Firma WW

MASZYNY DLA PRZEMYSŁU MIĘSNEGO

MASZYNY I URZĄDZENIA

DLA ZAKŁADÓW UBOJU, ROZBIORU I PRZETWÓRSTWA MIĘSNEGO

MASOWNICE PRÓŻNIOWE

MIESZAŁKI MIĘSA

MIESZALNIKI SOLANKI

LINIE UBOJOWE

URZĄDZENIA DO HIGIENY

www.firmaww.pl

KATALOG

FIRMA WW

FIRMA WW Wojciech Wrona jest producentem maszyn i urządzeń dla zakładów uboju, rozbioru i przetwórstwa mięsnego. Naszymi klientami są również przedsiębiorstwa z szeroko pojętego przemysłu spożywczego, w szczególności producenci wyrobów mięsnych, drobiowych i warzywnych.

Działamy na rynku polskim i zagranicznym od 1991 roku. W tym czasie osiągnęliśmy silną i stabilną pozycję w branży oraz zyskaliśmy uznanie i zaufanie wielu klientów.
Nasze maszyny i urządzenia technologiczne wyróżnia szczególnie przemyślana konstrukcja, która zapewnia skuteczne działanie, przyjazne użytkowanie i bezawaryjną pracę nawet wiele lat po wytworzeniu wyrobu.
W najbardziej istotnych sprawach związanych z jakością i uzyskiwaną efektywnością, nasze produkty nie ustępują renomowanym maszynom zagranicznych producentów, czego dowodem jest opinia kilkuset zadowolonych klientów z Polski i zagranicy.
W ostatnich latach notujemy bardzo dynamiczny udział sprzedaży na wymagających rynkach zagranicznych, głównie w Hiszpanii, Belgii, Holandii, Szwecji, Niemczech, Ukrainie, Białorusi, Litwy, krajach Ameryki Południowej.

Zakład produkcyjny znajduje się w Łukowie, woj. lubelskie, gdzie pracuje zespół doświadczonych i wysoko wykwalifikowanych pracowników. Firma posiada regionalnych przedstawicieli sprzedaży i biuro handlowe w Warszawie. Rynki zagraniczne obsługiwane są poprzez stałych partnerów handlowych.

Zapraszam do współpracy

Wojciech Wrona
właściciel

GWARANCJA JAKOŚCI

SPIS TREŚCI

MASOWNICE PRÓŻNIOWE 2
MIESZAŁKI ŁOPATKOWE MIĘSA 5
MIESZALNIKI SOLANKI 6
ROZDRABNIACZE KOŚCI 6
URZĄDZENIA DO HIGIENY I TRANSPORTU 7
- MYJKI SZCZOTKOWE OBUWIA 7
- MYJKI SZCZOTKOWE FARTUCHÓW 7
- KABINY MYCIA FARTUCHÓW 7
- UMYWALKI JEDNO I WIELOSTANOWISKOWE 7
- STERYLIZATORY NOŻY I PIŁ 7
- NOŚNIKI NOŻY 7
- SUSZARKI OBUWIA 7
- STOŁY ROZBIOROWE MASARSKIE 7
- WÓZKI TRANSPORTOWE WĘDZARNICZE 7
- WÓZKI DO HAKÓW I ROZPIERACZY 7
- WÓZKI NA OŚRODKI 7
- KRATKI I KANAŁY ŚCIEKOWE 7
- DRZWI CHŁODNICZE 7
- WÓZKI DO FARSZU (CYMBRERY) 7

LINIE UBOJU TRZODY, STANOWISKA I WYPOSAŻENIE TECHNOLGICZNE 8
- BOKSY GŁUSZENIA 8
- OPARZELNIKI PRZELOTOWE 8
- SZCZECINIARKI BRAMOWE 8
- MYJKI TUSZ BICZOWE 8
- PRZENOŚNIKI RÓŻNICOWE 8
- PRZENOŚNIKI POZIOME KONWOJERY 8
- PRZENOŚNIKI TACOWE JELIT I ŻOŁĄDKÓW 8
- PNEUMATYCZNE PODESTY RUCHOME 8
- PODESTY STAŁE 8
- SYSTEMY TRANSPORTU KRWI TECHNICZNEJ 8
- KORYTA WYKRWAWIANIA 8
- KOLEJKI W CHŁODNIACH 8
- UMYWALKI 8
- STERYLIZATORY NOŻY 8
- KABINY MYCIA FARTUCHÓW 8

