



■ Эффективные и отвечающие высоким санитарным требованиям

■ Быстрое и однородное перемешивание всех пищевых добавок



■ Предлагаются модели с охлаждением и без охлаждения

■ Просты в эксплуатации – легки и в очистке

■ Сенсорный экран с интуитивно-понятным интерфейсом



■ Точное смешивание компонентов в соответствии с рецептом

■ Возможности для беспроводного управления для оптимизации технологического процесса

# Смесители рассола и резервуары-хранилища

Для обеспечения максимальной эффективности инъекторов и других функциональных компонентов крайне необходимо иметь высокопроизводительные и отвечающие самым высоким санитарным требованиям смесители рассола и резервуары-хранилища. Приобретая оборудование из линейки смесителей рассола и резервуаров-хранилищ компании ФОМАКО, вы получаете первоклассные устройства для полного и гомогенного перемешивания используемых ингредиентов. Кроме того вы можете обзавестись резервуарами, предназначенными для охлаждения с использованием этиленгликоля, что в свою очередь гарантирует контроль за температурным режимом рассолов и маринадов, что обеспечивает оптимальное связывание водорастворимых белков и более продолжительное хранение готовой продукции.



## Лёгкий в управлении

Сухие компоненты загружаются в приёмный бункер на высоту груди – это обеспечивает удобство и эргономичность технологической операции. Сухие вещества последовательно смешиваются с водой в устройстве на основе использования трубок Вентури, обеспечивая быстрое и гомогенное перемешивание компонентов.



## Максимальный эффект охлаждения

С целью поддержания некоторых компонентов рассола или маринада в суспендированном состоянии и избегания выпадения осадка в тяжёлых рассолах, при поставке резервуары дополнительно могут комплектоваться мешалками, что также гарантирует оптимизацию эффекта охлаждения.



## Решение любой технологической задачи, связанной с растворением

При использовании очень тяжёлых рассолов и отдельных функциональных компонентов, требующих дополнительного перемешивания, предусмотрена возможность поставки резервуаров, оборудованных мощным смесителем ProShear с переменной скоростью вращения.



## Смешивание в соответствии с рецептом

Внешнее водоснабжение осуществляется через электромагнитный клапан. При наполнении резервуара в соответствии с рецептом приготовления, поступление воды контролируется ультразвуковым датчиком уровня, который при достижении требуемого объёма автоматически срабатывает и посылает команду перекрыть подачу воды на электромагнитный клапан.



## Интуитивно-понятная панель управления

Перед началом операции смешивания необходимо выставить требуемые температуру и уровень воды. После этого резервуар автоматически наполняется требуемым объёмом воды и сухие вещества можно загружать в приёмный бункер.



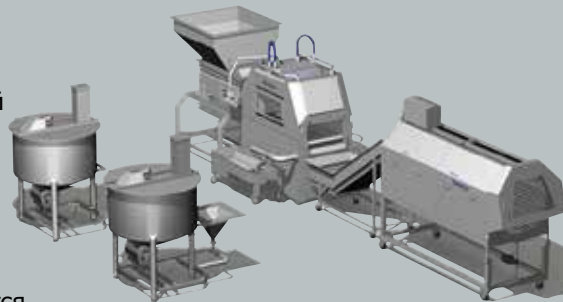
## Поставка с системой охлаждения или без таковой

Смесители для рассола и маринада и резервуары-хранилища поставляются как с системой охлаждения, так и без таковой. Резервуары, предназначенные для охлаждения, разработаны под использование этиленгликоля. В случае, если этиленгликоль недоступен для использования на предприятии-заказчике, мы можем предложить отдельно поставку этиленгликоля или фреоновых компрессоров.

# Беспроводное управление оборудованием обеспечивает оптимальный технологический процесс

При монтаже полной технологической линии, включающей смесители рассола, резервуары-хранилища, инъекторы и фильтрующие емкости, существенно, чтобы отдельные виды оборудования могли в определённой степени взаимодействовать с целью оптимизации производства и достижения непрерывного технологического потока. Примером такого взаимодействия является

использование беспроводного управления для фильтрующей емкости, который автоматически запрашивает рассол/маринад из резервуара-хранилища или смесителя маринада. Более того, оператор может непосредственно наблюдать с панели управления шприцами за тем, как рассол/маринад откачивается из резервуара-хранителя, а также следить за фактической температурой в фильтрующей емкости.



Гибкость и лёгкость управления

Выполнение проводного соединения отдельных видов оборудования в агрессивной среде, требующих перемещения с места на место в ходе операций по очистке, может представлять значительные трудности. Поэтому, компания ФОМАКО разработала систему беспроводного взаимодействия, используемую с нашей линией инъекторов МЗ, фильтрующими емкостями, смесителями рассола и резервуарами-хранилищами.

