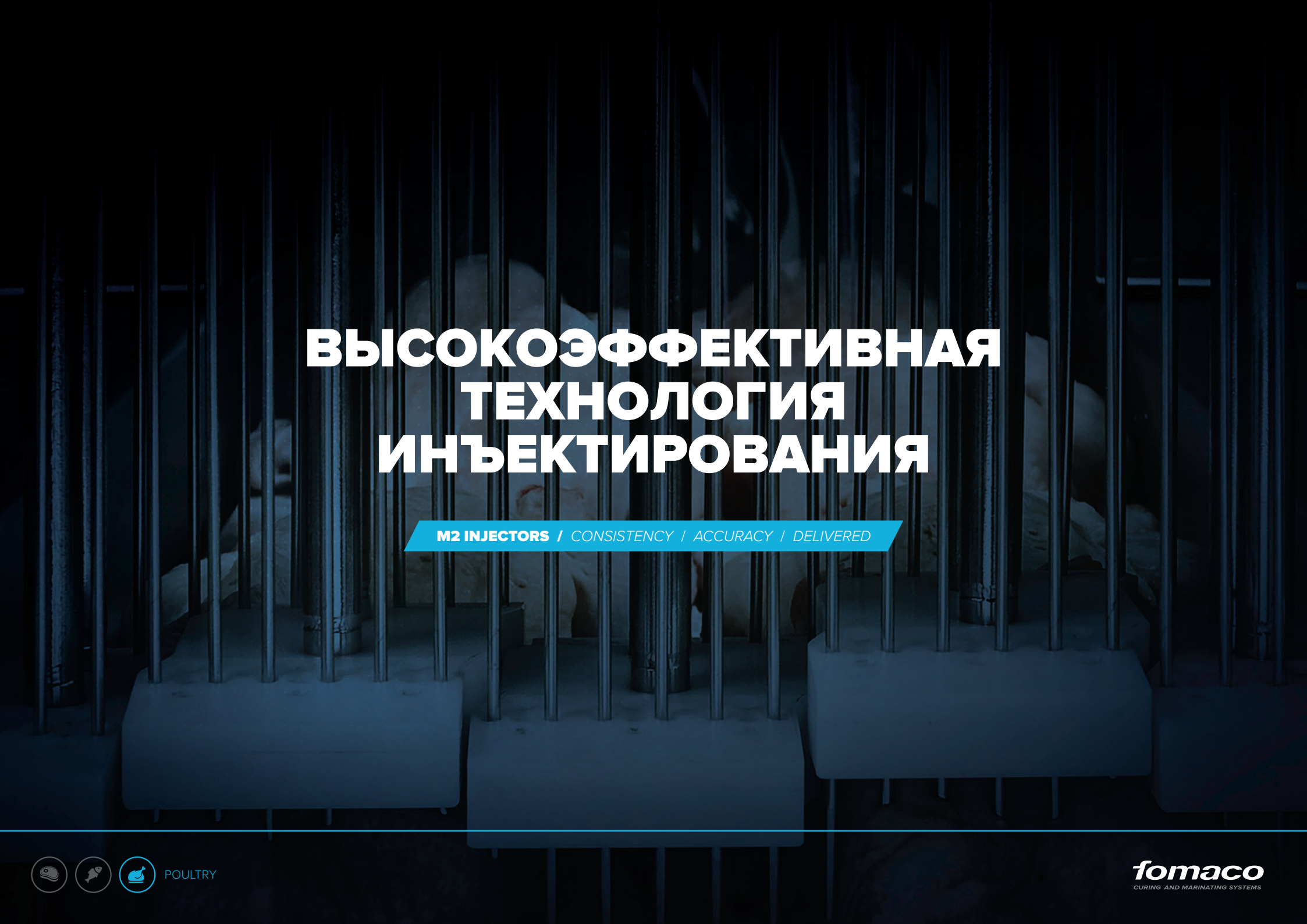


ВЫСОКОЭФФЕКТИВНАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ИНЪЕКТИРОВАНИЯ

M2 INJECTORS / *CONSISTENCY / ACCURACY / DELIVERED*

POULTRY

tomaco
CURING AND MARINATING SYSTEMS

ИНЪЕКТОР M2
ВЫСОКОЭФФЕКТИВНАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ИНЪЕКТИРОВАНИЯ

Fomaco M2 инъектор справляется со всеми видами мяса домашней птицы, с костью и бескостным. Это крепкая, невероятно прочная, высокопроизводительная машина предназначена для работы в сложной и агрессивной производственной среде.

С M2 вы сможете работать со всеми видами продуктов из мяса домашней птицы, костными и бескостными, одновременно с этим помогает вам соответствовать требованиям для высокого и низкого уровня инъекции.

40 YEARS EXPERIENCE

Serving the food industry for 40 years

АККУРАТНАЯ ИНЪЕКЦИЯ С МИНИМАЛЬНЫМ ВОЗВРАТОМ РАССОЛА

M2 активирует каждый из клапанов игольчатых головок в индивидуальном порядке, производя инъекцию только когда иголки находятся непосредственно в продукте, тем самым значительно сокращая кол-во возврата рассола и маринада.

РАВНОМЕРНОЕ РАСПРЕДЕЛЕНИЕ СОЛЯНОГО РАСТВОРА

Высокопроизводительный центробежный насос обеспечивает постоянное давление соляного раствора, обеспечивая равномерное распределение, вне зависимости от размера продукта и кол-ва иголок в нём.

МАКСИМАЛЬНЫЙ КОНТРОЛЬ

Разделённые на секции, плотно-прилегающие к продукту пластины, повторяют контуры продукта и не дают ему двигаться в момент извлечения игл. Это позволяет достичь единого рисунка, тем самым предотвращая повторную инъекцию или её отсутствие.

