

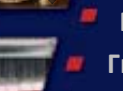
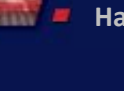







-  Гигиеничность, простота чистки
-  Равномерное инъектирование
-  Фильтрация рассола
-  Уникальный игольчатый мост
-  Полный контроль над продуктом
-  Гибкость и универсальность
-  Надежность и простота управления

fomaco
FOOD MACHINERY COMPANY

Технология работы иньектора M2

Оборудование для иньектирования и маринования продукции из свинины или говядины используется при изготовлении бекона, ветчины, пастрами, солонины, ростбифа, стейков и других мясных продуктов повышенной влажности. Гибкость, надежность и точность – вот ключевые слова для компании FOMACO. Наше оборудование предназначено для работы со всеми видами мяса: с костью и без, с высоким и низким уровнем иньектирования.



Уникальный игольчатый мост обеспечивает постоянный и качественный уровень иньектирования



Разделенные на секции подошвы, дополнительно оснащены специальными подошвами, которые удерживают продукт на месте во время иньектирования.



Самоочищающийся белковый фильтр FM 80 и высокопроизводительный насос центрифужного типа.

Уникальный игольчатый мост

В отличие от других систем иньектирования, наш игольчатый мост оснащен индивидуальными клапанами, которые активируются только при погружении игл в мясо. Эта система позволяет существенно снизить возврат рассола.

Высокопроизводительный насос центрифужного типа поддерживает постоянное давление рассола, несмотря на то, какое количество игл находится в продукте, и обеспечивает равномерное распределение рассола, не зависимо от размера продукта.

Продукт под контролем

Разделенные на секции подошвы точно следуют контуру продукта, тем самым обеспечивая качественный процесс иньектирования, т. к. подошвы фиксируют продукт на месте. Эта система позволяет соблюдать заданную схему иньектирования: ни один участок не будет пропущен или иньектирован дважды.

Чистый рассол продлевает срок службы игл.

Иньектор M2 поставляется с картриджным фильтром F-80. Вы можете модифицировать фильтр F-80 в самоочищающийся 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 иньектора. Все это обеспечивает тщательное и равномерное иньектирование мяса и позволяет улучшить качество производимой продукции.

Высокий уровень гигиены

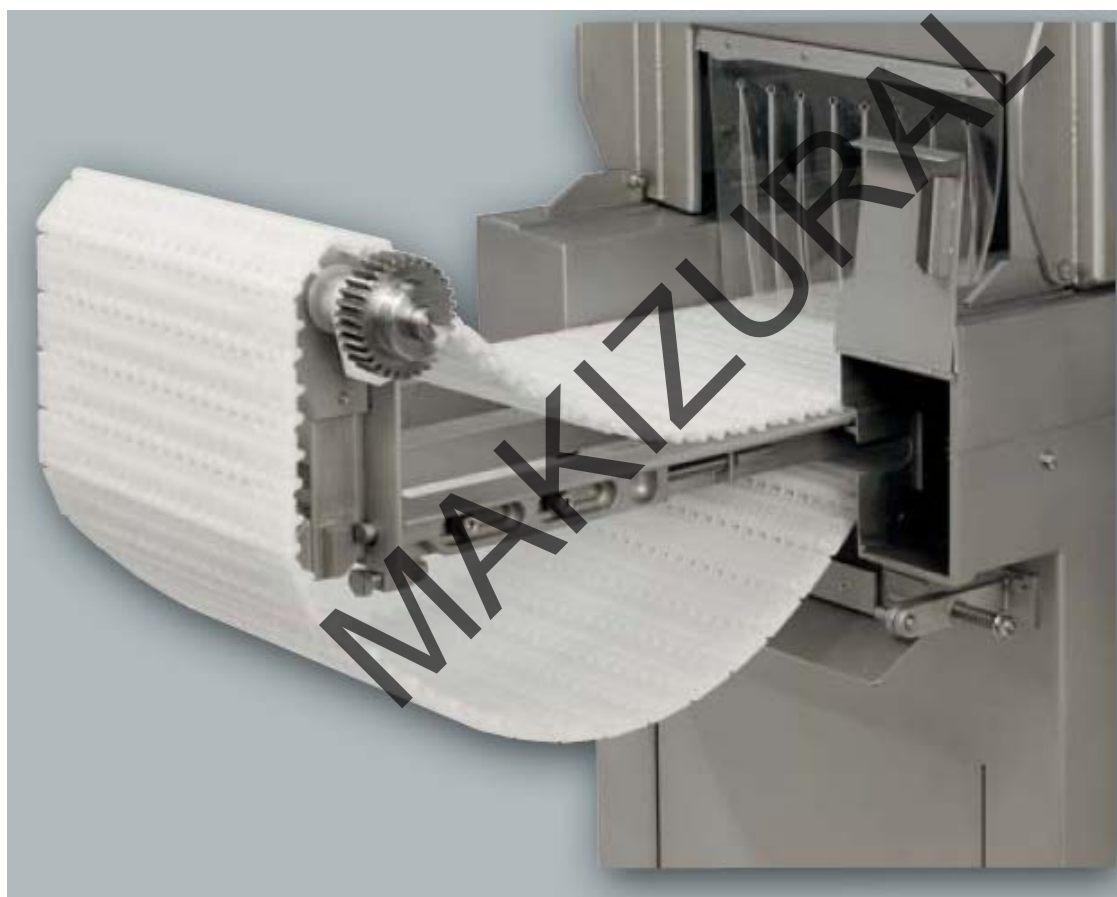
Главное в производстве пищевых продуктов – безопасность и гигиеничность. Это вдохновило нас на создание машины гигиеничной в процессе работы, простой и удобной в обслуживании.