LINIE UBOJU BYDŁA, STANOWISKA I WYPOSAŻENIE TECHNOLOGICZNE 8
- BOKSY GŁUSZENIA 8
- PRZENOŚNIKI RÓŻNICOWE 8
- PRZENOŚNIKI POZIOME KONWOJERY 8
- PRZENOŚNIKI TACOWE JELIT I ŻOŁĄDKÓW 8
- PNEUMATYCZNE PODESTY RUCHOME 8
- PODESTY STAŁE 8
- SKÓROWACZKI 8
- SYSTEMY TRANSPORTU KRWI TECHNICZNEJ 8
- KORYTA WYKRWAWIANIA 8
- KOLEJKI W CHŁODNIACH
- UMYWALKI 8
- STERYLIZATORY NOŻY 8
- STERYLIZATORY PIŁ 8
- KABINY MYCIA FARTUCHÓW 8

INNE PRODUKTY 12
- MIESZAŁKI SURÓWEK I WARZYW 12
- MIESZALNIKI PRZEMYSŁOWE 12
- MIESZALNIKI PRZYPRAW 12

MASOWNICE PRÓŻNIOWE

MP-200

Zastosowanie

- Małe, średnie i duże zakłady masarskie
- Laboratoria, restauracje, supermarkety, catering
- Uplastycznianie i masowanie mięśni, elementów mięsnych, tuszek, wędzonek
- Uplastycznianie i masowanie mięs drobiowych
- Marynowanie, konserwowanie, peklowanie
- Mieszanie i solenie mięsa
- Marynowanie, konserwowanie i przyprawianie ryb i owoców morza

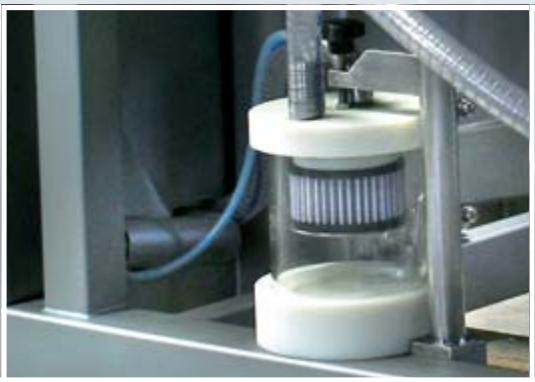
MP-500

Główne cechy konstrukcyjne

- Unikalny system łopat masujących zapewniający skuteczny i wydajny proces technologiczny
- Bardzo zwarta i kompaktowa konstrukcja
- Wydajna próżnia pulsująca oraz programowalny sterownik mikroprocesorowy, 50 programów
- Możliwość wielu wariantów i trybów pracy: intensywny, łagodny, długotrwały lub inny
- Ergonomiczna budowa, prosta obsługa, łatwe utrzymanie urządzenia w niezbędnej higienie
- Wysoka trwałość i bezawaryjność
- Solidność, precyzja i estetyka wykonania

Masownica próżniowa stosowana jest w zakładach przetwórstwa mięsnego do uplastyczniania i masowania mięśni przy produkcji wysokogatunkowych wędlin. Podstawowym atutem masownicy jest próżnia pulsująca, która powoduje rozciągnięcie mięśnia i większe wchłanianie solanki peklującej. Masowane mięsa stają się soczyste i kruche. Masowanie mięśni odbywa się w zamkniętym bębnie masownicy przez osypywanie grawitacyjne. Dzięki specjalistycznemu układowi łopatek masujących, mięso krąży od pokrywy bębna do dennicy i z powrotem, przez co następuje rozbijanie i uplastycznianie włókien mięśni rozciągniętych przez próżnię pulsującą. Proces technologiczny masowania składa się z wielu parametrów takich jak: kierunek masowania; prędkość obrotów bębna;

MP-900



czas trwania poszczególnych cykli oraz próżni w bębnie masowania. Poszczególne parametry można ustawić w sposób bardzo dokładny dzięki mikroprocesorowemu sterownikowi. Sterownik pozwala na zaprogramowanie 50 różnych programów i podgląd oraz ewentualną korektę. Cała konstrukcja wykonana jest z wysokiej jakości stali kwasoodpornej, która pozwala na utrzymanie urządzenia w czystości i odpowiedniej higienie produkcji. Oprócz obróbki mięsa wieprzowego i wołowego, oferowana masownica próżniowa jest stosowana w wielu procesach technologicznych związanych z obróbką innych rodzajów mięs, ryb i owoców morza a także innych produktów spożywczych.

