МИКСЕРЫ / РЕЗВЕРУАРЫ ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ И ХРАНЕНИЯ РАССОЛА

ПРОСТОЕ УПРАВЛЕНИЕ / ТОЧНАЯ КОНСИСТЕНЦИЯ

МИКСЕРЫ / РЕЗВЕРУАРЫ ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ И ХРАНЕНИЯ РАССОЛА

40 EARS EXPERIENCE

40 лет в пищевой индустрии

Многие соляные растворы и маринады состоят из функциональных и дорогих ингредиентов, обладая, уникальным вкусом. Важным шагом для обеспечения максимального возврата инвестиций, при работе с инъектором, является правильно-спроектированные миксеры для соляного раствора и резервуары для хранения.
Используя миксеры для соляного раствора и ёмкости для хранения, производства Fomaco, вы оснащены первоклассными инструментами, предназначенными для смешивания любых добавок. Для плотных соляных растворов и активных ингредиентов, ёмкость может быть оснащена миксером ProShear, с настраиваемой скоростью вращения

УВЕЛИЧЕННЫЙ СРОК ХРАНЕНИЯ И ЛЁГКОЕ, ПРОСТОЕ УПРАВЛЕНИЕ С ОПЦИОНАЛЬНЫМ ОХЛАЖДЕНИЕМ

Использование охлаждения является важной частью процесса, если требуется продлить срок реализации, предотвратить развитие бактерий и поддерживать температуру соляного раствора.
Чтобы соответствовать этому требованию, миксеры и ёмкость для хранения, производства Fomaco, могут быть поставлены вместе с системой охлаждения, использующей гликоль. Это обеспечивает не только оптимальную связку водорастворимых элементов, но также продлевает срок реализации для итогового продукта. Если гликоль отсутствует на заводе, то Fomaco может предложить автономные гликолевые/фреоновые устройства охлаждения.

ПРОСТАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Используя миксеры для соляного раствора Fomaco, процесс смешивания ингредиентов становится невероятно простым, быстрым и эффективным. Миксер для соляного раствора автоматически заполняет водой резервуар для хранения, до требуемого уровня – всё, что требуется от оператора, это лишь добавить сухие ингредиенты в эргономичный бункер. Благодаря уникальной системе Venturi, вы гарантировано получаете быструю и однородную смесь из ваших ингредиентов.

УЛЬТРАЗВУКОВОЙ СЕНСОР И СОЛЕНОИДНЫЙ КЛАПАН

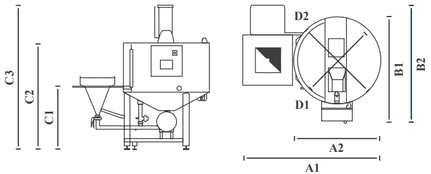
ПРОСТАЯ И ПОНЯТНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ДЛЯ ОПЕРАТОРА

ОПТИМИЗИРОВАННЫЙ ОХЛАЖДАЮЩИЙ ЭФФЕКТ

Используя сложные соляные растворы и маринады, резервуары могут быть оснащены агитаторами, которые не позволяют оседать частицам.

РАЗМЕР И ПЛАТФОРМЫ

	FBM 500	FBM 1000	FBM 1500	FBM 2000	FBM 2500	FBM 3500	FST 500	FST 1000	FST 1500	FST 2000	FST 2500	FST 3500
A1	1910	2215	2215	2215	2215	2850						
A2	1095	1410	1410	1410	1410	1960	1092	1410	1410	1410	1410	1960
B1	1450	1750	1750	1750	1750	2330	1450	1750	1750	1750	1750	2330
B2	1960	1940	1940	1940	1940	2240						
C1	905	905	905	905	905	970						
C2	1535	1630	2030	2430	2830	2295	1535	1630	2030	2430	2830	2295
C3	1985	2235	2635	3035	3435	3185	1985	2235	2635	3035	3435	3185
D1	950	1270	1270	1270	1270	1800	950	1270	1270	1270	1270	1800
D2	1092	1410	1410	1410	1410	1960	1095	1410	1410	1410	1410	1960



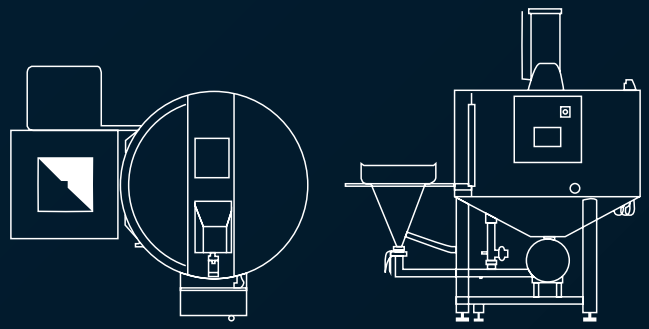
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	FBM 500	FBM 1000	FBM 1500	FBM 2000	FBM 2500	FBM 3500	FST 500	FST 1000	FST 1500	FST 2000	FST 2500	FST 3500
Объём смешивания	500	1000	1500	2000	2500	3500	500	1000	1500	2000	2500	3500
Ёмкость бункера	40 Litr.	40 Litr.	40 Л.	40 Л.	40 Л.	40 Л.						
Мотор насоса	4 / 7,5 kW	4 / 7,5 kW	4 / 7,5 kW	4 / 7,5 kW	4 / 7,5 kW	4 / 7,5 kW	4 / 7,5 kW	4 / 7,5 kW	4 / 7,5 kW	4 / 7,5 kW	4 / 7,5 kW	4 / 7,5 kW
Электроснабжение	3x400 V/50 Hz	3x400 V/50 Hz	3x400 V/50 Hz	3x400 V/50 Hz	3x400 V/50 Hz	3x400 V/50 Hz	3x400 V/50 Hz	3x400 V/50 Hz	3x400 V/50 Hz	3x400 V/50 Hz	3x400 V/50 Hz	3x400 V/50 Hz
Панель управления	IP 68	IP 68	IP 68	IP 68	IP 68	IP 68	IP 68	IP 68	IP 68	IP 68	IP 68	IP 68

Represented by

Москва, ул. Петровка, д.17, стр.4, офис 66

Тел.(495) 628 80 40
aab@foodpromtech.ru
www.foodpromtech.ru



fomaco
CURING AND MARINATING SYSTEMS

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