

Potęga możliwości



# SYSTEM SINGRISET

---

GO 130

GS 130

GO 160

GS 160

**EKOMEX**  
Pilśniak

[www.ekomex.com.pl](http://www.ekomex.com.pl)

## SYSTEM SINGRISET

### Konstrukcja

- Wykonanie z utwardzanej stali nierdzewnej
- Łatwość montażu, obsługi, mycia
- Większa jakość i bezpieczeństwo produkcji

### Uniwersalność

- W przypadku rozdrabniania mięs świeżych oraz lekko zmrożonych system SINGRISET zastępuje tradycyjne zestawy tnące, składające się z noży i siatek.

### Ciśnienie

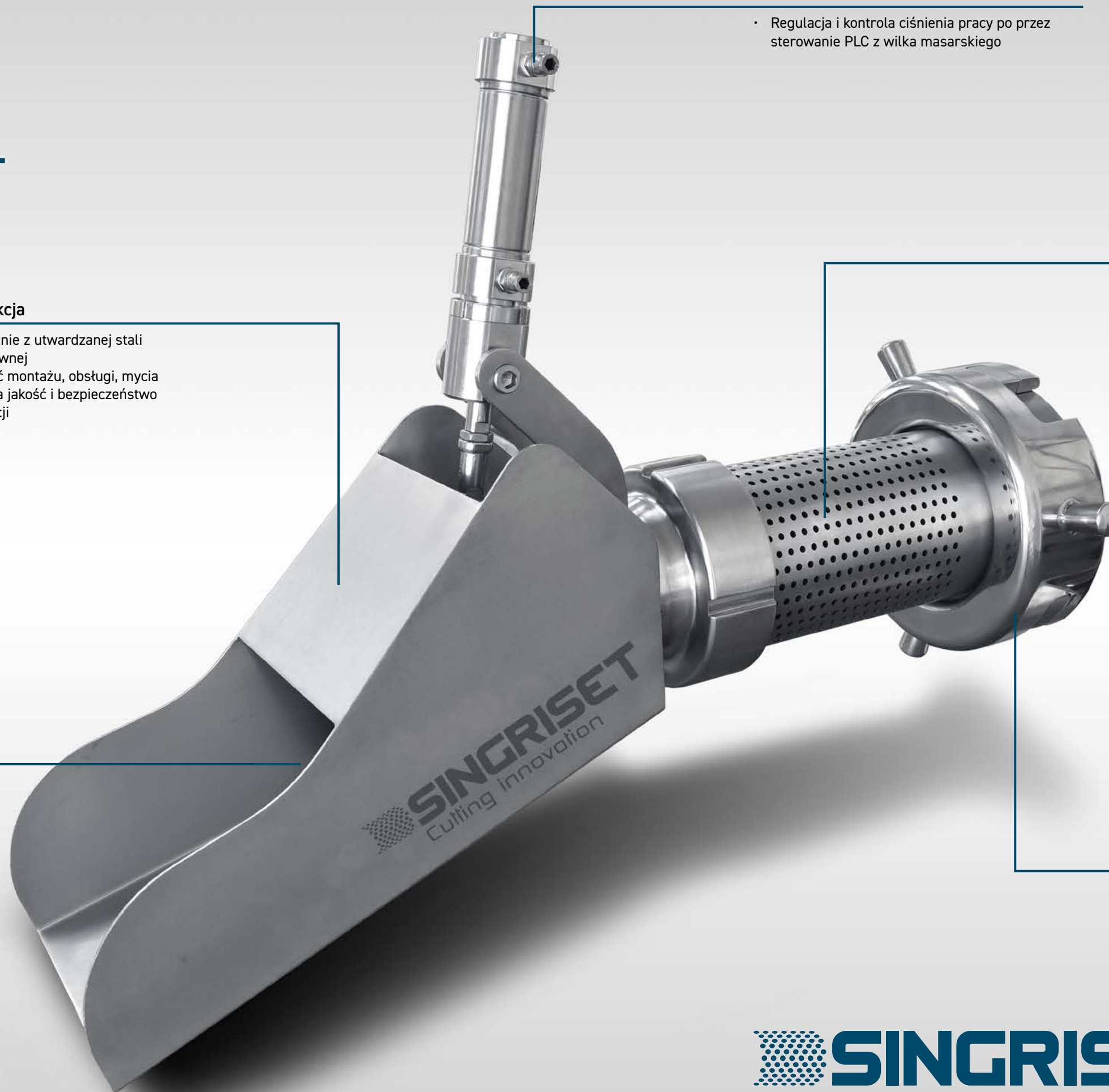
- Regulacja i kontrola ciśnienia pracy po przez sterowanie PLC z wilka masarskiego