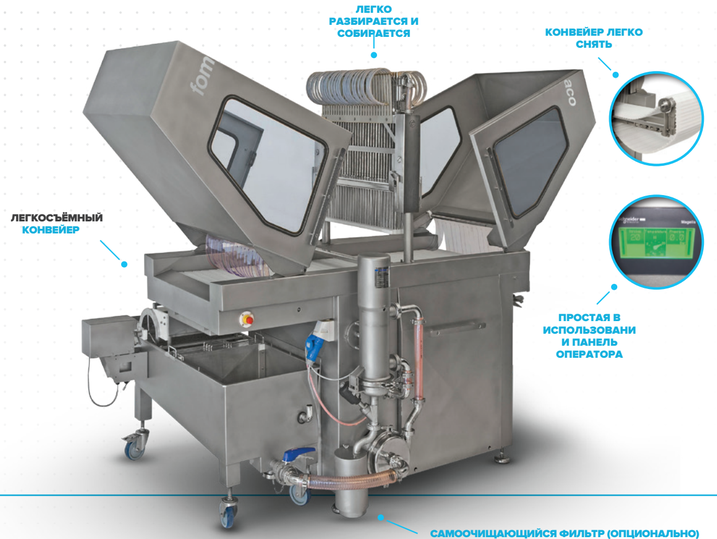
ОТСУТСТВИЕ ЗАБЛОКИРОВАННЫХ ИГОЛОК

Стандартный M2 инъектор поставляется вместе с фильтром F-80 картриджного типа. Помимо этого, вы можете перейти на полностью самоочищающийся фильтр для белка FM-80, который был специально спроектирован, с целью избавления от примесей в соляном растворе и предотвращения блокировки иголок. Всё это делает распределение соляного раствора ещё более равномерным а также улучшает общее качество продукта.

ГИГИЕНИЧНОСТЬ И БЕЗОПАСНОСТЬ ДЛЯ НАС ЯВЛЯЮТСЯ ЦЕЛЬЮ НОМЕР ОДИН

Чтобы обеспечить высочайший уровень гигиены, серия M2 является гигиеничной в производстве и простой в очистке. Все компоненты спроектированы в соответствии с потом жидкости и его скорости, предотвращая скапливание остатков соляного раствора в системе.

Резервуар для соляного раствора может быть оснащён дополнительной системой охлаждения, которая позволяет осуществлять полный контроль температурного режима. С помощью панели управления можно отслеживать температуру, что сводит к минимуму развитие бактерий.



ПРОСТАЯ ОЧИСТКА

Благодаря своим особенностям, чистка серии M2 становится быстрой и тщательной:

- Всё произведено из нержавеющей стали и пищевого пластика
- Все электрические компоненты полностью защищены и располагаются в отдельном кабинете, с классом защиты IP 68, тем самым, не требуя особой заботы во время чистки машины.
- Иголки легко разбираются и ставятся на место без использования инструментов
- Конвейер легко разбирается без использования инструментов и может поставляться. Опционально доступна полка для мойки. Конвейерная рама является быстросъёмной, обеспечивая простую очистку.

ПРОСТАЯ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПАНЕЛЬ ОПЕРАТОРА

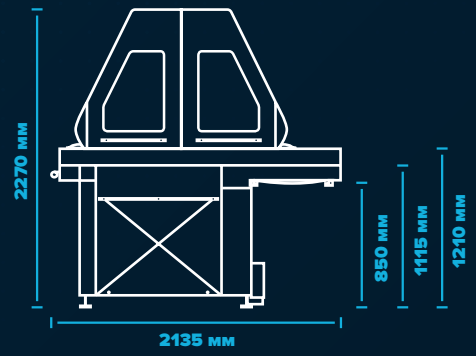
Интуитивные настройки давления насоса и скорости производства, вместе с постоянно-считываемой температурой соляного раствора позволяют достичь точного и оптимального производства пищевых продуктов.

ВАРИАНТЫ КОНФИГУРАЦИЙ ИНЪЕКТОРОВ ДЛЯ МЯСА ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

Серия M2 предлагает серию различных инъекторов, в зависимости от ширины транспортировочной системы (350 мм, 575 мм и 700 мм). Инъекторы имеют 26, 44 или 54 разъёма для иголок, которые могут быть одиночными, двойными и четверными

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	FGM 26 M2	FGM 44 M2	FGM 54 M2
Кол-во иголок	26 одиночных, двойных или четверных	44 одиночных, двойных или четверных	54 одиночных, двойных или четверных
Иголочная голова	20-90 махов в минуту	20-90 махов в минуту	20-90 махов в минуту
Транспортировочная система	Конвейерная лента – нержавеющая сталь или пластик (PEHD, Intralox)	Конвейерная лента – нержавеющая сталь или пластик (PEHD, Intralox)	Конвейерная лента – нержавеющая сталь или пластик (PEHD, Intralox)
Транспортировочная система (ширина)	350 мм	575 мм	700 мм
Движение продукта	30 мм и 50 мм за один мах	30 мм и 50 мм за один мах	30 мм и 50 мм за один мах
Высота маха (максимальная)	230 мм	230 мм	230 мм
Высота продукта (максимальная)	200 мм	200 мм	200 мм
Вес	700 кг	780 кг	850 кг



FGM 26 M2 **965 мм**
FGM 44 M2 **1275 мм**
FGM 54 M2 **1315 мм**

Представлено

fomaco
CURING AND MARINATING SYSTEMS

Sandvadsvej 9 4600 Køge Denmark T (45) 5663 2000 F (45) 5663 2030 E sales@fomaco.com www.fomaco.com