

Vacuum Tumbler/Rotary massage



**Tank Up-Down
& Helical**

**Option
Cooling Jacket**

**Automatic
Control**

주식회사 협진기계

진공텀블러(VACUUM TUMBLER)

제품 투입 후 염지 목적으로 인젝터 작업 후 많이 사용 된다. 진공상태에서 정, 역회전, 휴지 STEP을 거쳐 부드러운 육질을 확보하게 하여준다.

- 기본 장비규격
 - HVT-1200 전도타입 (Conduction Type)
 - HVT-2000 헬리컬 타입/고정 형 (Helical Type/Fixed type)
 - HVT-3000 헬리컬 타입/고정 형 (Helical Type/Fixed type)

Often used after injector operation for curing purposes after inserting product. Allows soft meat texture after forward cycling, backlashing, and resting STEP in vacuum status

SPECIFICATION

| MODEL | MAX. | WORKING. | ELEC. | WATER | REMARK |
|----------|-------|----------|-------|-------|--------------|
| HVT-1200 | 1200L | 600-700L | 6.3Kw | 15A | TANK UP-DOWN |
| HVT-2000 | 2000L | 1100L | 11Kw | 15A | HELICAL |
| HVT-3000 | 3000L | 1700L | 20Kw | 15A | // |



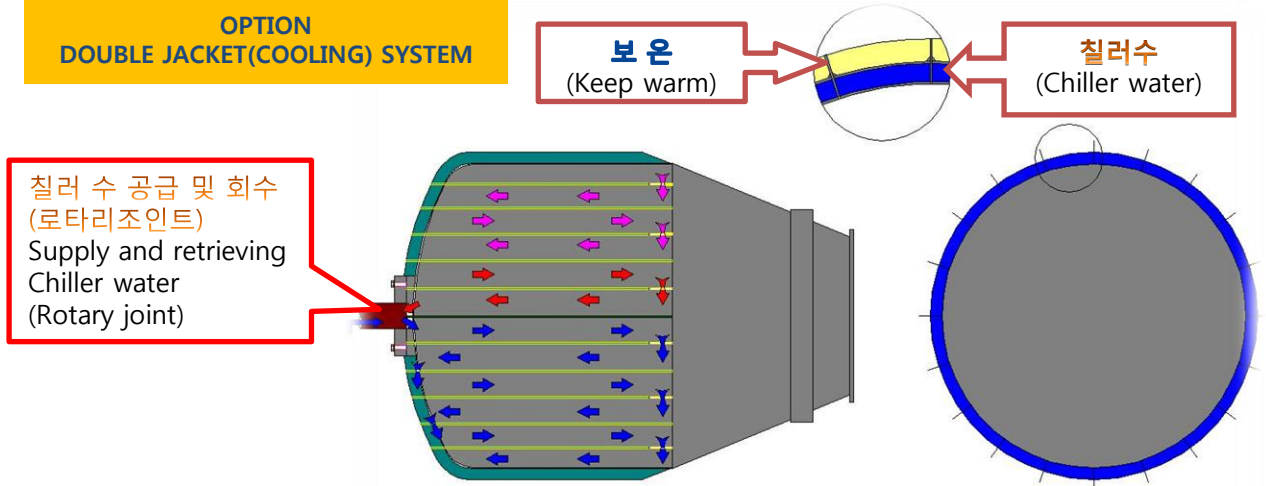
2000/3000 모델은 내부에 헬리컬 타입의 나선형 구조의 FLIGHT가 장착되어 처리되는 육이 전, 후진 순환하며 마사지 한다. 배출 시 역회전 기능을 선택하면 자동 배출이 이루어진다.

- 특징 : 도어 부분 자동 오픈
 LOADING DEVICE 장착
 정, 역회전/작업시간 조절

2000/3000 Model has a spiral structure flight attached in helical type inside, which rotates and massages the processing meat back and forth.

