

REACTORES MASAJE
TUMBLERS / MASSAGERS

ESP

ENG

TURBOMEAT®

Masajeo intensivo acelerado
Accelerated intensive massaging

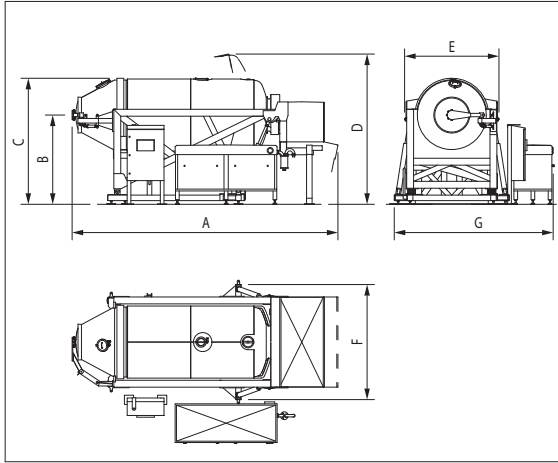


www.metalquimia.com



from tradition **50** to disruption
1971-2021

DIMENSIONES / DIMENSIONS



TURBOMEAT	A	B	C	D	E	F	G
1X Plus	3630	1780	2515	2630	1820	2315	2910
2X	4585	1900	2635	2900	1860	2255	3215
3X	5280	1910	2645	3045	1860	2285	3230
4X	5790	1940	2740	3265	2050	2500	3450
5X	6020	1980	2880	3370	2250	2690	3630
6X	6650	1980	2880	3520	2250	2690	3630
7X	7060	2075	2970	3690	2250	2690	3630
8X	7200	2200	3160	3800	2350	2770	3800
9X	7500	2200	3160	3860	2350	2770	3800
10X	7810	2375	3380	4100	2420	3000	3960

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / TECHNICAL FEATURES

		PX500	1X Plus	2X	3X	4X	5X	6X	7X	8X	9X	10X	
Motor eléctrico	kW	3	5.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Electric motor
Motor grupo hidráulico	kW (50 Hz)	1.5	2.2	15	15	22	30	30	30	37	37	37	Hydraulic unit motor
	kW (60 Hz)	1.8	2.6	18	18	26	36	36	36	44	44	44	
Bomba vacío	kW (50 Hz)	1.4	2.7	5.5	5.5	5.5	5.5	5.5	5.5	7.5	7.5	7.5	Vacuum pump
	kW (60 Hz)	1.7	3.4	6.6	6.6	6.6	6.6	6.6	6.6	9.2	9.2	9.2	
	m ³ /h (50 Hz)	40	100	160	160	160	160	160	160	250	250	250	
	m ³ /h (60 Hz)	48	120	192	192	192	192	192	192	300	300	300	
Grupo refrigeración (opcional)	kW	8.3	12.9	27.7	36.4	43	48.4	48.4	66	86	86	86	Refrigeration unit (optional)
Bomba recirculación refrigeración (opcional)	kW	1.2	1.5	3	3	5.5	5.5	5.5	5.5	5.5	5.5	5.5	Refrigeration circuit pump (optional)
Carga máxima	kg	500	1200	1800	2700	3600	4500	5400	6300	7200	8100	9000	Capacity
Velocidad tambor	R.P.M	5-18	5-18	5-18	5-18	5-18	5-18	5-18	5-18	5-18	5-18	5-18	Drum speed
Construcción	tipo Inox	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	Material (Stainless steel type)
Peso aproximado	kg	1420	2200	2450	3470	4080	5100	6200	7100	8000	9000	10500	Approximate weight
Producción media*	Hasta kg/día	4500	10800	16200	24300	32400	40500	48600	50400	57600	64800	72000	Average production* (Up to kg/day)

* La producción alcanzada dependerá de los productos procesados.

* The production capacity achieved will depend on the product mix.

APLICACIÓN

El Proceso TURBOMEAT®, es la puerta de entrada al Masaje Intensivo Acelerado (MIA) que permite acelerar el proceso de masaje y maduración de los productos cárnicos cocidos, resultando en tiempos de proceso marcadamente inferiores (hasta un 50% de reducción en el tiempo total de masaje), sin tener que renunciar a la versatilidad, los resultados (en consistencia y ligado) y a las ventajas tecnológicas y organolépticas de un bombo de masaje convencional.