### Tuleja

- Brak noży, skrobaków, pasów
- Duża powierzchnia otworów sita dla większej przepustowości

### Montaż

- Czas montażu na wilku do 5 min
- Przeznaczony do współpracy z wilkiem firmy EKOMEX Piłśniak



**SINGRISET**  
Cutting innovation



## Zastosowanie

Innowacyjny, mechaniczny system SINGRISET do odściągania i oddzielania mięsa od miękkich kości, chrząstek, żyłek i ścięgien oparty na specjalnej, precyzyjnej głowicy tulejowej, opatentowanej przez firmę EKOMEX, przeznaczonej do łatwego zamontowania na firmowych wilkach masarskich WW130 oraz WW160, które zyskują dodatkową funkcję:

- rozdrabnianie z odściąganiem dla mięs drobnych, mocno ścięgniętych klasy III i IV pozyskanych z wykrawania,
- rozdrabnianie wszystkich mięs na bardzo dobrą strukturę od 3 mm z efektem zmiękczenia twardego tłuszczu międzymięśniowego w przypadku mięs klasy III i IV.

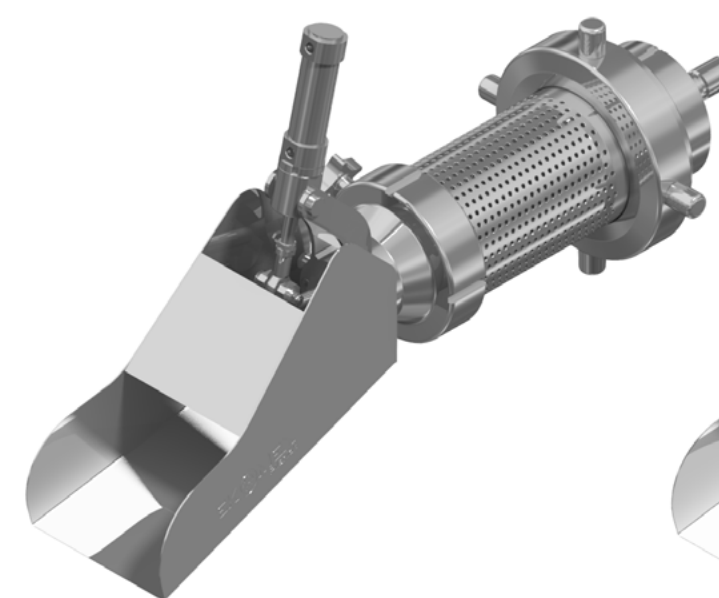
W przypadku rozdrabniania mięs świeżych oraz lekko zmrożonych system SINGRISET zastępuje tradycyjne zestawy tnące, składające się z noży i siatek.

Poprzez większą powierzchnię otworów tulei w stosunku do siatki, uzyskujemy na tej samej maszynie przy tych samych kosztach energii wielokrotnie większą wydajność mielenia bez tradycyjnych siatek i noży, eliminując tym samym koszty ostrzenia i wymiany narzędzi jak i również ścieranie się metalu.

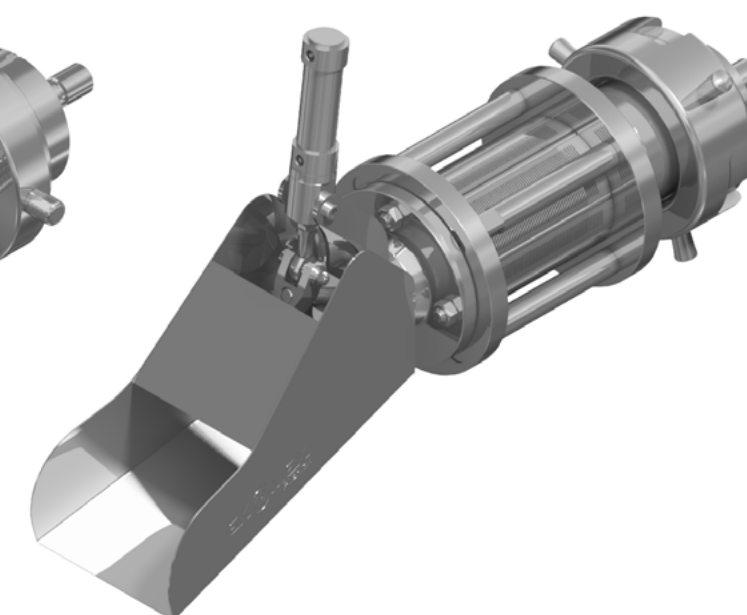
## Przykładowe filmy z pracy systemu SINGRISET