Automatic discharge when selecting backlashing function upon discharge
 Characteristics: Door area automatic open / LOADING DEVICE attachment / Forward rotation, Backlash/Operation time control

OPTION
DOUBLE JACKET(COOLING) SYSTEM



- 마사지(massage)
- 탱크 내에 몇 개소로 나누어진 날개가 장착되어있으며 탱크가 회전 시 육을 비며 마찰시키고 이에 따라 육 조직이 파괴, 표면으로 육 단백질이 추출, 고기 속으로 염지 액의 흡수가 증가되어 염지 과정이 촉진된다.
- 텀블링(Tumbling)
- 탱크 안에 설치된 돌출 판이나 날개에 의하여 육이 위로 끌어 올려졌다가 중력에 의하여 밑으로 낙 하되면서 벽이나 육에 부딪쳐 근섬유가 파괴되고 육 단백질이 추출되며 이에 따라 염지 가 촉진된다.
- 탱크 내 진공 유지 필수!!!
- 육의 조직이 느슨해지면서 조직이 커져 염지 액이 빠르면서도 균일하게 분포 될 수 있으며 거품이 발생 되지 않아 햄 조직 내에 에어포켓(일종의 진공상태)의 발생을 방지할수있다.
- 진공상태에서의 텀블링 작업은 발색상태도 양호하게 유지시키며 , 기타 첨가물의 소실도 줄인다.

• **Massage**

There is a wing divided in a few pieces inside the tank and when the tank rotates it rubs the meat, crushing the meat formation, releasing meat protein on surface, and increasing absorption of curing liquid inside the meat to stimulate curing process.

• **Tumbling**

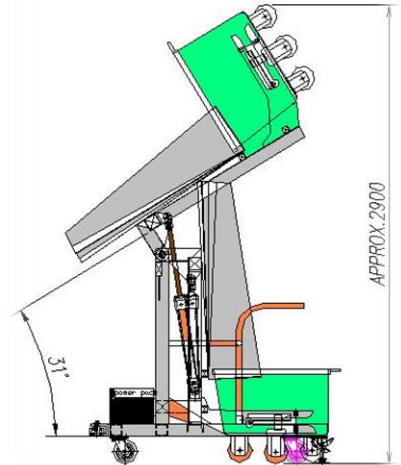
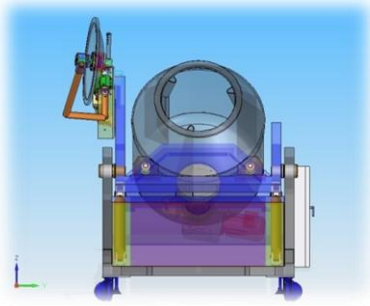
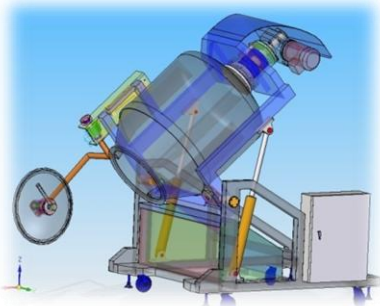
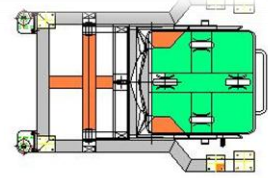
Protruding plate or wing installed in the tank pulls the meat up and gravity pulls it down again, crushing muscle fiber when hit against the wall or meat, extracting meat protein and stimulating curing.

• **Must maintain vacuum status inside the tank!!!**

Meat formation loosens and expands to allow consistent application of curing liquid and the lack of bubbles prevents air pockets (type of vacuum status) in the ham formation. Tumbling in vacuum status also maintains stable coloring and reduces loss of other additives.



