DRF 1100 C
ДВУХ-РОТОРНЫЙ ФИЛЬТР

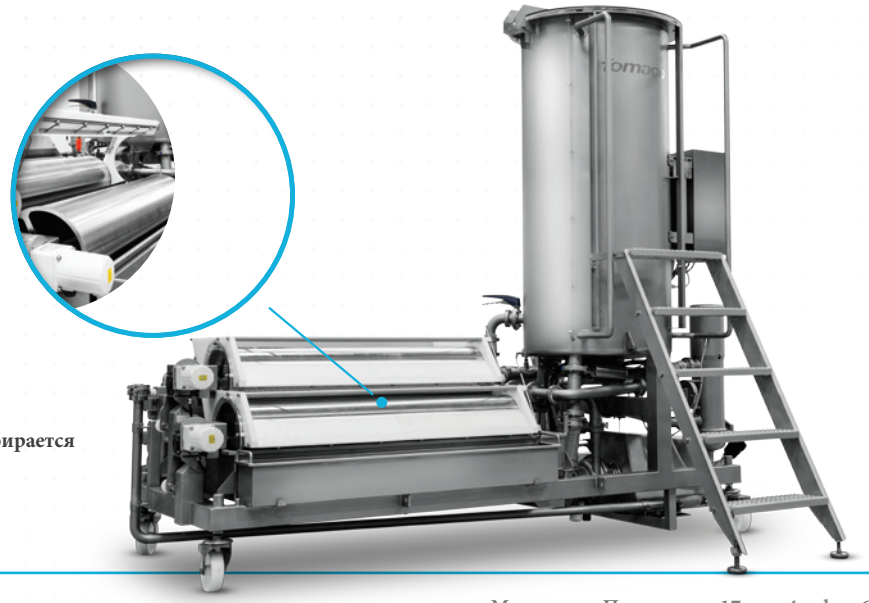
M3 ТЕХЛИСТ / СЕРИЯ ФИЛЬТРОВ

FOMACO ДВУХ-РОТОРНЫЙ ФИЛЬТР
DRF 1100 C

Fomaco с гордостью представляет DRF 1100 C – двух-роторный фильтр, предназначенный для работы со всей линейкой инъекторов M3. Устройство отлично справляется с соляными растворами большой или низкой вязкости и идеально подходит для работы на крупном производстве, где есть следующие требования:

- **Большая производственная мощность**
- **Высокий уровень инъекции**
- **Высокая вязкость соляного раствора**
- **Постоянная низкая температура соляного раствора**

DRF 1100 C обладает уникальной четырёхэтапной системой фильтрации, состоящей из самоочищающегося фильтра FM 80, картриджного фильтра и двух крупных роторных фильтров – тем самым гарантируя превосходный уровень фильтрации. Помимо этого, устройство может быть оснащено буфферным резервуаром с флотационным и двумя выпускными клапанами, напрямую снабжая M3 соляным раствором, а также резервуаром для сбора, который собирает, фильтрует и затем возвращает соляной раствор обратно в работу.
DRF 1100 C также может быть оснащён теплообменником, работающим по принципу “труба-в-трубе”. Это охлаждающее устройство поддерживает низкую температуру рассола, тем самым сводя кол-во бактерий к минимуму, и гарантируя безупречный цвет продукта и оптимальную впитываемость соляного раствора.



DRF 1100 C ПРОСТОЙ В ПРИМЕНЕНИИ
DRF 1100 C фильтр разбирается без использования инструментов.

ПРОСТАЯ ОЧИСТКА

В пищевой индустрии неоспорима важность соблюдения всех санитарных условий. Проектируя наши машины, мы всегда стремимся достичь высочайшего уровня гигиены. И серия PFS не является исключением.

РАЗМЕРЫ И ПЛАТФОРМЫ

Резервуары

Резервуар для фильтрации: 175 л, с контролем уровня

Буфферный резервуар: 550 л, с контролем уровня

РАЗМЕРЫ

Модель	Длина	Ширина	Высота	Вес
DRF 1100 C	2750 mm	1250 mm	2400 mm	700 кг.

Совместимость с машинами

FGM 48 / FGM 64 / FGM 88 / FGM 112

Дополнения

- **Теплообменник труба-в-трубе. Примерно12 кВт, 1.4 м2, гликолевое охлаждение**
- **Внешнее устройство с гликолевым охлаждением**

ПОЧЕМУ ТАК ВАЖНА ФИЛЬТРАЦИЯ

Добавляя рассол и маринад в мясные продукты, основной задачей является получение однородного продукта единого качества. Это, в свою очередь, требует высочайшей точности в процессе инъектирования, что невозможно сделать, при наличии загрязнённых иголок. Система фильтрации предотвращает риск блокировки иголок и является незаменимым дополнением для вашего инъектора.

Москва, ул. Петровка, д.17, стр.4, офис 66 Тел.(495) 628 80 40 aab@foodpromtech.ru www.foodpromtech.ru
Sandvadsvej 9 4600Køge Denmark T(45) 5663 2000 F(45) 5663 2030 E sales@fomaco.com www.fomaco.com
fomaco CURING AND MARINATING SYSTEMS