MP-1000

Charakterystyka	Typ urządzenia			
	MP-150	**MP-200**	**MP-300**	**MP-500**
Pojemność bębna	150 l	200 l	300 l	500 l
Maksymalna ładowność	90 kg	120 kg	180 kg	300 kg
Regulacja obrotów	Stałe	Stałe	Stałe	Płynna
Zakres regulacji obrotów	5.8 obr/min	5.8 obr/min	5.8 obr/min	1-9 obr/min
Sterownik	Mikster, 50 programów	Mikster, 50 programów	Mikster, 50 programów	Mikster, 50 programów
Silnik napędu głównego	0.5 kW	0.5 kW	0.5 kW	1.1 kW
Silnik pompy próżniowej	0.5 kW	0.5 kW	0.5 kW	0.75 kW
Agregat próżniowy	20 m^3/h	20 m^3/h	20 m^3/h	20 m^3/h
Podciśnienie pulsujące	0–95 %	0–95 %	0–95 %	0–95 %
Wymiary (dł x szer x wys)	1700x900x1400 mm	1700x900x1400 mm	1700x900x1400 mm	2000x1000x1500 mm
Przybliżona waga	300 kg	300 kg	350 kg	450 kg

Charakterystyka	Typ urządzenia			
	MP-900	**MP-1000**	**MP-1200**	**MP-1500**
Pojemność bębna	900 l	1000 l	1200 l	1500 l
Maksymalna ładowność	540 kg	600 kg	720 kg	900 kg
Regulacja obrotów	Płynna	płynna	Płynna	Płynna
Zakres regulacji obrotów	1-9 obr/min	1-9 obr/min	1-9 obr/min	1-9 obr/min
Sterownik	Mikster, 50 programów	Mikster, 50 programów	Mikster, 50 programów	Mikster, 50 programów
Silnik napędu głównego	2.2 kW	2.2 kW	2.2 kW	3 kW
Silnik pompy próżniowej	0.75 kW	1.5 kW	1.5 kW	1.5 kW
Agregat próżniowy	40 m^3/h	40 m^3/h	40 m^3/h	63 m^3/h
Podciśnienie pulsujące	0–95 %	0–95 %	0–95 %	0–95 %
Wymiary (dł x szer x wys)	2300x1200x1700 mm	2300x1200x1700 mm	2400x1300x1700 mm	2500x1300x1780 mm
Przybliżona waga	700 kg	750 kg	800 kg	900 kg

MASOWNICE PRÓŻNIOWE

MP-2000

MP-3000

Charakterystyka	Typ urządzenia		
	MP-2000	**MP-3000**	**MP-4000**
Pojemność bębna	2000 l	3000 l	4000 l
Maksymalna ładowność	1200 kg	1800 kg	2400 kg
Regulacja obrotów	Płynna	Płynna	Płynna
Zakres regulacji obrotów	1–9 obr/min	1–9 obr/min	1–9 obr/min
Sterownik	Mikster, 50 programów	Mikster, 50 programów	Mikster, 50 programów
Silnik napędu głównego	3 kW	4 kW	6 kW
Silnik pompy próżniowej	1.5 kW	1.5 kW	2.2 kW
Agregat próżniowy	63 m^3/h	63 m^3/h	100 m^3/h
Podciśnienie pulsujące	0–95 %	0–95 %	0–95 %
Wymiary (dł x szer x wys)	3200x1300x1780 mm	3200x1470x1780 mm	4000x1500x1800 mm
Przybliżona waga	1000 kg	1300 kg	1600 kg

MIESZAŁKI ŁOPATKOWE MIĘSA

MF-100

Zastosowanie

- Mieszanie farszu mięsnego
- Mieszanie warzyw i surówek
- Mieszanie serów, sosów i innych produktów spożywczych

Główne cechy konstrukcyjne

- Unikalny system łopat mieszających zapewniający skuteczny i wydajny proces technologiczny
- Zwarta, kompaktowa i bezpieczna konstrukcja
- Ergonomiczna budowa, prosta obsługa, łatwe utrzymanie urządzenia w niezbędnej higienie
- Wysoka trwałość i bezawaryjność
- Solidność, precyzja i estetyka wykonania

Mieszałka przeznaczona jest do mieszania farszu do produkcji wędlin w zakładach przetwórstwa mięsnego. Mieszałka charakteryzuje się prostą budową, funkcjonalnością, niezawodnością i prostotą obsługi. W urządzeniu zastosowano odpowiedni system łopat mieszających, który powoduje równomierne mieszanie wszystkich składników farszu. Mieszałka posiada zmienny kierunek obrotów mieszadła. Wysyp farszu z urządzenia następuje samoczynnie, wystarczy wychylić bęben mieszania i włączyć odpowiedni kierunek obrotów. Urządzenie doskonale miesza zarówno przy pełnym, jak i częściowym załadunku. Wykonanie w całości ze stali kwasoodpornej, wysokiej jakości, co umożliwia utrzymanie urządzenia w czystości oraz odpowiedniej higienie produkcyjnej.

