




Инъектор МЗ.с /Для рыбы



-  Гигиеничность, простота чистки
-  Равномерное инъектирование
-  Фильтрация рассола
-  Уникальный игольчатый мост
-  Ускоренное просаливание
-  Гибкость и универсальность
-  Надежность и простота управления

fomaco
FOOD MACHINERY COMPANY

Created with passion – designed for success

Компания Fomaso – единственный производитель иньекторов, предназначенных специально для засолки рыбы. Компания Fomaso занимается разработкой оборудования для рыбной индустрии на протяжении 20 лет и накопила значительный опыт в этой сфере. Иньекторы для рыбы используются при засолке и мариновании всех видов рыбы: копченая порционная семга, целая слабосоленая треска, сельдь, скумбрия, палтус, хек, камбала, окунь, сом, тилапия и т. д.



Уникальный игольчатый мост обеспечивает постоянный и качественный уровень иньектирования



Специально разработанные технологии иньектирования рыбных продуктов позволяют сохранять хрупкую структуру мяса.



Самоочищающийся белковый фильтр FM 80 и высокопроизводительный насос центрифужного типа.

Уникальный игольчатый мост

Игольчатый мост разработан специально для рыбных продуктов, которые отличаются очень хрупкой структурой мяса. Работа клапанов контролируется компьютером, также настраивается высота иньектирования продукта, что обеспечивает его быстрое и равномерное просаливание. Полностью исключено неравномерное просаливание. Еще одной отличительной особенностью оборудования является высокая производительность.

Аккуратное и равномерное иньектирование

На оборудовании для иньектирования рыбы установлены очень тонкие иглы, которые обеспечивают плотную схему иньектирования. Рассол подается под низким давлением, что позволяет сохранить хрупкую структуру мяса. Такая система иньектирования гарантирует аккуратное и равномерное просаливание продукта.

Чистый рассол продлевает срок службы игл.

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

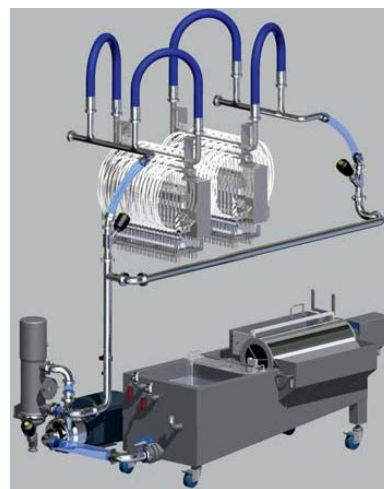
Главное в производстве пищевых продуктов – безопасность и гигиеничность. Это вдохновило нас на создание машины гигиеничной в процессе работы, простой и удобной в обслуживании.

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.
- Функция самодренажа.
- Все машины серии M3.s оснащены автоматической компьютеризированной моющей программой.
- Иглы легко извлекаются без применения инструментов.
- Все электрические компоненты защищены должным образом. Особых мер предосторожности при чистке не требуется.



Насос и система подачи рассола легко извлекаются и чистятся. Все соединения оснащены гигиеническими фиттингами. Все электрические компоненты машины полностью изолированы во внутреннем корпусе.

Варианты комплектации инжекторов для рыбы

Все модели серии M3.s сконструированы по одному принципу и отличаются только размерами. Главное отличие этих моделей – ширина транспортера (420 мм, 550 мм, 750 мм, 950 мм). Инъектор может быть укомплектован 1,2 или 3 игольчатыми мостами. Выбор зависит от требуемого уровня инъектирования и тендеризирования. Так же наши машины могут быть оснащены 48, 64, 88 или 112 игольными головками, на которые можно устанавливать одинарные, двойные и четверные иглы.



Инъектор с 1 игольчатым мостом:

- один насос и одна игольная головка.

Двойной инжектор :

- Один или два насоса (по заказу).
- Две полных игольных головки.

Тройной инжектор:

- Два насоса.
- Три полных игольных головки.

Надежность и простота использования

Все машины серии M3.s состоят из высококачественных материалов, они предназначены для работы в агрессивной среде. Инъектор M3.s надежная, высокопроизводительная и экономичная машина.

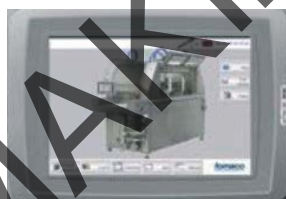
Схему инъектирования легко можно изменить при помощи сенсорного экрана.

Цветной сенсорный экран можно развернуть в любом направлении.

Меню управления представлено на нескольких языках. Интерфейс программы интуитивно понятен.

Многие функции выполняются автоматически:

- Автоматическая смазка.
- Автоматическое отслеживание температуры рассола.



- Автоматическая настройка машины и неограниченное количество программируемых профайлов для разных типов мяса.

- Автоматический контроль минимального давления насоса.

- Автоматическое выявление неисправностей.

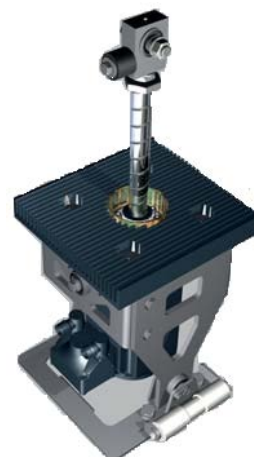
- Автоматическая программа чистки.