OPTION
자동진공 체크 밸브장치
 Automatic vacuum check valve equipment



TOUCH SCREEN TYPE CONTROL

1. 정, 역회전 기능 (Forward rotation, backlash function)
2. 휴지 기능 (Resting function)
3. 총합운전 시간제어 (Total operation time control)
4. 균할분등 제어 (Equal division control)



ROTARY MASSGE



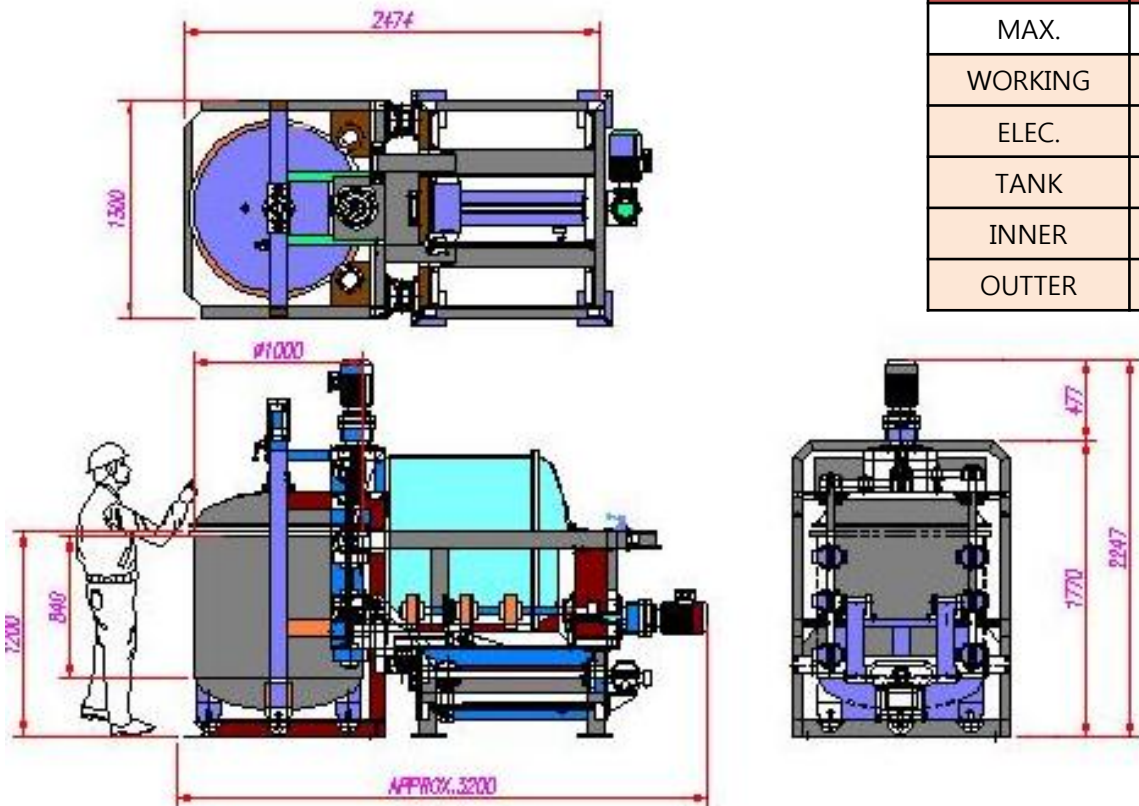
OVER TURN DEVICE



WORKING POSITION



DIMENSION



SPECIFICATION

| MODEL | HRM-600 |
|---------|---------|
| MAX. | 850L |
| WORKING | 600L |
| ELEC. | 3.7Kw |
| TANK | STS 4t |
| INNER | BUFFING |
| OUTTER | SANDING |



HEAD OFFICE & FACTORY

425-836

경기도 안산시 단원구 성곡동 698-12
시화공단 4마108호

4MA-108HO, SHIWA INDUSTRIAL ZONE
698-12, SUNGKOK-DONG, ANSAN-CITY
KTYUNGGI-DO, KOREA

TEL.:031-432-9023-6
FAX.:031-432-9027

+82-31-432-9023-6
+82-31-432-9027

www.hjfm.co.kr
kipa@hjfm.co.kr

(c) Copyright Hyupjin machinery/kipa(무단복제/배포 금지함.)

제품개발이 필요한 고객에게 언제나 개방되어있는
R&D ROOM

