

MASOWNICE TUMBLERELE TUMBLERS







INWESTPOL

Inwestpol-Consulting Poland działa w branży urządzeń dla przemysłu spożywczego, ze szczególnym uwzględnieniem przetwórstwa mięsnego.

Znamy wymagania i potrzeby klienta tej branży, bazując na 25-letnim doświadczeniu założyciela Firmy i zespołu pracowników.

Większość naszych urządzeń trafia na eksport, a marka Inwestpol jest reprezentowana w ponad 20 krajach, gdzie sprzedajemy nasze maszyny za pośrednictwem sieci dystrybutorów i partnerów.

Zaufali nam klienci między innymi z: Rosji, Białorusi, Ukrainy, Kazachstanu, Meksyku, Chile, Dominikany, Japonii, Chin i Państw Unii Europejskiej.

Inwestpol- Consulting Polonia activeaza in principal in domeniul productiei de utilaje pentru industria alimentara si in special pentru unitati din industria alimentara a carnii.

Satisfacem nevoile si dorintele clientilor nostri, bazandu-ne pe o experienta de 25 de ani in acest domeniu. Cea mai mare parte din utilajele noastre sunt exportate, iar marca Inwestpol este regasita in mai mult de 20 de state. Noi comercializam utilajele prin intermediul partenerilor si distribuitorilor. Ne-au oferit credibilitate clienti din: Rusia, Belorusia, Kazahstan, Mexic, Chile, Republica Dominecana, Japonia, China si state member U.E.

Inwestpol-Consulting Poland operates in the sector of the food industry, with particular emphasis on meat processing.

We know the customer's requirements and needs of the industry, based on 25 years experience of the Company founder and team workers.

Most of our equipment is exported, and the brand Inwestpol is represented in more than 20 countries where we sell our machines through distributors and partners.

We are trusted by customers, among others from: Russia, Belarus, Ukraine, Kazakhstan, Mexico, Chile, Dominican Republic, Japan, China and the European Union States.

MASOWNICA PRÓŻNIOWA MA

CHARAKTERYSTYKA

- » Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- » Sterowanie przy pomocy panelu dotykowego Mitsubishi
- » Pokrywa unoszona hydraulicznie
- » Wychylenie bębna przez siłownik hydrauliczny
- » Urządzenie może być wykorzystane jako masownica i mieszadła
- » Wyposażone jest w wymienne mieszadła
- » Możliwość płynnej regulacji obrotów
- » Automatyczne sterowanie wartości próżni, czasu procesu, kąta pochylenia bębna, ilości obrotów mieszadła i temperatury (opcja)
- » 2 tryby pracy : ręczny i automatyczny
- » Wbudowany załadunek (opcja)



		MA 150	MA 300	MA 500	MA 800
Pojemność bębna/ Capacity / Barrel capacity	l	150	300	500	800
Maksymalny wsad/ Incarcare / Max. charge	l	100	220	350	500
Moc napędu mieszadła/ Mocznosc przywoda / Tumbler drive power	kW	1,5	1,5	3,0	5,0
Moc pompy próżniowej/ Mocznosc wakuuimnego nasosa/ Vacuum pump power	kW	0,75	0,75	0,75	0,75
Regulowana prędkość obrotowa mieszadła / Регулированная вращательная скорость перемешивающего устройства / Regulating arm rotation speed	obr./min/ rot./min	1-25	1-25	1-25	1-25
Automatyczne sterowanie czasem procesu / Автоматическое управление временем продолжения процесса / Automatic process time regulation	h	0-24	0-24	0-24	0-24
Automatyczne sterowanie wartości próżni/ Автоматическое управление вакуумом /Automatic vacuum regulation	%	0-99	0-99	0-99	0-99
Wydajność pompy/ Производительность вakuuimnego насоса/ Vacuum pump effectiveness	m³/h	20	20	40	40
Wymiary (L x B x H) / Размеры / Dimensions	mm	900 x 1350 x 1550	1000 x 1500 x 1750	1250 x 1800 x 1850	1350 x 1900 x 1900
Zasilanie/ Alimentare / Voltage	V/Hz/	3x400/50	3x400/50	3x400/50	3x400/50
Masa/ Greutate / Weight	kg	650	700	900	1100
Masa: opcja z chłodzeniem/ Greutate / Weight: Option with cooling	kg	750	850	1050	1300
Masa załadunku słupowego dla wózków 200 l / Greutate / Weight of integrated loading system for 200l. trolleys	kg	300	300	300	300
Masa załadunku wbudowanego dla wózków 200 l (nie dotyczy wersji MA 150) / Вес встроенного подъемника для тележек 200 л. (не относится к MA 150) / Weight of integrated loading system for 200l. trolleys (except MA 150)	kg	-	150	250	250