MF-200

MF-250

Charakterystyka	Typ urządzenia				
	MF-50	**MF-100**	**MF-150**	**MF-200**	**MF-250**
Pojemność bębna	50 l	100 l	150 l	200 l	250 l
Maksymalna ładowność	35 kg	70 kg	105 kg	120 kg	150 kg
Obroty	Stałe	Stałe	Stałe	Stałe	Stałe
Prędkość obrotowa	≈27 obr/min	≈27 obr/min	≈27 obr/min	≈27 obr/min	≈27 obr/min
Silnik napędu głównego	1.1 kW	1.1 kW	1.5 kW	1.5 kW	1.5 kW
Napięcie zasilania	3x400 V, 50 Hz	3x400 V, 50 Hz	3x400 V, 50 Hz	3x400 V, 50 Hz	3x400 V, 50 Hz
Wymiary dł x szer x wys	800x600x1400 mm	900x600x1400 mm	1000x600x1500 mm	1100x600x1600 mm	1200x600x1600 mm
Przybliżona waga	180 kg	200 kg	230 kg	300 kg	350 kg

MIESZALNIKI SOLANKI

MS-400

Zastosowanie

- Wytwarzanie jednorodnych roztworów solanki
- Transport gotowej solanki do stanowiska technologicznego

Główne cechy konstrukcyjne

- Podwójny, skuteczny system mieszania
- Mieszadło mechaniczne i inżektorowe
- Ergonomiczna budowa, prosta obsługa, łatwe utrzymanie urządzenia w niezbędnej higienie
- Wysoka trwałość i bezawaryjność
- Solidność, precyzja i estetyka wykonania
- Całość urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej

Mieszalnik solanki przeznaczony jest do wytwarzania jednorodnych roztworów solanki używanej w procesach przetwórstwa mięsnego. Mieszalnik posiada podwójny system mieszania składników roztworu przez mieszadło mechaniczne oraz mieszadło inżektorowe. Podwójny system mieszania gwarantuje szybkie uzyskanie jednorodnego roztworu solanki. Zastosowanie wydajnej pompy odśrodkowej wymuszającej obieg cieczy umożliwia inżektorowi skuteczne zasysanie substancji suchej do cieczy znajdującej się w zbiorniku. Zbiornik mieszalnika jest bardzo dokładnie wyskalowany pozwala na zachowanie odpowiednich proporcji podczas przygotowywania solanki. Posiada on także stożkowe dno umożliwiające pełne opróżnienie solanki. Wykonanie zbiornika ze stali kwasoodpornej wysokiej jakości pozwala na utrzymanie urządzenia czystości i odpowiedniej higienie produkcyjnej. Zainstalowana pompa odśrodkowa umożliwia transport gotowej solanki w dowolne miejsce na terenie zakładu.

Charakterystyka	Typ urządzenia				
	MS-400	**MS-600**	**MS-800**	**MS-1000**	**MS-1200**
Pojemność bębna	400 l	600 l	800 l	1000 l	1200 l
Regulacja obrotów	Stałe	Stałe	Stałe	Stałe	Stałe
Napięcie zasilania	3x400 V, 50 Hz	3x400 V, 50 Hz	3x400 V, 50Hz	3x400 V, 50 Hz	3x400 V, 50 Hz
Wymiary dł x szer x wys	1400x1200x1700 mm	1400x1200x1800 mm	1400x1200x2000 mm	1400x1200x2100 mm	1400x1300x2200 mm
Przybliżona waga	200kg	250kg	300 kg	350 kg	400 kg

ROZDRABNIACZE KOŚCI

Urządzenie służy do dokładnego rozdrabniania kości po uprzednim zgrubnym rozdrobnieniu na innym urządzeniu. Zasadniczą częścią rozdrabniacza jest obracający się wał zaopatrzony w noże, które współpracują z listwami zębatymi. Proces rozdrabniania następuje we współpracy noży i listw zębatych. Napęd wału następuje od silnika o mocy 11kW za pośrednictwem kół pasowych o przełożeniu 1:1. Na wale nożowym zamocowane są dwa wyważone dynamicznie koła zamachowe w celu skumulowania energii kinetycznej. Rama nośna jak również osłony elementów wirujących wykonane są ze stali nierdzewnej.