La tecnología TURBOMEAT® en procesos de corta duración, con maduraciones reducidas, y sobretodo destinados a la fabricación de productos cárnicos cocidos de medio, alto, y muy alto rendimiento, puede incrementar considerablemente la productividad manteniendo un aspecto integral de músculo entero en el corte, mucho más valorado por el consumidor.

SISTEMA

- Sistema de Conectividad Inteligente MQConnect incorporado.
- Maceración programable por impacto y masaje, desde suave a energético y muy energético.
- Sistema motriz totalmente hidráulico (eléctrico en el modelo 1X Plus) y simplicidad tecnológica de todos sus componentes para máxima operatividad y mínimo mantenimiento.
- Velocidad del tambor variable entre 5 y 18 r.p.m.
- Control on-line de la temperatura de maduración de la carne.
- Refrigeración incorporada y automática.
- Sistema de regulación de nivel de vacío automático.
- Acabado interior pulido espejo para máxima facilidad de limpieza.
- Su sistema exclusivo de máxima inclinación del tambor facilita una rápida descarga, imprescindible para obtener un producto con alto grado de vacío (sin espuma).
- Circuito de vacío sin estrangulamientos (desde bomba hasta tambor) que asegura un gran caudal de aspiración a vacíos elevados.
- Ciclos de balanceo automático.
- Ciclos de masaje programables para cada tipo de producto con control total de los parámetros de proceso y mantenimiento asistido.
- Tapa automática.
- Carga por aspiración o por elevador, opcional.
- Carga automática doble tapa, opcional.

USE

The TURBOMEAT® Process is the doorway to Accelerated Intensive Massaging (AIM) which makes it possible to accelerate the process of massaging and maturing cooked meat products, resulting in notably shorter process times (up to 50 % reduction in the total massaging time), without having to relinquish versatility, the results (in consistency and binding) or the technological and organoleptic advantages of a conventional massaging drum.

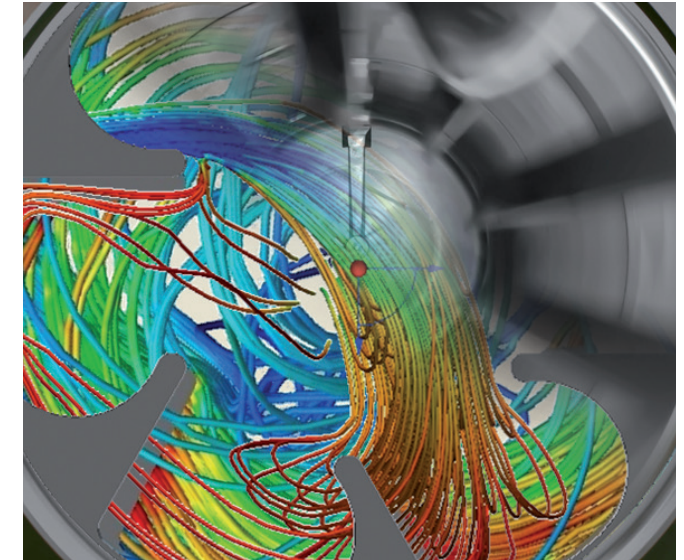
The TURBOMEAT® technology in short-duration processes, with reduced maturation times, and specially designed for the production of cooked meat products of medium, high, and very high yield, can significantly increase productivity while maintaining an appearance of whole muscle in the cut, highly valued by the consumer.

SYSTEM

- Built-in MQConnect Smart Connectivity System.
- Adjustable programs for tumbling and massaging action, from gentle to energetic and very energetic.
- Fully hydraulic drive system (electric in 1X Plus model) and technological simplicity of all components for maximum operability and minimum maintenance.
- Adjustable drum speed between 5 and 18 r.p.m.
- On-line control of meat maturation temperature.
- Incorporated controlled refrigeration.
- Automatic vacuum level control system.
- Inner walls mirror polished for better sanitation.
- Its unique system of maximum drum tilt facilitates quick unloading, indispensable for obtaining products with high vacuum level (no foam).
- Vacuum circuit without bottlenecks (from pump to drum) that assures a strong suction flow at high vacuum rates.
- Automatic tilting cycles.
- Programmable massaging cycles for each type of product with complete control of all process parameters and assisted maintenance.
- Automatic cover.
- Loading by suction or lift, optional.
- Automatic loading double cover, optional.