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 осуществляется 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 красного мяса.

Существуют несколько 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 обоим сторонам вертикальных фильтрующих сеток.



Доступны три размера инъекторов M2. Все инъекторы оснащены одним игольным мостом, высокопроизводительным насосом центрифужного типа, улучшенной фильтрационной системой и интуитивно понятным пультом управления оператора.

Надежность и простота использования

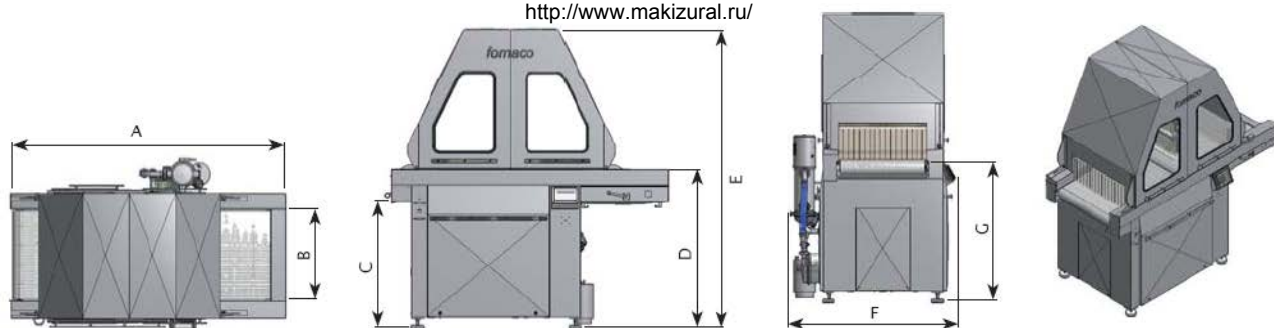
Все машины серии M2 состоят из высококачественных материалов, они предназначены для работы в агрессивной среде. Инъектор M2 – надежная, высокопроизводительная и экономичная машина.

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



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

Спецификация	FGM 26 M2	FGM 44 M2	FGM 54 M2
Привод игольчатого моста и транспортера	Двигатель Lenze 2.2 кВт	Двигатель Lenze 2.2 кВт	Двигатель Lenze 2.2 кВт
Двигатель насоса	Grundfos 5.5 кВт	Grundfos 5.5 кВт	Grundfos 5.5 кВт
Насос	Насос центрифужного типа Inoxra	Насос центрифужного типа Inoxra	Насос центрифужного типа Inoxra
Система предварительной фильтрации	F80/Самоочищающийся фильтр FM 80	F80/Самоочищающийся фильтр FM 80	F80/Самоочищающийся фильтр FM 80
Расход воздуха (макс)	6 л/час	6 л/час	6 л/час
Количество игл	26 одинарных, двойных или четверных	44 одинарных, двойных или четверных	54 одинарных, двойных или четверных
Количество ударов игл в минуту	20-90	20-90	20-90
Количество ударов ножей в минуту	1-60	1-60	1-60
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 мм	575 мм	700 мм
Шаг транспортера	30 или 50 мм за удар	30 или 50 мм за удар	30 или 50 мм за удар
Максимальная высота удара	230 мм	230 мм	230 мм
Максимальная высота продукта	200 мм	200 мм	200 мм
Производительность	До 2,5 тонны/час, в зависимости от продукта и уровня инъектирования.	До 3,5 тонны/час, в зависимости от продукта и уровня инъектирования.	До 4,5 тонны/час, в зависимости от продукта и уровня инъектирования.
Вес	600 кг	710 кг	800 кг



	FGM 26 M2	FGM 44 M2	FGM 54 M2
A	2135 мм	2135 мм	2135 мм
B	350 мм	575 мм	700 мм
C	850 мм	850 мм	850 мм
D	1210 мм	1210 мм	1210 мм
E	2270 мм	2270 мм	2270 мм
F	965 мм	1275 мм	1315 мм
G	1115 мм	1115 мм	1115 мм

	PFS 200 K M2
A	1410 мм
B	1580 мм
C	925 мм
D	885 мм
E	590 мм

