

# Технология работы инъектора M2

Компания Fomaco — единственный производитель инъекторов, предназначенных специально для засолки рыбы. Компания Fomaco занимается разработкой оборудования для рыбной индустрии на протяжении 20 лет и накопила значительный опыт в этой сфере. Инъекторы для рыбы используются при засолке и мариновании всех видов рыбы: копченая порционная семга, целая слабосоленая треска, сельдь, скумбрия, палтус, хек, камбала, окунь, сом, тилапия и т. д.



Уникальный игольчатый мост обеспечивает постоянный и качественный уровень инъектирования



Специально разработанные технологии инъектирования рыбных продуктов позволяют сохранять хрупкую структуру мяса.



Самоочищяющи йся белковый фильтр FM 80 и высокопроиводи тельный насос центрифужного типа.

#### Уникальный игольчатый мост

Игольчатый мост разработан специально для рыбных продуктов, которые отличаются очень хрупкой структурой мяса. Работа клапанов контролируется компьютером, также настраивается высота инъектирования продукта, что обеспечивает его быстрое и равномерное просаливание. Полностью исключено неравномерное просаливание. Еще одной отличительной особенностью оборудования является высокая производительность.

# **Аккуратное и равномерное инъектирование**

На оборудовании для инъектирования рыбы установлены очень тонкие иглы, которые обеспечивают плотную схему инъектирования. Рассол подается под низким давлением, что позволяет сохранить хрупкую структуру мяса. Такая система инъектирования гарантирует аккуратное и равномерное просаливание продукта.

## Чистый рассол продлевает срок службы

Инъектор М2 поставляется с картриджным фильтром F-80. Вы можете модицировать фильтр F-80 в самоочищяющийся белковый фильтр FM 80. Самоочищающийся белковый фильтр FM 80 отсеивает посторонние включения, которые может содержать рассол. Фильтр предотвращает закупоривание игл частичками мяса даже при продолжительной безостановочной работе инъектора. Все это обеспечивает тщательное и равномерное инъектирование мяса и позволяет улучшить качество производимой продукции.

#### Высокий уровень гигиены

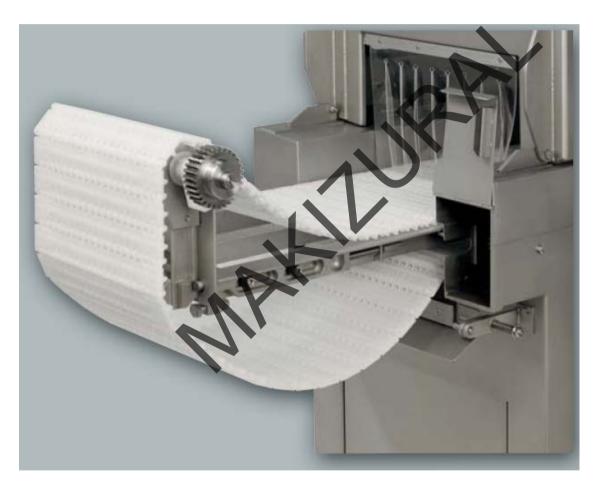
Главное в производстве пищевых продуктов – безопасность и гигиеничность. Это вдохновило нас на создание машины гигиеничной в процессе работы, простой и удобной в обслуживании.

Система подачи рассола, игольчатые головки и клапаны специально разработаны так, чтобы обеспечивать беспрепятственное прохождение жидкости через систему и предотвращать образование осадка в устьях клапанов.

Емкость для рассола может поставляться с функцией охлаждения. Точный контроль за температурой рассола позволяет держать количество микроорганизмов на максимально низком уровне.

Чистка машины осуществлется быстро и просто:

- Все детали оборудования изготовлены из нержавеющей стали или пищевого пластика.
- Конвейер легко демонтируется без использования инструментов. Рама конвейера оснащена системой быстрого освобождения, что позволяет быстро и гигиенично проводить чистку оборудования.
- Иглы легко извлекаются без применения инструментов.
- Все электрические компоненты защищены должным образом. Особых мер предосторожности при чистке не требуется.
- Дополнительно вы можете приобрести эстакаду для мойки конвейерной ленты.



Рама конвейера оснащена системой быстрого освобождения, что позволяет быстро и гигиенично проводить чистку конвейерной ленты.