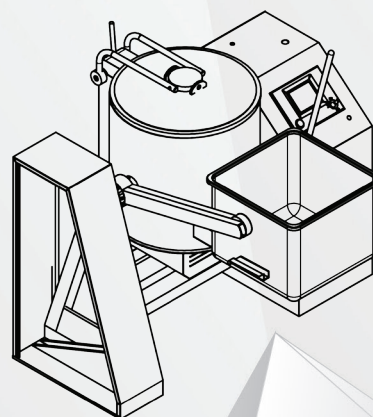
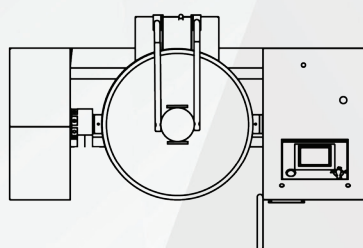
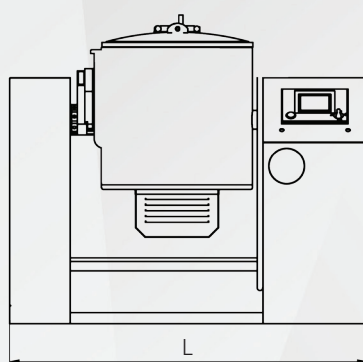
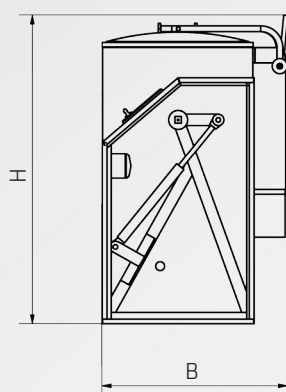
TUMBLER CU VACUUM MA VACUUM TUMBLER MA

DESCRIERE:

- » Realizat din oțel inoxidabil;
- » Setat prin panoul cu senzori de tip Mitsubishi;
- » Setare hidraulică a capacului;
- » Permite mixarea și tumbarea produsului;
- » Dotat cu lopeti de amestecare;
- » Setarea rotațiilor este permisă;
- » Setări automate (setarea vidului, timpul de prelungire a programului de lucru, unghiul de înclinare a cuvei) + optional (numărul de rotații și temperatura);
- » Doi timpi de lucru: manual și automat;
- » Dispozitiv de ridicare (optional).

DESCRIPTION

- » Made of stainless steel
- » Microprocessor PLC Mitsubishi with touch screen control panel
- » Hydraulic cover opening
- » Barrel deflection by hydraulic motor
- » Tumbling and mixing function
- » Exchangeable mixing/tumbling arms
- » Fluent speed regulation
- » Automatic regulation of vacuum value, time process, angle of tilting drum, shaft speed, temperature (option)
- » 2 modes : manual and automatic
- » Integrated loading system (option)



ISO 9001



AC 070
QMS



ISO 9001

Opcje:

- ☐ Z chłodzeniem
- ☐ Załadunek słupowy dla wózków 200 l
- ☐ Załadunek wbudowany dla wózków 200 l (nie dotyczy wersji MA 150)

Optional:

- ☐ cu racire;
- ☐ dispozitiv de ridicare separat 200 l;
- ☐ dispozitiv de ridicare integrat (exceptie MA150)

Options:

- ☐ With cooling
- ☐ Mast loading system for 200l. trolleys
- ☐ Integrated loading system for 200l. trolleys (except for MA 150)