## Wydajność

Typ	WW 130	WW 160
Wydajność szacowana na tradycyjnym zestawie 8mm, w zależności od rodzaju produktu, temperatury, zestawu tnącego	Mięso świeże do 2500 kg/h Mięso zmrożone do 1500 kg/h	Mięso świeże do 4000 kg/h Mięso zmrożone do 2500 kg/h
Wydajność szacowana na sicie tulejowym SINGRISET 5/7mm, w zależności od rodzaju produktu, temperatury, ciśnienia separacji	Mięso świeże do 3500 kg/h	Mięso świeże do 5500 kg/h
Automatyczna regulacja ciśnienia powietrza	Opcjonalnie z systemem SINGRISET	



GO 130



GS 130

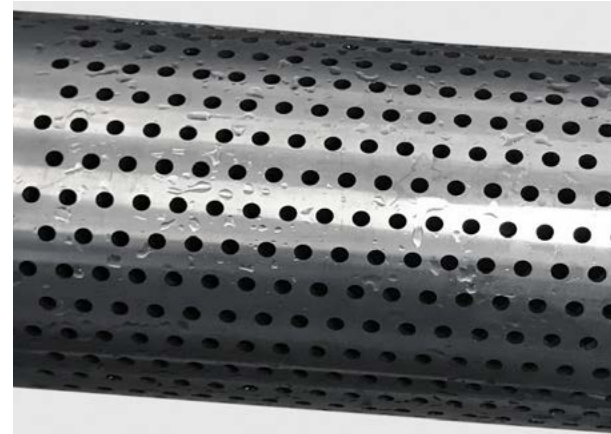


# WYPOSAŻENIE



## Konstrukcja

- Głowica wykonana z utwardzonej stali nierdzewnej
- Podjazd pod tuleje dostosowany do wózka farszowego 200l
- Konstrukcja umożliwia dołączenie maszyny w linii produkcyjnej dzięki transporterom taśmowym lub ślimakowym
- Większa jakość i bezpieczeństwo



## Tuleja otworowa lub szczelinowa

- Duża powierzchnia otworów na tulei dla większej przepustowości
- Średnica oczek dopasowana do potrzeb klienta



## Produkt

- Mniejszy wzrost temperatury produktu
- Dobra struktura produktu
- Brak efektu mazania miękkiego tłuszczu



## Umożliwia dodatkowo

- Oddzielenie mięsa do struktury 3/5mm od korpusów, skór, kostek, chrząstek drobiowych, błon, kręgosłupów rybich po filetowaniu
- Rozdrabnianie mięsa kulinarnego surowego lub gotowanego z detekcją mechaniczną (np. kawałki folii, gumy)
- Miękką separację
- Rozdrabnianie sera



## Montaż

- Czas montażu na wilku do 5 min
- Łatwość montażu, obsługi, mycia



## Sterowanie

- Regulacja i kontrola ciśnienia pracy po przez sterowanie PLC
- Możliwość programowania do zachowania powtarzalności



## Eksploatacja

- Brak noży, skrobaków, pasów
- Brak kosztów ostrzenia i wymiany narzędzi
- Długa żywotność
- Niskie koszty eksploatacyjne





## EKOMEX - PILŚNIAK

42-140 Panki, ul. Częstochowska 49a

### Biuro

tel. +48 34 317 94 80  
kom. +48 600 094 417  
ekomex@ekomex.com.pl

### Dział handlowy

tel. +48 34 317 94 80 wew. 113  
kom. +48 662 073 021  
biuro@ekomex.com.pl

### Dział serwisowy

tel. +48 34 317 94 80 wew. 113  
kom. +48 533 313 814  
serwis@ekomex.com.pl



[www.ekomex.com.pl](http://www.ekomex.com.pl)