








# Массажеры проходного типа



Встроенная дозировка, загрузка и растирание свежего, жареного или прошедшего тепловую обработку красного мяса или мяса птицы для:

-  ■ Уменьшенной обработки
-  ■ Лучшего связывания рассола/маринада
-  ■ Больше потерь сока в упаковке
-  ■ Улучшенный бактериологический стандарт
-  ■ Улучшенный выход приготовления пищи
-  ■ Лучший общий вид готового продукта
-  ■ С PFS 90 для сбора/повторного использования излишков рассола

# Массажеры проходного типа - теперь в 2 размерах

**Быстрое мягкое массажирование** Ваших продуктов после впрыскивания добавит Вашему конечному продукту привлекательности. Массирование активирует мясной белок, обеспечивая **лучшее удерживание** введенного рассола/маринада в мясе, предотвращая вытекание в упаковку готовой продукции и достигая, таким образом, лучшего общего вида готовой продукции и **улучшенного срока годности**.



Для нашего диапазона маленьких и средних **инъекторов** мы с гордостью представляем Вам наш **компактный массажер проходного типа модели СТ 250**, который включает в себя фильтр предварительной очистки **PFS 90** и прокачивающий насос **для сбора маринада/рассола**.

Диапазон **стандартных применений** – от всех видов **свежего мяса и продуктов из бекона** до продуктов из **маринованной птицы**, таких как **филе, порции** и даже **целые цыплята**.

# Встроенное массажирование - оптимизированный технологический процесс

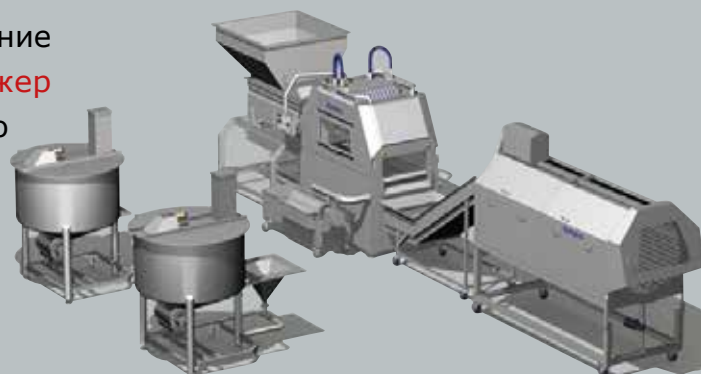
Для нашего ряда **инъекторов МЗ** наше решение включает **наклонный транспортер** и **массажер проходного типа модели СТ 375** для гораздо большей пропускной способности.



В массажерах проходного типа можно использовать все виды птицы, например, **целые тушки, порции и филе**. Следы от ввода маринада на мясе и коже замазываются, **удерживание рассола/маринада улучшено**, потери сока в упаковке значительно снижены/исключены и **общий вид** упакованного конечного продукта **улучшен**.



Для массажеров непрерывного действия хорошо подходят **свежее мясо, мясо с повышенным влагосодержанием** и **продукты из бекона**. Быстрое **встроенное массажирование** помогает связывать рассол в продукте и убирает рассол с поверхности продуктов, способствуя **лучшему удержанию** и **лучшему общему виду** продукта.



# Массажер проходного типа Fomaco, Модель **СТ 250 и 375**

Полностью изготовлен из нержавеющей стали.

Массажер проходного типа непрерывного действия для маринованных и вяленых продуктов.

Параметры	СТ 250	СТ 375
Настройка скорости:	3-10 об-мин	3-10 об-мин
Регулируемый угол поворота	ручной	двигатель / ручной
Двигатель для наклона:	не применяется	0.37 кВт / не применяется
Двигатель	1.1 кВт	2.2 кВт
Напряжение	по требованию	по требованию
Размеры		
Длина	2000 мм	3500 мм
Ширина	1050 мм	1250 мм
Высота	1750 мм	2050 мм

## Для **СТ 375 и СТ 250:**

Буферный бак PFS 90 для сбора рассола Fomaco

Данное устройство было разработано для сбора, грубой очистки и повторного использования обратного рассола с транспортеров, активаторов и другого подобного оборудования. Рассол передается, например, в фильтр-чан встроенным прокачивающим насосом. Устройство полностью изготовлено из нержавеющей стали и снабжено 4 колесами для легкого маневрирования во время процесса очистки.

Габариты	
Длина:	1030 мм
Ширина:	950 мм
Высота:	530 мм

## Для **СТ 375:**

Наклонный транспортер FOMACO (по желанию)

Изготовлен из нержавеющей стали и оборудован транспортером того же типа, что и инъе́ктор.

Транспортер оборудован собственным приводом.

Технические характеристики:	
Ширина ленты транспортера:	726 мм
Мощность:	400 В
Вес:	120 кг
Двигатель привода:	0.37 кВт, 1400 об-мин

Габариты	
Длина:	2500 мм
Ширина:	1050 мм
Высота:	1850 мм