MASZYNY I URZĄDZENIA DO HIGIENY I TRANSPORTU

- MYJKI SZCZOTKOWE OBUWIA
- MYJKI SZCZOTKOWE FARTUCHÓW
- KABINY MYCIA FARTUCHÓW
- UMYWALKI JEDNO I WIELOSTANOWISKOWE
- STERYLIZATORY NOŻY I PIŁ
- NOŚNIKI NOŻY
- SUSZARKI OBUWIA
- STOŁY ROZBIOROWE MASARSKIE
- WÓZKI TRANSPORTOWE WĘDZARNICZE
- WÓZKI DO HAKÓW I ROZPIERACZY
- WÓZKI NA OŚRODKI
- KRATKI I KANAŁY ŚCIEKOWE
- DRZWI CHŁODNICZE
- WÓZKI DO FARSZU (CYMBRERY)

Nośnik noży

Sterylizator

Na potrzeby zakładów przetwórstwa mięsnego produkujemy urządzenia do tzw. higieny, transportu i przechowywania tj. automatyczne lub ręczne myjki obuwia i fartuchów, umywalki jedno i wielostanowiskowe, sterylizatory noży, pił, suszarki obuwia, wózki, itp. Wykonujemy także indywidualne urządzenia dla użytkowników związanych z przetwórstwem mięsa i szeroko pojętym przemysłem spożywczym. Przykładem mogą być systemy mieszania przypraw i roztworów, stoły, drzwi, zbiorniki oraz inne wyroby ze stali nierdzewnej.

STERYLIZATORY NOŻY I PIŁ

Sterylizator natryskowy służy do sterylizacji narzędzi używanych w zakładach uboju, rozbioru mięsa oraz masarniach. Sterylizator zawiera własny układ do grzania i regulacji temperatury wody, którą sterylizowane są narzędzia. Po naciśnięciu zaworu kulowego, gorąca woda pod ciśnieniem kierowana jest przez układ dysz na sterylizowane narzędzie. Główne zalety sterylizatora to prosta i bezpieczna budowa, skuteczność działania, bardzo niskie koszty eksploatacji.

Dane techniczne:	Zasilanie – woda zimna	Wyjście – woda gorąca min. 82 C	Moc – 1.5 kW	Wymiary – dostosowane do użytego narzędzia

MYJKI SZCZOTKOWE OBUWIA

Przechodnia, automatyczna myjka obuwia jest urządzeniem instalowanym w śluzie sanitarnej zakładu. Konstrukcja myjki wykonana jest w postaci platformy wyposażonej w poręcze i schody. W spodzie platformy zainstalowane są szczotki obrotowe i system doprowadzający mieszaninę wody z płynem dezynfekcyjnym. Urządzenie uruchamiane jest fotokomórką po wejściu osoby na platformę. Opcjonalnie myjka może posiadać szczotki do mycia wierzchniej warstwy obuwia.

SUSZARKI OBUWIA

Suszarka zbudowana jest w formie szafy z dwoma otwieranymi drzwiami. Wewnątrz szafy na tylnej ścianie umieszczone jest 40 prętów w 8 rzędach po 5 sztuk. Daje to możliwość na równoczesne suszenie 40 butów. Na dole szafy umieszczona jest wanna, która przejmuje skraplającą się wodę. Pod wanną znajduje się elektro-wentylator, którego zadaniem jest wytworzenie strumienia cieplnego ciepłego powietrza do osuszania butów. W dachu szafy umieszczony jest króciec w postaci rury do przyłączenia odpływu oparów. Opcjonalnie suszarka może być wykonana dla 20 lub 80 butów.

