



TIPPER TIE™

Серия TN4000

Универсальная система упаковки мясных изделий



Единообразие, высокая
производительность и сокращение
трудовых затрат при производстве любых
мясных продуктов

TIPPER TIE Серия TN4000 Универсальная система упаковки мясных изделий

Апробированные технологии, интеллектуальные системы

Благодаря серии автоматизированных систем TIPPER TIE TN для упаковки цельномышечных изделий процесс упаковки уложенной вручную продукции можно осуществлять гораздо быстрее и с меньшими затратами. Системы упаковки TN4001 и TN4200, в основу которых положены испытанные, апробированные технологии, сочетают в себе динамичные конструкционные новшества и являются для мясоперерабатывающей отрасли поистине революционными разработками. Данные машины были разработаны с целью максимизации производительности, снижения эксплуатационных издержек, а также сокращения совокупной стоимости владения. Их можно эффективно использовать для упаковки бескостных окороков, мясных копченостей, филейной части мясных тушек, бифштексов и стейков, деликатесов из цельномышечного мяса и крупных максимальную тушек птицы.

Технические новинки

Надежная система гофрирования, выталкивания и клипсования из высококачественной стали со стационарным клипером является основным модулем в серии TN. Данный модуль представляет собой прототип надежного и широко используемого клипсатора TIPPER TIE RS. Модуль обеспечивает быструю и надежную установку зажимов, а также самое эффективное из предлагаемых на рынке вытеснение, которое гарантирует безусловно чистые концы оболочки изделий, а также плотный и надежный зажим клипсами.

В серии TN механизм отсечения концов оболочки оснащен сервоприводом, что значительно улучшает технологический процесс и производительность. Уникальный затвор с сервоприводом в TN4200 способен плотно сжимать и прессовать крупные и длинные куски изделий до стандартных размеров и диаметров. Скоростной толкатель с сервоприводом обеспечивает максимальную производительность и большую степень контроля по сравнению с пневматическими системами. Практичность сервоприводов заключается также в отсутствии проблемных пневматических цилиндров в зоне затвора/толкателя. В результате этого снижаются не только затраты на техобслуживание, но и энергопотребление и шумовая нагрузка.

Система управления

Все машины серии TN оснащены интуитивными системами управления, что упрощает эксплуатацию оборудования. Управление при помощи сенсорного экрана и детально продуманной цветной системы ориентации существенно упрощают управление, обслуживание и программирование оборудования. Оператор может провести оценку работы оборудования, получить из четких визуальных сообщений на мониторе ключевую информацию и провести интуитивную диагностику системы для поиска возможных неисправностей. Инновационная система управления рецептами позволяет получить мгновенный доступ к сохраненным в системе формулам и проводить перенастройку технологического процесса быстро и эффективно.

Опции

Модели TN4001 и TN4200 отличаются в целом по следующим параметрам: числом



Модель TN4001



оборотов, диапазоном длины цельномышечных мясных изделий и свойствами их прессовки.

Модель TN4001 способна одновременно упаковать одно или несколько цельномышечных изделий со скоростью 11-13 шт./мин. Затвор с усилителем оказывает легкое давление, чтобы запрессовать мясное изделие в коллагеновую оболочку или без нее в сетку или оболочку. Один оператор подает изделие в затвор, а затем закрывает заслонку затвора, чтобы начать процесс упаковки. По аналогии со всеми высокопроизводительными системами TN4001 позволяет легко и просто осуществлять переработку изделий различного размера. Механизм затвора позволяет проводить смену шаблонов размером от 76,2 мм (3 дюйма) до 203 мм (8 дюймов) всего лишь за 15 минут. Для большей гибкости модуль оснащен опционально системой подачи петель для завязывания шнуровых петель на продуктах для подвески.

Модель TN4200 оснащена высокоскоростным затвором с сервоприводом для оптимальной запрессовки мясных изделий в сетки и оболочки заданного диаметра. Благодаря затвору в TN4200 даже плохо поддающиеся запрессовке изделия из говядины принимают нужную для дозировочной трубы форму. Этап компрессии предлагает множество преимуществ, напр., создание универсальных форм и диаметров, улучшенные характеристики изделий при резке на ломтики и после термообработки.

Модель TN4200 оснащена продолговатым затвором длиной 812 мм (32 дюйма) и максимальным внутренним диаметром 178 мм

(7 дюймов). Эксплуатационные издержки на этапе упаковки также снижаются. В силу того, что дозировочная труба имеет такую же длину, что и затвор, агрегат может работать с использованием гофрированных оболочек, прокатных оболочек и сеток. При расчете окупаемости оборудования большую роль играет также экономия расходного материала. Длина хвостика каждой упаковки составляет строго 18,9 мм (0,745 дюйма). Даже один миллиметр увеличивает расход материала по каждому продукту.