Характеристики инъекторов для рыбы.

Существуют несколь моделей инъекторов серии M2, сходных по принципу построения, но отличающихся по размеру. Основное отличие этих моделей — ширина транспортера (350 мм, 575 мм и 700 мм). Инъекторы могут поставляться с 26, 44 или 56 игольными головками, оборудованные одинарными, двойными или четверными иглами.

Гидросмеситель
позволяет поддерживать
рассол во взвешанном
состоянии по обоеим
сторонам вертикальных
фильтрующих сеток.





Доступны три размера инъекторов М2. Все инъекторы оснащены одным игольчатым мостом, высокопроизводительным насосом центрифужного типа, улучшенной фильтрационной системой и интуитивно понятным пультом управления оператора.

### Надежность и простота использования

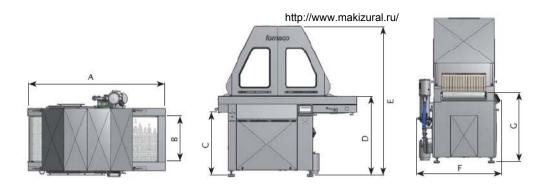
Все машины серии М2состоят из высококачественных материалов, они предназначены для работы в агрессивной среде. Инъектор М2 – надежная, высокопроизводительная и экономичная машина.

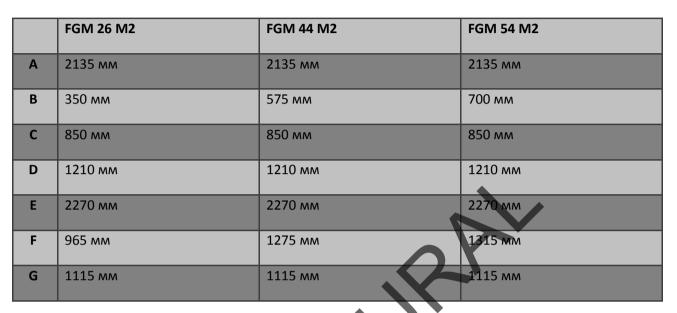
- Автоматическое отслеживание температуры рассола.
- Удобные и простые настройки давления насоса и скорости инъектирования.
- Самоочищяющийся белковый фильтр FM 80.



Удобная панель управления для настройки давление насоса, скорости инъектирования и индикации текущей температуры рассола.

Спецификация	FGM 40/160 F M2	FGM 64/256 F M2	FGM 80/320 F M2
Привод игольчатого моста и транспортера	Двигатель Lenze 2.2 кВт	Двигатель Lenze 3.0 кВт	Двигатель Lenze 3.0 кВт
Двигатель насоса	Grundfos 5.5 кВт	Grundfos 5.5 κΒτ	Grundfos 5.5 κΒτ
Насос	Насос центрифужного типа Іпохра	Насос центрифужного типа Іпохра	Насос центрифужного типа Іпохра
Система предварительной фильтрации	F80/Самоочищающийся фильтр FM 80	F80/Самоочищающийся фильтр FM 80	F80/Самоочищающийся фильтр FM 80
Расход воздуха (макс)	75 л/час	120 л/час	120 л/час
Количество игл	40 четверных	64 четверных	80 четверных
Количество ударов игл в минуту	20-70	20-70	20-70
Транспортер	Конвейерная лента из нержавеющей стали или пластика (Intralox)	Конвейерная лента из нержавеющей стали или пластика (Intralox)	Конвейерная лента из нержавеющей стали или пластика (Intralox)
Ширина транспортера	350 mm	575 MM	700 мм
Шаг транспортера	60 мм за удар	60 мм за удар	60 мм за удар
Максимальная высота удара	100 mm	100 MM	100 мм
Максимальная высота продукта	70 mm	70 mm	70 мм
Производительность	До 900 кг/час, в зависимости от продукта и уровня инъектирования.	До 1,200 кг/час, в зависимости от продукта и уровня инъектирования.	До 1,500 кг/час, в зависимости от продукта и уровня инъектирования.
Bec	600 кг	710 кг	800 кг





	PFS 200 K M2
Α	1410 mm
В	1580 mm
С	925 MM
D	885 MM
E	590 mm