MASOWNICA PRÓŻNIOWA MAL 200/300

CHARAKTERYSTYKA

- » Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- » Sterowanie przy pomocy panelu dotykowego Mitsubishi
- » Prosta obsługa
- » Możliwość zaprogramowania: czasu pracy, prędkości obrotowej, kierunku obrotów i paazy
- » Ręczne ustawianie poziomu próżni
 - Pochylenie do -5 stopni-wyładunek
 - Pochylenie do +40 stopni - załadunek do 80%
- » Małe gabaryty



		MAL 200	MAL 300
Pojemność bębna/ Capacitatea rezervorului / Barrel capacity	l	200	300
Maksymalny wsad/ Incarcare maxima / Max. charge	l	160	220
Moc silnika/ /Putere / Motor power	kW	0,55	0,55
Moc pompy próżniowej/ Puterea pompei / Vacuum pump power	kW	0,75	0,75
Wydajność pompy/ Eficienta pompei / Vacuum pump effectiveness	m³/h	6	6
Regulowana prędkość obrotowa/ Rotatii/ Rotation speed	obr./min/ rot./min	0-9	0-9
Regulacja próżni/ Reglarea vidului /vacuum regulation	%	0-99	0-99
Automatyczne sterowanie czasem procesu/ Reglarea timpului / Automatic process time regulation	h	0-24	0-24
Wymiary (L x B x H)/ Dimensiuni / Dimensions	mm	1200 x 1200 x 1600	1200 x 1500 x 1600
Zasilanie/ Alimentare / Voltage	V/Hz	3x400/50	3x400/50
Masa/ Greutate / Weight	kg	270	300

TUMBLER CU VACUUM MAL 200/300

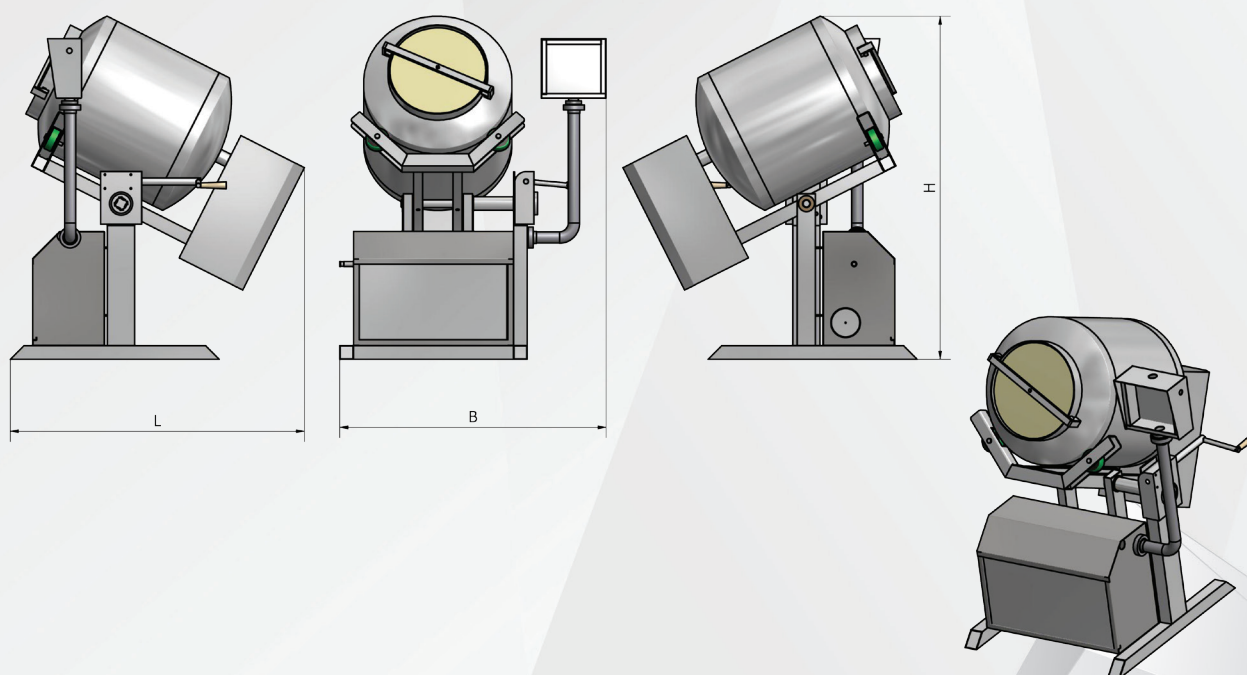
VACUUM TUMBLER MAL 200/300

DESCRIERE:

- » Realizat din oțel inoxidabil;
- » Setat prin panoul de control de tip Mitsubishi;
- » Intrebuintare facila;
- » Posibilitati de setare: timpul de lucru;numarul de rotatii; si pauzele;
- » Dimensiuni mici
- » Unghiul de inclinare de la -5 la +40

DESCRIPTION

- » Made of stainless steel
- » Microprocessor PLC Mitsubishi with touch screen control panel
- » Machine easy to use
- » Manual setting of vacuum
- » Possibility to set time of work and break, rotation speed, rotation direction
- » Barrel position ref. to horizontal positioning
 - 5 degrees - unloading
 - + 40 degrees - loading up to 80%
- » Small dimensions



ISO 9001



AC 070
QMS



ISO 9001

MASOWNICA MAL 50-1500

CHARAKTERYSTYKA

- » Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- » Sterowanie procesorem Mitsubishi z dotykowym panelem LCD umożliwiającym:
 - Ustawienie czasu pracy i przerwy
 - Obroty bębna w obu kierunkach
 - Regulowanie prędkości obrotową bębna
 - Automatyczne regulowanie wielkości próżni w zakresie 0-99%
 - Regulowanie temperatury bębna (opcja)
 - Możliwość zaprogramowania tzw. próżni pulsacyjnej
 - Możliwość zaprogramowania procesora na 22 programy pracy - receptury
- » Napęd łańcuchowy z łagodnym rozruchem i z samonapinaczem



		MAL 50	MAL 100	MAL 150	MAL 250	MAL 600	MAL 900	MAL 1100	MAL 1500
Pojemność bębna/ Capacitate / Barrel capacity	l	50	100	150	250	600	900	1100	1500
Maksymalny wsad/ Incarcare / Max.charge	l	30	65	100	150	400	600	700	950
Regulowana prędkość obrotowa/ Rotatii / Arm rotation speed	obr./min/ rot./min	0-20	0-20	0-20	0-20	0-12	0-12	0-12	0-12
Automatyczna regulacja próżni/ Автоматическое управление вакуумом /Automatic vacuum regulation	%	0-99	0-99	0-99	0-99	0-99	0-99	0-99	0-99
Automatyczne sterowanie czasem procesu/ Автоматическое управление временем продолжения процесса/ Automatic proces time regulation	h	0-24	0-24	0-24	0-24	0-24	0-24	0-24	0-24
Wydajność pompy/ Vacuum pump effectiveness	m ³ /h	6	6	6	6	40	40	40	40
Moc pompy próżniowej/ Puterea pompei / Vacuum pump power	kW	0,55	0,55	0,55	0,55	1,1	1,1	1,1	1,1
Moc napędu głównego/ Puterea / Main drive power	kW	1,1	1,1	1,1	1,1	2,2	2,2	2,2	3,0
Moc całkowita/ Puterea /Total power	kW	1,7	1,7	1,7	1,7	3,3	3,3	3,3	4,5
Zasilanie/ Alimentare / Voltage	V/Hz/	3x400/50	3x400/50	3x400/50	3x400/50	3x400/50	3x400/50	3x400/50	3x400/50
Wymiary (L x B x H)/ Размеры/ Dimensions	mm	900 700 1300	1200 700 1300	1300 700 1300	1450 650 1300	1900 1300 1600	2200 1300 1600	2400 1300 1600	2700 1500 1800
Masa/ Greutate / Weight	kg	170	200	230	260	650	900	1100	1400
Masa: opcja z chłodzeniem/ Вес: вариант с охлаждением /Weight: Option with cooling	kg	220	260	300	360	900	1200	1400	1800