**Мешалка**

**Ультразвуковой датчик уровня и электромагнитный клапан**

**Сенсорный экран**

**Температурный датчик**

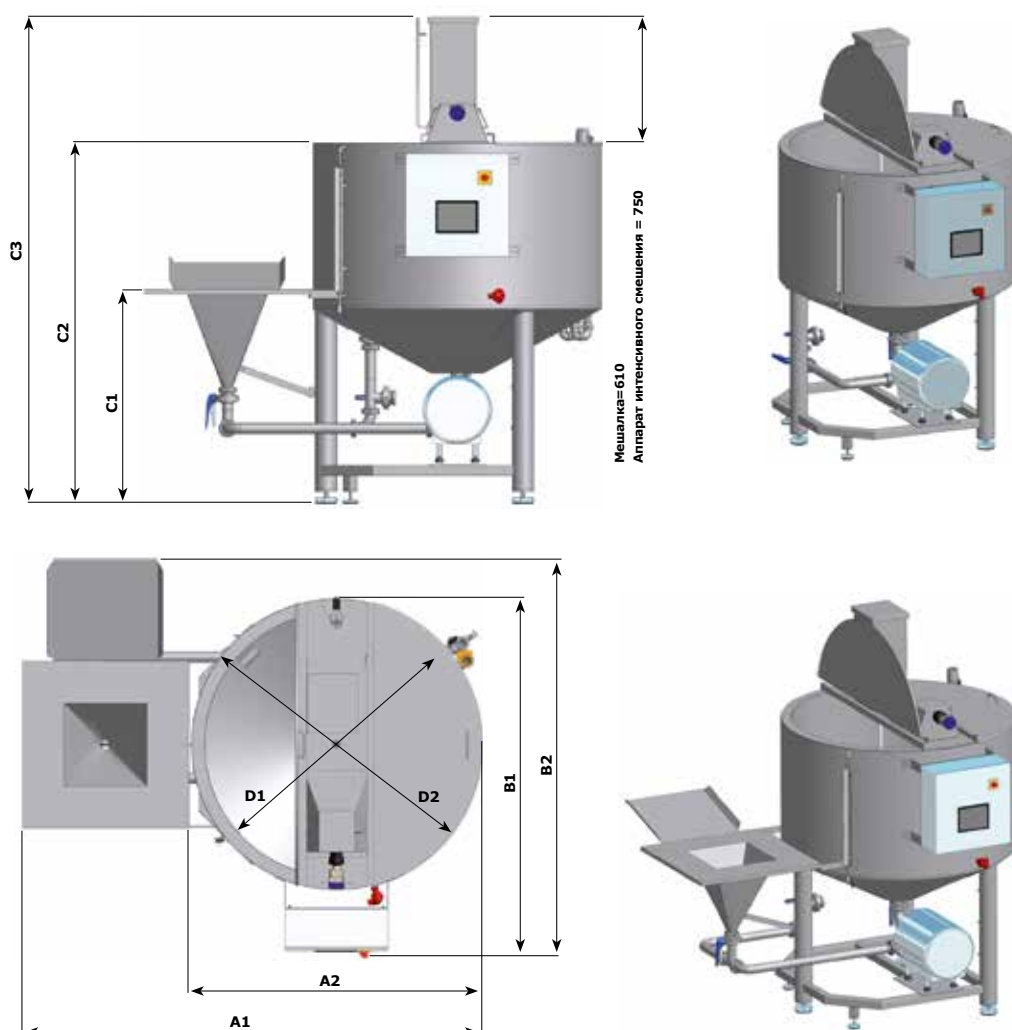
**Загрузочный бункер**

**Уникальная система на основе использования трубок Вентури**

**Центробежный насос**



Характеристики	FBM500	FBM1000	FBM2000	FST500	FST1000	FST2000
Производительность при смешивании	500	1000	2000	-	-	-
Ёмкость приёмного бункера	40 л	40 л	40 л	-	-	-
Двигатель насоса	4 / 7.5 кВт	4 / 7.5 кВт	4 / 7.5 кВт	4 / 7.5 кВт	4 / 7.5 кВт	4 / 7.5 кВт
Электропитание	3×400 в / 50 Гц	3×400 в / 50 Гц	3×400 в / 50 Гц	3×400 в / 50 Гц	3×400 в / 50 Гц	3×400 в / 50 Гц
Панель управления	IP65	IP65	IP65	IP65	IP65	IP65



	FBM 500	FBM 1000	FBM 2000	FST 500	FST 1000	FST 2000
A1	1910	2220	2220	-	-	-
A2	-	-	-	1092	1410	1410
B1	1350	1730	1730	1350	1730	1730
B2	1692	1920	1920	-	-	-
C1	1035	1035	1035	-	-	-
C2	1710	1743	2493	1710	1743	2493
C3	2160	2350	3100	2160	2350	3100
D1	952	1270	1270	952	1270	1270
D2	1092	1410	1410	1092	1410	1410