TURBOMEAT®

Masajeo intensivo acelerado
Accelerated intensive massaging

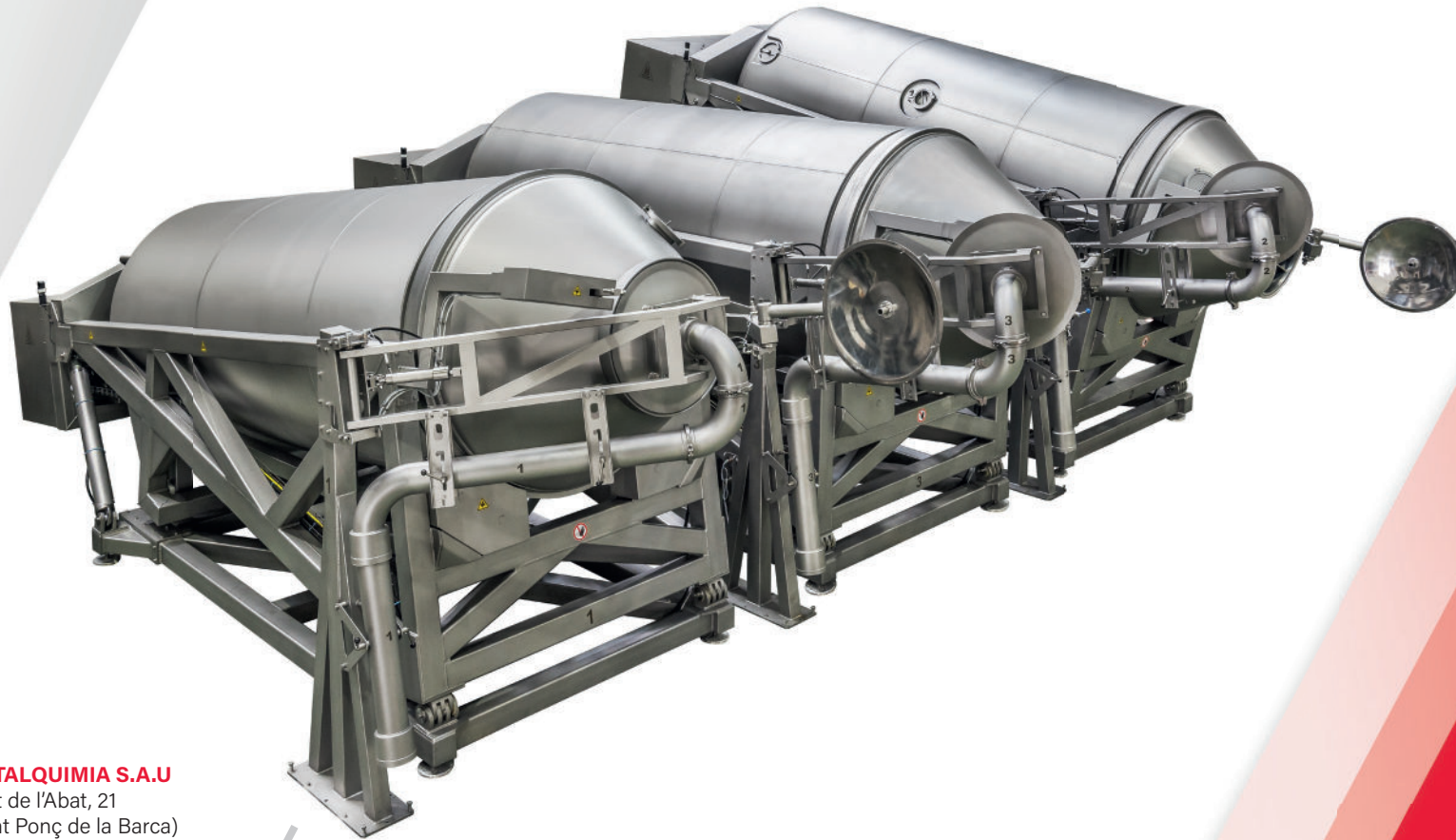


La máquina cumple con la normativa CE sobre seguridad.
Machine complies with all CE safety Standards.

La máquina cumple con los requerimientos USDA.
Machine complies with USDA requirements.

OBSERVACIÓN: Máquina sujeta a cambios sin previo aviso.
REMARKS: Machine subject to modifications at manufacturer's discretion without notice.





METALQUIMIA S.A.U

Font de l'Abat, 21
(Sant Ponç de la Barca)
17007 Girona - SPAIN
Tel. +34 972 214 658
www.metalquimia.com
info@metalquimia.com