Sterylizator noży i pił

Myjka szczotkowa do obuwia

Kabina mycia fartuchów

LINIE UBOJU TRZODY

LINIE UBOJU TRZODY – STANOWISKA I WYPOSAŻENIE TECHNOLGICZNE

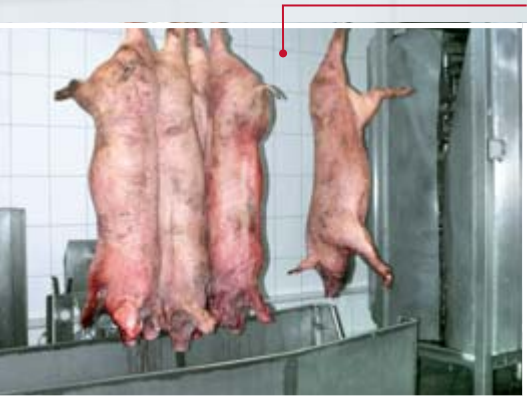
- BOKSY GŁUSZENIA
- OPARZELNIKI PRZELOTOWE
- SZCZECINIARKI BRAMOWE
- MYJKI TUSZ BICZOWE
- PRZENOŚNIKI RÓŻNICOWE
- PRZENOŚNIKI POZIOME KONWOJERY
- PRZENOŚNIKI TACOWE JELIT I ŻOŁĄDKÓW
- PNEUMATYCZNE PODESTY RUCHOME
- PODESTY STAŁE
- SYSTEMY TRANSPORTU KRWI TECHNICZNEJ
- KORYTA WYKRWAWIANIA
- KOLEJKI W CHŁODNIACH
- UMYWALKI
- STERYLIZATORY NOŻY
- KABINY MYCIA FARTUCHÓW

LINIE UBOJU BYDŁA

LINIE UBOJU BYDŁA – STANOWISKA I WYPOSAŻENIE TECHNOLOGICZNE

- BOKSY GŁUSZENIA
- PRZENOŚNIKI RÓŻNICOWE
- PRZENOŚNIKI POZIOME KONWOJERY
- PRZENOŚNIKI TACOWE JELIT I ŻOŁĄDKÓW
- PNEUMATYCZNE PODESTY RUCHOME
- PODESTY STAŁE
- SKÓROWACZKI
- SYSTEMY TRANSPORTU KRWI TECHNICZNEJ
- KORYTA WYKRWAWIANIA
- KOLEJKI W CHŁODNIACH
- UMYWALKI
- STERYLIZATORY NOŻY
- STERYLIZATORY PIŁ
- KABINY MYCIA FARTUCHÓW

Przenośniki poziome konwojery
Myjki tusz biczowe



Myjki tusz biczowe

Oparzelniki przelotowe

LINIE UBOJU TRZODY I BYDŁA

Od roku 2000 zakład produkcje kompletne linie do uboju trzody i bydła. W linii uboju trzody wykonujemy wszystkie niezbędne urządzenia tj. boksy głuszenia, przenośniki różnicowe, przenośniki poziome, oparzelniki, szczeciniarki, przenośniki tacowe jelit i ośrodków oraz automatykę i sterowanie. W linii uboju bydła również produkujemy wszystkie niezbędne urządzenia poczynając od boksów głuszenia, systemów wciągania tusz wołowych na tor, systemów wykrwawiania wraz z transportem krwi technicznej, systemów przewieszania, systemów stanowisk operacyjnych, jakimi są podesty ruchome oraz systemów transportu, jakimi są przenośniki ruchome. W linii uboju trzody i bydła wykonujemy niezbędną konstrukcję pierwotną i wtórną i systemy torów wraz z rozjazdami. Budujemy również systemy torów w komorach chłodniczych i liniach rozbioru.

W roku 2006 zakład wdrożył i stosuje system zarządzania jakością zgodny z normą PN – EN ISO 9001:2001.

Zakres certyfikacji obejmuje:
- Wyposażenie zakładów przetwórstwa mięsnego.
- Wyposażenie ubojni.
- Certyfikat został nadany przez Urząd Dozoru Technicznego UDT – CERT. Zakład posiada również uprawnienia nadane przez Urząd Dozoru Technicznego w zakresie Urządzeń Transportu Bliskiego tzw. UTB.

BOKSY GŁUSZENIA TRZODY I BYDŁA

Boks głuszenia jest niezbędnym urządzeniem w linii uboju trzody i bydła. Służy do unieruchomienia sztuki podczas głuszenia. Boks wykonany jest w formie klatki. Konstrukcja zawiera ruchomą ścianę służącą do wpędzenia sztuki, oraz ruchomą ścianę pozwalającą na wypadnięcie sztuki na tapczan po ogłuszeniu. Podnoszenie i opuszczanie ruchomych ścian realizowane jest przy pomocy siłowników pneumatycznych. Całość wykonana jest ze stali kwasoodpornej co zapewnia wysoką estetykę i higienę oraz długą żywotność.

