








Миксеры и емкости для рассола



-  Эффективные и гигиеничные миксеры и емкости для рассола
-  Быстрое и однородное смешивание ингредиентов
-  Система охлаждения (опционально)
-  Простота чистки и управления
-  Сенсорный дисплей
-  Точное следование рецепту
-  Возможность беспроводной связи для оптимизации работы

fomaco
FOOD MACHINERY COMPANY

Created with passion – designed for success

Миксеры и емкости для рассола

Продуктивные и гигиеничные миксеры и емкости для рассола – важная часть эффективного производства. Первокласное оборудование компании FOMACO обеспечивает *полное и однородное смешивание* всех ингредиентов рассола. Дополнительно на емкость может быть установлена система охлаждения, которая позволяет контролировать температуру рассола, обеспечивает *оптимальное связывание водорастворимых белков* и увеличивает время *хранения рассола*.



Простота управления

Сухое вещество поступает в загрузочный бункер, который для удобства оператора расположен на уровне пояса. Затем сухое вещество смешивается с водой посредством уникальной системы трубочек Вентури. Эта система обеспечивает быстрое и однородное смешивание.



Максимальный охлаждающий эффект

Для предотвращения выпадения осадка в густых рассолах, емкость может быть оборудована агитатором, который к тому же оптимизирует процесс охлаждения.



Идеален для любого вида рассолов

Для густых рассолов и ингредиентов, требующих длительного смешивания, компания FOMACO предлагает мощный миксер ProShear с несколькими скоростями.



Точно следование рецепту

Подачи воды регулируется электромагнитным клапаном. Уровень воды в миксере контролируется ультразвуковым регулятором. Когда в емкость наберется необходимое количество воды, ультразвуковой индикатор уровня подает сигнал «закрыть» электромагнитному клапану.



Панель управления

Перед началом смешивания необходимо установить уровень воды и задать температуру. После этого емкость автоматически начнет заполняться водой, а оператор может засыпать сухие ингредиенты в бункер.



Система охлаждения (опционально)

Миксеры и емкости для рассола могут поставляться с системой охлаждения. Для охлаждения используется гликоль. Если на предприятии отсутствует источник гликоля, компания FOMACO предлагает отдельно стоящий компрессор гликоля/фреона.

Беспроводная связь – оптимизация работы

При установке линии (*миксер, резервуар, инжектор, фильтр*) необходимо наладить связь между машинами. Это необходимо для *оптимизации производства* и *непрерывной работы линии*. На пример:

- фильтр автоматически получает рассол/маринад из емкости для рассола или из миксера.
- Оператор может контролировать количество оставшегося в резервуаре рассола напрямую с панели управления инжектора, также он может проверить текущую температуру рассола в фильтре.

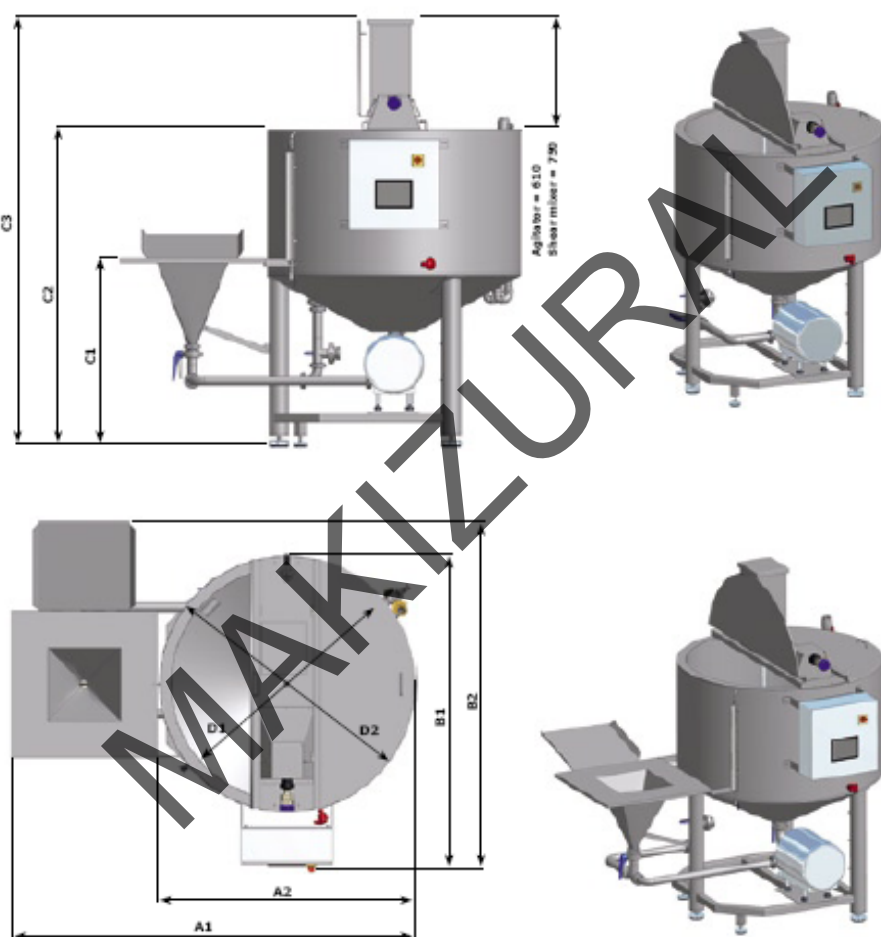


Простота управления

Так как оборудование работает в агрессивной среде, то оно требует регулярной чистки, во время которой его необходимо двигать с места на место. Это может вызвать некоторые затруднения, т. к. оборудование подключено фиксированной разводкой. Вот почему компания FOMACO разработала *систему беспроводной связи*, которая может быть использована в линиях с инжекторами серии МЗ, фильтрами, миксерами и резервуарами.



Спецификации	FBM 500	FBM 1000	FBM 2000	FST 500	FST 1000	FST 2000
Производительность миксера	500	1000	2000	-	-	-
Производительность бункера	40 л	40 л	40 л	-	-	-
Двигатель насоса	4 / 7,5 кВт	4 / 7,5 кВт	4 / 7,5 кВт	4 / 7,5 кВт	4 / 7,5 кВт	4 / 7,5 кВт
Электропитание	3x400В/ 50 Гц	3x400В/ 50 Гц	3x400В/ 50 Гц	3x400В/ 50 Гц	3x400В/ 50 Гц	3x400В/ 50 Гц
Панель управления	IP 65	IP 65	IP 65	IP 65	IP 65	IP 65



	FBM 500	FBM 1000	FBM 2000	FST 500	FST 1000	FST 2000
A1	1910	2220	2220	-	-	-
A2	-	-	-	1092	1410	1410
B1	1350	1730	1730	1350	1730	1730
B2	1692	1920	1920	-	-	-
C1	1035	1035	1035	-	-	-
C2	1710	1743	2493	1710	1743	2493
C3	2160	2350	3100	2160	2350	3100
D1	952	1270	1270	952	1270	1270
D2	1092	1410	1410	1092	1410	1410