TUMBLER MAL 50-1500

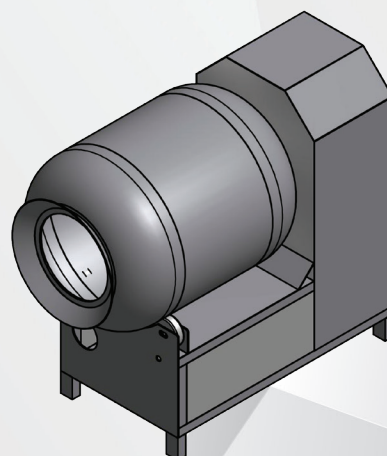
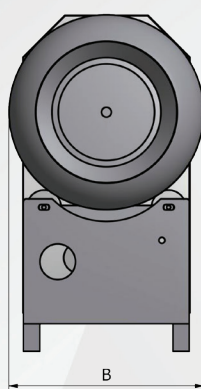
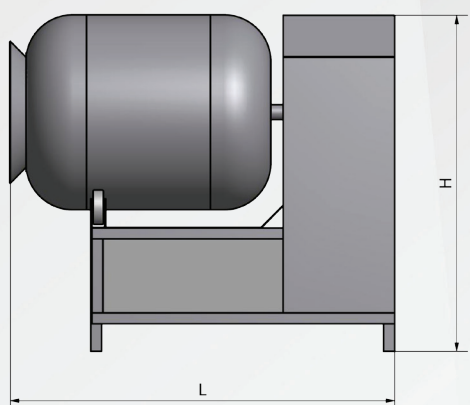
TUMBLER MAL 50-1500

DESCRIERE:

- » Realizat din otel inoxidabil;
- » Setat prin panoul de control de tip Mitsubishi a: timpul de lucru si a pauzei;rotațiile in dublu sens;setarea vitezei de rotație 0-20 rotații/minut, setarea vidului de la 0-99%, permite reținerea a 22 de programe de lucru

DESCRIPTION

- » Made of stainless steel
- » Microprocessor PLC Mitsubishi with touch screen control panel LCD which enables:
 - Programming time of working and pause
 - Setting two rotation directions
 - Regulation of barrel speed rotation
 - Automatic regulation of vacuum 0-99%
 - Regulation of temperature of the barrel (option)
 - Pulse vacuum can be used as an option
 - Processor can be programmed for 22 programs - recipes
- » Chain drive with soft starting and self-tensor



ISO 9001



AC 070
QMS



CERTYFIKACJA
ISO 9001

Opcje:

- ☐ Chłodzenie
- Dla MAL 50-250:
- ☐ Wersja z wbudowaną nastrożkiwarką na 1 igłę
- ☐ Wersja z wbudowaną nastrożkiwarką na 3 igły
- ☐ Wersja z wbudowaną nastrożkiwarką na 6 igieł

Optional:

- ☐ Injector integrat cu 1 ac/3 ace/6 ace;

Options:

- ☐ Cooling
- For MAL 50-250:
- ☐ Version with integrated injector for 1 needle
- ☐ Version with integrated injector for 3 needles
- ☐ Version with integrated injector for 6 needles

MASOWNICA MAL 40

TUMBLER MAL 40

TUMBLER MAL 40

CHARAKTERYSTYKA

- » Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- » Regulacja prędkości obrotowej bębna za pomocą potencjometru w zakresie 0-40 obr./min
- » Odczyt wartości próżni na wakuometrze
- » Proste urządzenie mające zastosowanie w gastronomii lub laboratoriach



DESCRIERE:

- » Realizat din otel inoxidabil;
- » Reglarea vitezei de rotire 0-40 rotatii/min.;
- » Contorizarea vidului pe vacuometru;
- » Utilaj simplu, utilizat in gastronomie si laboratoare

DESCRIPTION

- » Made of stainless steel
- » Regulation of the barrel speed rotation by potentiometer 0-40 rot/min
- » Controlling vacuum on vacuummeter
- » Simple machine used in gastronomy and laboratories

		MAL 40
Pojemność/ Capacitate / Capacity	l	40
Maksymalny wsad/ Incarcare / Max. charge	l	25
Moc pompy próżniowej/ Мощность вакуумного насоса/ Vacuum pump power	kW	0,5
Wydajność pompy próżniowej/ Eficienta pompei / Vacuum pump effectiveness	m³	6
Wymiary (L x B x H)/ Dimensiuni / Dimensions	mm	850 x 500 x 850
Zasilanie/ Alimentare / Voltage	V/Hz	3x400/50
Masa/ Greutate / Weight	kg	50
Moc całkowita/ Putere / Total power	kW	1,0

Masownice są urządzeniami przeznaczonymi do próżniowego uplastycznienia różnych gatunków mięs w procesie peklowania. Stosowane są zarówno jako urządzenia garmażeryjne – w sklepach mięsnych i restauracjach, jak i w różnej wielkości zakładach przetwórczych. Firma Inwestpol produkuje dwa rodzaje urządzeń, których zasadnicza różnica sprowadza się do sposobu wprowadzenia w ruch wsadu mięsnego.