Boksy głuszenia

Przenośniki różnicowe

Szczeciniarki bramowe

Przenośniki poziome konwojery
Przenośniki tacowe jelit i żołądków

KORYTA WYKRWAWIANIA

Koryto wykrwawiania ma postać wanny przeznaczonej do zbiórki krwi. Koryto posiada dwa odpływy osobny do odprowadzenia krwi za pomocą pompy do zbiornika na krew i osobny do odprowadzenia wody podczas mycia. Koryto wykrwawiania projektuje się indywidualnie do potrzeb ubojni. Całość wykonana jest ze stali kwasoodpornej co zapewnia wysoką estetykę i higienę oraz długą żywotność.

PRZENOŚNIKI RÓŻNICOWE

Przenośnik różnicowy przeznaczony jest do podnoszenia tusz wieprzowych z tapczanu wyrzutowego boksu głuszenia na tor wykrwawiania lub stołu doczyszczania szczeciniarki na konwojer obróbki poubojowej. Przenośnik różnicowy może transportować zarówno z niższego poziomu na wyższy i odwrotnie z wyższego na niższy. Całość wykonana jest ze stali nierdzewnej i ocynkowanej.

MYJKI TUSZ BICZOWE

Myjka biczowa jest urządzeniem przeznaczonym do mycia tusz wieprzowych przed oparzaniem co zapewnia mniejsze zanieczyszczenie wody w oparzalniku oraz mycia głównego po przejściu tuszy wieprzowej przez stanowisko dopalania. Mycie w myjce biczowej odbywa się za pomocą trzech osadzonych pionowo wałów wyposażonych w dwupalcowe bicze. Całość wykonana jest ze stali kwasoodpornej co zapewnia wysoką estetykę i higienę oraz długą żywotność.

OPARZELNIKI PRZELOTOWE

Oparzelnik przelotowy jest urządzeniem służącym do oparzania tusz wieprzowych. Tusze oparzane są w całości. Praca oparzelnika polega na cyklicznym obrocie bębna. Oparzane sztuki bęben wyrzuca do szczeciniarki. Urządzenie wykonane jest w całości ze stali kwasoodpornej co zapewnia wysoką estetykę i higienę oraz długą żywotność.

SZCZECINIARKI BRAMOWE

Szczeciniarka bramowa jest urządzeniem przeznaczonym do usunięcia szczeciny z oparzanej tuszy wieprzowej.
Szczecinę usuwają gumowe skrobki zamocowane na obrotowym wale. Przed wypadnięciem tuszy zabezpiecza brama, która w odpowiednim momencie otwiera się za pomocą siłownika pneumatycznego i sztuka samoczynnie opuszcza szczeciniarkę na stół doczyszczania. Szczeciniarka wyposażona jest także w zestaw dysz wodnych powodujących usunięcie resztek szczeciny z tuszy.
Woda uruchamia się samoczynnie pod koniec procesu szczecinowania. Urządzenie wykonane jest w całości ze stali kwasoodpornej co zapewnia wysoką estetykę i higienę oraz długą żywotność.

SKÓROWACZKI

Skórowaczka jest niezbędnym urządzeniem w linii uboju bydła. Służy do ściągania skóry z tuszy wołowej. Skórowaczka posiada wał obrotowy zamocowany na wózku, który porusza się góra – dół. Na wał nawijana jest skóra podczas skórowania. Po skończonym procesie skórowania wał skórowaczki odwija skórę poczym następuje jej wypętlenie. Konstrukcja wykonana jest ze stali ocynkowanej. Pozostałe elementy stykające się z tuszą wykonane są ze stali nierdzewnej.

Boksy głuszenia

Przenośniki różnicowe

Skórowaczki

PODESTY RUCHOME

Podest ruchomy jest urządzeniem pozwalającym na wykonywanie operacji stanowiskowej na określonym stanowisku pracy na odpowiedniej wysokości. Podest jest sterowany pneumatycznie dwoma zaworami stopowymi zamocowanymi w płycie podestu.
Ruch podestu umożliwia siłownik pneumatyczny. Urządzenie wykonane jest w całości ze stali kwasoodpornej co zapewnia wysoką estetykę i higienę oraz długą żywotność.

PRZENOŚNIKI POZIOME – KONWEJERY

Konwejer służy do przemieszcza tuszy po torze kolejki przez poszczególne stanowiska procesu technologicznego uboju bydła lub trzody jak również transportu tusz w korytarzach, chłodniach szokowych. Konwojer wykonany jest w całości ze stali trwale zabezpieczonej przed korozją.

