PFS 7/225R & PFS 7/330R
РОТОРНЫЕ ФИЛЬТРЫ

M3 ТЕХЛИСТ / СЕРИЯ ФИЛЬТРОВ

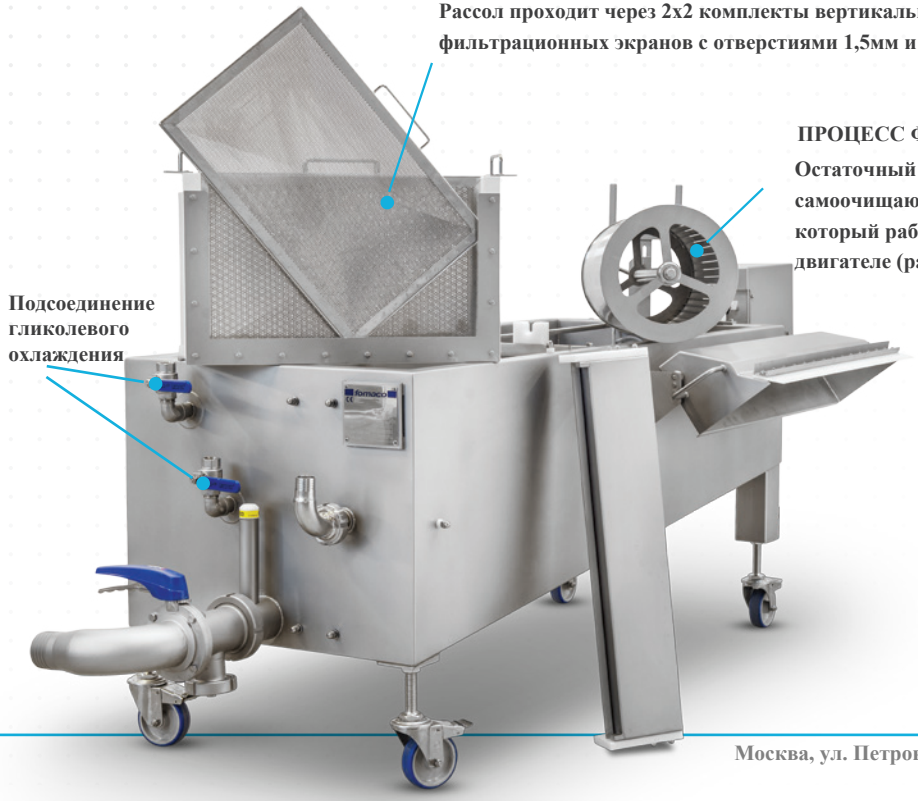
FOMACO РОТОРНЫЕ ФИЛЬТРЫ
PFS 7/225R & PFS 7/330R

Совместимые с платформой M3, роторные фильтры PFS 7/225R и PFS 7/330R, производства Fomaco, являются нашими стандартными, универсальными фильтрами, которые справляются с любыми задачами, где используются соляные растворы низкой или средней вязкости.
Устройство собирает, фильтрует, кондиционирует и позволяет повторно использовать остаточный соляной раствор, а также обладает наклонным дном, сводя на нет образование осадка на дне. Всё это позволяет свести к минимуму утечку потенциально-дорогих соляного раствора или маринада при смене продукта. Помимо этого, устройство оснащено беспроводным температурным датчиком, который позволяет оператору регулярно отслеживать температуру соляного раствора через панель управления M3.

ПРОЦЕСС ФИЛЬТРАЦИИ ШАГ 2-5
Рассол проходит через 2x2 комплекты вертикальных фильтрационных экранов с отверстиями 1,5мм и 1,0 мм.

ПРОЦЕСС ФИЛЬТРАЦИИ ШАГ 1
Остаточный рассол фильтруется через самоочищающийся роторный барабан, который работает на независимом двигателе (размер сетки в барабане 0.5 мм).

Подсоединение гликолевого охлаждения



ПРОСТАЯ ОЧИСТКА

В пищевой индустрии неоспорима важность соблюдения всех санитарных условий. Проектируя наши машины, мы всегда стремимся достичь высочайшего уровення гигиены.
И серия PFS не является исключением.
Для этого важно, чтобы очистка машины являлась максимально простой процедурой. Фильтры могут быть разъединены без использования инструментов и разобраны в течении нескольких секунд. В дополнение к этому, фильтры оснащены колесами для большей мобильности во время очистки.

РАЗМЕР И ПЛАТФОРМЫ

Размеры

Модель	Объем	Длина	Ширина	Высота	Вес
PFS 7/225R	225 Л	2210 mm	830 mm	950 mm	92 кг.
PFS 7/330R	330 Л	2210 mm	1080 mm	950 mm	128 кг.

Совместимость с машинами:

FGM 48 / FGM 64 / FGM 88 / FGM 112

Дополнения:

- **Гидро-мешалка**
- **Внешнее устройство для гликолевого охлаждения**
- **Доступен в виде подушечно-пластинной конструкции с подключением высокопроизводительного гликолевого**

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 инъекции, 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)56632000 F(45) 56632030 E sales@fomaco.com www.fomaco.com

fomaco
CURING AND MARINATING SYSTEMS