Masownice typu MA posiadają nieruchomy bęben w którym umieszczany jest wsad mięsny. Obracanie wsadu odbywa się za pomocą zamocowanego wewnątrz bębna mieszadła- zgarniacza. Mieszadło są wymienne i mogą mieć różny kształt. W zależności od zastosowanych mieszadeł masownice typu MA mogą spełniać także rolę mieszalników – również innych niż mięso produktów np. sałatek, przypraw, medykamentów itp. Mieszanie może odbywać się w atmosferze próżni lub bez próżni w zależności od wymagań technologa. Masownice typ MAL mają konstrukcję, w której bęben jest ruchomy, a rolę mieszadeł spełniają umieszczone na płaszczu wewnętrznym bębna odpowiednio ukształtowane wypusty (szykany). Objętość wsadu mierzona w litrach we wszystkich tych typach wynosi 2/3 z wyjątkiem masownic typu MAL 200/300, gdzie dzięki zastosowaniu mechanicznego przechyłu bębna może być zwiększona do 80% pojemności.

Masownice typu MA oraz MAL 50 – 1500 mogą być wyposażone w system chłodzenia, który zapobiega nadmiernemu nagrzewaniu się mięsa w procesie masowania.

Tumblerele permit uniformizarea in vid a diferitor tipuri de carne.Utilizabil in gastronomie, in magazinele cu specific alimentar (carne), restaurante, intreprinderi prelucratoare de carne.Inwestpol produce 2 tipuri de astfel de utilaje, diferenta constand in rotatiile de miscare a produsului.

Tumbler MA – produsul se rotește/amesteca în cuva, prin intermediul dispozitivului special asamblat în acest sens, care poate avea diverse forme.În funcție de acest dispozitiv, tumblerul poate îndeplini rolul unui malaxor nu doar pentru carne, dar și pentru alte produse:salate, condimente;medicamente.Amestecul se poate face cu vid sau fara, în funcție de necesitatea procesului per ansamblu.

Tumblerul MAL – cuva rotativă. Volumul de încărcare este în litri 2/3, cu excepția tipului MAL 200/300, în care datorită posibilității automate de înclinare a cuvei, când cantitatea de încărcare poate crește până la 80% din volumul cuvei. Tumblerul MA și MAL 50-150 pot fi dotate cu sistem de răcire, care împiedică încălzirea produsului în timpul amestecului.

Tumblers are devices designed to vacuum tumbling of different types of meat in the pickling process. Machines can be used as a delicatessen device - in butcher shops and restaurants, and also as a standard process machine in a different sized processing plants. Inwestpol company produces two types of tumblers, the essential difference between them is a mixing method of the meat feedstock.

Tumblers type MA have motionless drum, in which the meat is placed. Rotating of the feed is done using a mixer-scraper installed inside the drum. The mixing arm is interchangeable and may have different shape. Depending on the applied mixing arm, tumblers type MA can be also used as mixers of other than meat products such as salad dressings, spices, medicines, etc. The tumbling - mixing can take place in a vacuum or without vacuum, depending on the requirements of the technologist.

Tumblers type MAL have a construction in which the drum is movable with installed inside agitators. Load volume measured in liters in all these types is 2/3 except the tumblers MAL 200/300, where a mechanical tilt of the drum give possibility to increase load volume up to 80% of the total capacity. Tumblers type MA and MAL 50 - 1500 can be equipped with a cooling system that prevents excessive heating of the meat in the process of massaging.



Poland, 80-119 Gdańsk,
ul. Asesora 72,
tel/fax.: (+48 58) 303 18 80
(+48 58) 303 18 74

www.inwestpol.com
e-mail: inwestpol@inwestpol.com