PRZENOŚNIKI TACOWE JELIT I ŻOŁĄDKÓW

Przenośnik tacowy jelit przeznaczony jest do transportu jelit i ośrodków ze stanowiska wytrzewiania do jeliciarni. Przenośnik posiada tace, na które kładzie się jelita oraz haki do zawieszania ośrodków. Ruch przenośnika jest ściśle związany z ruchem konwojera głównego. W drodze powrotnej tace oraz haki przechodzą przez myjkę tac i haków aby przejść proces mycia i sterylizacji. Konstrukcja przenośnika wykonana jest ze stali ocynkowanej a tace i haki wykonane są ze stali kwasoodpornej co zapewnia wysoką estetykę i higienę oraz długą żywotność. Wykonujemy przenośniki tacowe w liniach uboju trzody jak również w liniach uboju bydła.

Przenośniki poziome konwojery

Boksy głuszenia

Pneumatyczne podesty ruchome

MIESZAŁKI SURÓWEK

Mieszałka surówek jest urządzeniem stosowanym w przetwórstwie warzyw. Służy do automatycznego i wydajnego wymieszania i przygotowywania surówek warzywnych na bazie kapusty. W urządzeniu zastosowano odpowiedni system łopat mieszających, który powoduje równomierne mieszanie wszystkich składników. Mieszałka posiada zmienny kierunek obrotów mieszadła. Urządzenie doskonale miesza zarówno przy pełnym, jak i częściowym załadunku. Wykonanie w całości ze stali kwasoodpornej wysokiej jakości umożliwia utrzymanie urządzenia w czystości oraz odpowiedniej higienie produkcyjnej. Wykonujemy mieszałki z wysypem automatycznym oraz półautomatycznym. Wysyp wsadu z urządzenia półautomatycznego następuje samoczynnie, wystarczy wychylić ręcznie bęben mieszania i włączyć odpowiedni kierunek obrotów.

Dane techniczne:	Pojemność zbiornika od 40 l do 300 l	Maksymalna masa wsadu od 28 kg do 210 kg	Zmienny kierunek obrotów	Napięcie zasilania 3x400 V 50 Hz	Wykonanie ze stali nierdzewnej, piaskowanej

MIESZALNIKI PRZEMYSŁOWE

Mieszalniki przeznaczone są do mieszania substancji ciekłych w przemyśle spożywczym, farmaceutycznym, chemicznym, gumowym, itp. W zależności od potrzeb mogą pracować jako urządzenia stacjonarne lub w linii technologicznej. Urządzenia mogą być wyposażone w regulator temperatury produktu, system kontroli poziomu wypełnienia. Pojemność zbiornika wynosi 50l, 100l, 200l, 400l. Inne wielkości dostępne na życzenie.

MIESZALNIKI PRZYPRAW

Mieszalniki przeznaczony jest do mieszania produktów sypkich i przypraw stosowanych w przemyśle spożywczym, zapewniając bardzo wysoki stopień wymieszania w krótkim czasie. Urządzenie jest sterowane automatycznie, konstrukcja zapewnia pełne bezpieczeństwo użytkowania i łatwość utrzymania w odpowiedniej higienie. Pojemność zbiornika wynosi 50l, 100l, 200l. Inne wielkości dostępne na życzenie.

- Solidność, precyzja i estetyka wykonania
- Ponad 1000 wyprodukowanych maszyn
- Ponad 20 wykonanych linii uboju bydła i trzody
- Ponad 20 lat doświadczeń
- Certyfikat ISO 9001:2001

GWARANCJA JAKOŚCI

Firma WW
MASZYNY DLA PRZEMYSŁU MIĘSNEGO

FIRMA WW WOJCIECH WRONA

BIURO HANDLOWE
UL. BONIFACEGO 83/85 lok. 49
02-945 WARSZAWA

SPRZEDAŻ MASZYN POLSKA
Tel. kom. **512 92 32 50**
Tel. **22 203 57 65**
Fax **22 378 16 35**
e-mail: mw@firmaww.pl

RYNKI ZAGRANICZNE
Tel. kom. **605 57 29 17**
Tel. **22 205 09 24**
Fax **22 201 09 35**
e-mail: pw@firmaww.pl

ZAKŁAD PRODUKCYJNY
UL. WÓJTOSTWO 18
21-400 ŁUKÓW
Tel./fax 25 798 58 42
e-mail: info@firmaww.pl

www.firmaww.pl