- Самоочищающийся белковый фильтр FM 80.

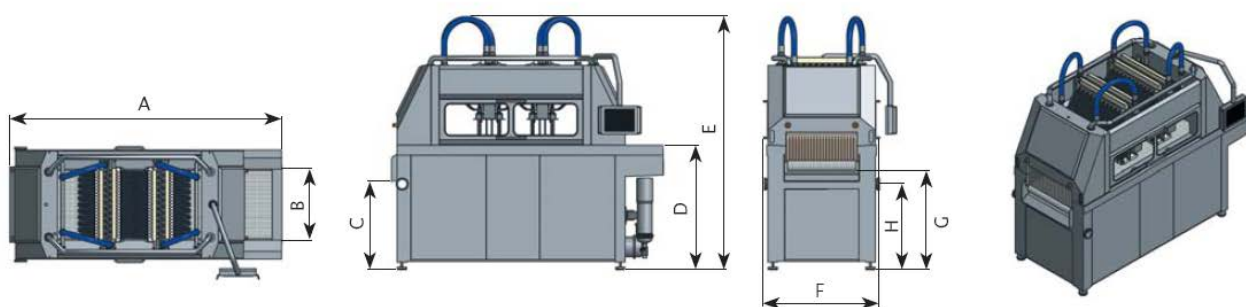
Настраиваемая высота удара:

Двигатель машины M3.s позволяет изменять высоту удара под любые (в пределах разумного) размеры продукта. Машины M3.s подойдут для любых ваших целей.

Наши последние разработки позволяют устанавливать определенный диапазон инъектирования, т. е. инъектирование производится только между двух заданных точек.



Спецификация	FGM 48 S/D	FGM 64 S/D	FGM 88 S/D	FGM 112 S/D
Привод игольчатого моста	½ двигатель AMK SKT-28-20-T00/ 4 квт ½ Gear Umbra ball screw	½ двигатель AMK SKT-28-20-T00/ 4 квт ½ Gear Umbra ball screw	½ двигатель AMK SKT-28-20-T00/ 4 квт 1/2/3 Gear Umbra ball screw	½ двигатель AMK SKT-28-20-T00/ 4 квт 1/2/3 Gear Umbra ball screw
Привод транспортера	1,7 квт/1,7 квт	1,7 квт/1,7 квт	1,7 квт/1,7 квт /1,7 квт	1,7 квт/1,7 квт /1,7 квт
Двигатель насоса	5,5 квт/7,5 квт	7,5 квт/7,5 квт	7,5 квт/7,5 квт/2х7,5 квт	7,5 квт/7,5 квт/2х7,5 квт
Насос	Насос центрифужного типа	Насос центрифужного типа	Насос центрифужного типа	Насос центрифужного типа
Производительность насоса	0,5 бара-200 л/мин 6 бар – 650 л/мин	0,5 бара-200 л/мин 6 бар – 650 л/мин	0,5 бара-200 л/мин 6 бар – 650 л/мин	0,5 бара-200 л/мин 6 бар – 650 л/мин
Система предварительной фильтрации	Самоочищающийся фильтр FM 80	Самоочищающийся фильтр FM 80	Самоочищающийся фильтр FM 80	Самоочищающийся фильтр FM 80
Расход воздуха (макс)	100/150 л/мин	100/150 л/мин	100/150/200 л/мин	100/150/200 л/мин
Количество игл	48 четверных/ 2 x 48 четверных	64 четверных/ 2 x 64 четверных	88 четверных/ 2 x 88 четверных/ 3x 88 четверных	112 четверных/ 2 x 112 четверных/ 3x 112 четверных
Количество ударов игл в минуту	1-90	1-90	1-90	1-90
Транспортер	Конвейер Intralox	Конвейер Intralox	Конвейер Intralox	Конвейер Intralox
Ширина транспортера	420 мм	550 мм	750 мм	950 мм
Шаг транспортера	60, 45 или 30 мм за удар	60, 45 или 30 мм за удар	60, 45 или 30 мм за удар	60, 45 или 30 мм за удар
Максимальная высота продукта	70 мм	70 мм	70 мм	70 мм
Производительность	До 1,400 кг/час, в зависимости от продукта и уровня инъектирования.	До 2,100 кг/час, в зависимости от продукта и уровня инъектирования.	До 2,800 кг/час, в зависимости от продукта и уровня инъектирования.	До 3,500 кг/час, в зависимости от продукта и уровня инъектирования.
Вес	860/1040 кг	1015/1250 кг	1135/1395/1690 кг	1275/1510/1845 кг



	FGM 48, 64, 88, 112 S	FGM 48, 64, 88, 112 D	FGM 48, 64, 88, 112 T
A	2300	2860	3420
B	420/550/750/950	420/550/750/950	750/950
C	930	930	930
D	1310	1310	1310
E	2670	2670	2770
F	880/1010/1210/1410	990/1120/1320/1520	1320/1520
G	1150	1150	1150
H	905	905	905

	PFS 7/225 R	PFS 7/330 R
A	1910	1910
B	2185	2185
C	795	1045
D	970	970
E	550	800