Модель TN4001 – это первая и единственная система, оснащенная выталкивателем с усилением для упаковки цельномышечного мяса, а модель TN4200 также оснащена затвором с сервоприводом. Три основные рабочие фазы выталкивателя – начальный толчок, главный ход и конечный толчок – можно программировать индивидуально в зависимости от требований к продукту. Один оператор может высокой точностью контролировать скорость и перемещение, а также повторять технологические циклы для повышения однородности конечного продукта.

Концепция серии

В рамках оценки серии TIPPER TIE TN4000 как целостной системы можно сказать, что она сочетает в себе скорость, производственную эффективность, низкие эксплуатационные расходы, экономию трудозатрат и издержек, а также методы улучшения качества конечной продукции и на настоящий момент является эталоном для систем упаковки цельномышечных мясных изделий и будет оставаться им в будущем.

TIPPER TIE Серия TN4000 Характеристики

Технические данные	TN4001	TN4200
Штук в минуту:	11-13	6-8
Функция ручной укладки продуктов:	ü	ü
Длина затвора:	13" (330 мм)	32" (810 мм)
Диапазон размеров затвора:	3,5"-8" (90мм-200мм)	3,5"-7" (90мм-178мм)
Тип затвора:	Ручной с усилителем	Затвор с сервоприводом
Максимальный момент силы затвора (при закрытии):	Нет данных	10 000 фунт-сила (4 620 кПа)
Режим заполнения колбасных оболочек (ПКО):	--	ü
Режим заполнения коллагеновых оболочек и сеток:	ü	--
Режим заполнения сеток:	ü	ü
Замена трубы:	Справочник	Справочник
Требования к сжатому воздуху:	80-90psi (5,5-6 бар)	80-90psi (5,5-6 бар)
Расход воздуха:	30 норм куб. фут/мин (840 норм. л/мин) при 12 шт./мин	17,5 норм куб. фут/мин (500 норм. л/мин) при
Напряжение питания:	400-480В 50-60Гц	400-480В 50-60Гц
Модуль клипсатора:	Двойной клипсатор TIPPER TIE	Двойной клипсатор TIPPER TIE
Тип зажимов:	Катушки для серии Z400	Катушки для серии Z400
Основной метод ЧМИ:	Сенсорный экран	Сенсорный экран
Высота рабочей поверхности:	40,75" (1035 мм)	44,7" (1135 мм)
Длина:	197" (5004 мм)	208" (5280 мм)
Ширина:	40,75" (1034 мм)	64" (1638 мм)
Высота:	80" (2032 мм)	77" (1960 мм)
Вес:	1361 кг (3000 фунтов)	1984 кг (4375 фунтов)
Материал основной конструкции:	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь

Аксессуары

Для моделей TN4001 и TN4200 предлагаются устройства для гофрирования полиамидных колбасных оболочек (ПКО), а также эластичных сеток и сеток для хранения овощей и фруктов. Модуль RCB обеспечивает рациональное управление всеми пневматическими процессами для крупногабаритных труб, которые могут использоваться в моделях TN4200. Пневматическое устройство REB1 используется для труб в моделях TN4001 и оснащено регулируемым тормозным механизмом для широкого диапазона диаметров круглых труб.

Для модели TN4200 можно дополнительно заказать тележку для удобного хранения инструментов и съемных деталей. Тележка изготовлена полностью из нержавеющей стали, а скошенные стенки легко чистить. На выбор предлагаются два размера.



JBT PROTEIN PROCESSING

SECONDARY

BRINE PREPARATION | HOMOGENIZATION | INJECTION
INJECTION & RETURN MILLING | MACERATION | MASSAGING | TENDERIZATION
X-RAY TECHNOLOGY | AUTOMATED TRAY LOADING

FURTHER

WEIGHING | PORTIONING/TRIMMING | COATING | FRYING & FILTRATION | PROOFING
COOKING | COOLING | CHILLING | FREEZING | REFRIGERATION | CLIPPING & PACKAGING
SOLUTIONS | X-RAY TECHNOLOGY | HIGH-PRESSURE PROCESSING (HPP)



North America

TIPPER TIE, Inc.
2000 Lufkin Road
Apex, NC 27539 USA
Tel. +1 919 362 8811
Fax +1 919 362 4839
TipperTie@jbt.com

Europe

TIPPER TIE TECHNOPACK GmbH
Wilhelm-Bergner-Strasse 9a
21509 Glinde/Germany
Tel. +49 40 72 77 04 0
Fax +49 40 72 77 04 100
infoDE@jbt.com

Latin America

JBT
Máq. Equip. Ind. Ltda.
Av. Eng. Camilo Dinucci 4605
14808-900 Araraquara
São Paulo
Brazil
Phone +55 16 3301 2000
latinamerica.info@jbt.com



We're with you, right down the line.™

tippertie.com | jbt.com