

Siringatrici Serie M3.s/Carne Rossa



■ Alto livello di igiene – Di semplice sanificazione

■ Siringatura precisa e uniforme



■ Salamoia priva di impurità – Nessuna ostruzione degli aghi

■ Esclusiva tecnologia di siringatura

■ Controllo completo del prodotto



■ Flessibile e versatile

■ Affidabile e di semplice utilizzo

fomaco
FOOD MACHINERY COMPANY

La tecnologia di siringatura M3.s

La siringatura di carne suina e bovina è comunemente utilizzata nella lavorazione di **pancetta** e **prosciutto**, **spiedini**, **carne in scatola**, **roast beef**, **arrosti**, **bistecche** e **carne fresca** per citarne alcuni. Flessibilità, affidabilità e precisione sono le parole chiave per Fomaco. La lavorazione di tutte le tipologie di taglio di carne, sia con osso che senza osso a qualsiasi livello di siringatura non sono più un problema!



L'esclusiva testata degli aghi garantisce un livello di siringatura uniforme.



I piedini a pressione regolabile e divisi in sezioni, mantengono il prodotto fermo durante la fase di estrazione degli aghi.



Il Filtro auto-pulente per proteine modello FM 80 e la pompa centrifuga ad elevate prestazioni.

L'esclusiva testata di siringatura

A differenza dei sistemi con collettore di distribuzione salamoia, l'esclusiva tecnologia d'iniezione M2, con piedini che seguono il contorno del prodotto, è in grado di aprire individualmente le valvole di rilascio della salamoia, assicurando l'inizio dell'iniezione solo quando l'ago è all'interno della carne e riducendo in maniera significativa il ricircolo di salamoia all'interno della macchina. Una pompa centrifuga ad alte prestazioni garantisce una pressione costante della salamoia e una sua distribuzione uniforme, indipendentemente dal numero di aghi all'interno del prodotto e dalle dimensioni del prodotto stesso.

Controllo completo del processo produttivo

I piedini a pressione regolabile sono divisi in sezioni e seguono l'intero contorno del prodotto contribuendo a mantenerlo fermo durante la fase di estrazione degli aghi. Questo garantisce una siringatura uniforme e corretta.

Salamoia pulita: nessun rischio di ostruzione degli aghi

Le siringatrici della Serie M3 FOMACO sono dotate del sistema di filtraggio auto-pulente FM 80.

Il filtro di proteine auto-pulente FM 80, integrato nel circuito di alimentazione della siringatrice, permette di rimuovere le impurità ancora presenti nella salamoia dopo il primo passaggio dal filtro esterno, eliminando quindi il rischio di ostruzione degli aghi anche dopo molte ore di lavorazione e assicurando la continuità della produzione.

Elevato livello di igiene

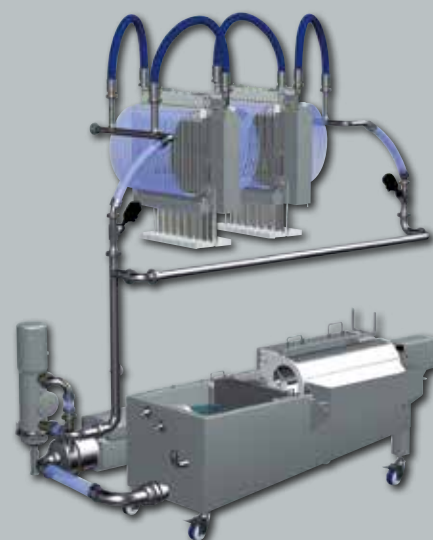
Viene posta sempre molta attenzione su quanto riguarda la sicurezza alimentare e l'igiene. Per questo Fomaco ha progettato una macchina con un elevato livello di igiene, di facile e veloce sanificazione.

Il sistema di trasporto, le testate degli aghi e le singole valvole sono state progettate per assicurare una portata ottimale all'interno del sistema, evitando residui di salamoia in ingresso alle valvole.

Il serbatoio della salamoia è disponibile con sistema di raffreddamento (opzionale). Attraverso il pannello operatore è possibile ottenere un preciso controllo della temperatura della salamoia e contenere così al minimo la carica batterica.

La sanificazione della macchina può essere eseguita accuratamente e rapidamente grazie a:

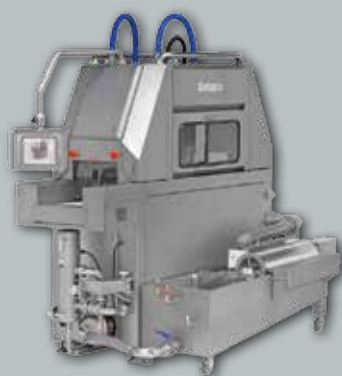
- Costruzione completamente in acciaio inossidabile e materiali plastici idonei per il contatto con gli alimenti.
- Macchina auto-drenante grazie alla posizione della pompa.
- Le siringatrici della serie M3 sono dotate di un sistema di lavaggio automatico regolato da PLC.
- Durante le operazioni di pulizia, gli aghi possono essere smontati e rimontati senza l'ausilio di attrezzi.
- Non è necessaria particolare attenzione durante la pulizia della macchina poiché tutti i componenti elettrici risultano ben protetti.



La pompa e l'intero sistema di trasporto della salamoia possono essere rimossi durante le operazioni di pulizia. Tutti i giunti sono dotati di raccordi sanificabili, facilmente accessibili dall'esterno e completamente isolati rispetto alle apparecchiature elettriche.

Differenti configurazioni di **siringatrici per carne rossa**

Le diverse tipologie di siringatrici della serie M3 sono caratterizzate dagli stessi principi costruttivi. Le principali differenze tra i diversi modelli riguardano la larghezza del nastro di trasporto (420 mm, 550 mm, 750 mm e 950 mm). Le siringatrici sono disponibili con testate da 48, 64, 88 o 112 connessioni, in configurazione con aghi singoli, doppi oppure quadrupli. La serie M3 è disponibile inoltre con 1, 2 oppure 3 testate per aghi in base al livello di siringatura e all'intenerimento richiesto.



Siringatrice a singola testata

- Testata di siringatura e N.1 pompa



Siringatrice a doppia testata

- N.1 oppure N.2 pompe in base alla applicazione
- N.2 Testate di siringatura oppure N.1 testata di siringatura e N.1 testata di intenerimento



Siringatrice a tripla testata

- N.2 pompe
- N.3 Testate di siringatura oppure N.2 testate di siringatura e N.1 testata di intenerimento

Affidabile e di semplice utilizzo

Le siringatrici della serie M3 sono costituite da componenti di elevata qualità e progettate per lavorare in ambienti di produzione altamente esigenti. La siringatrice M3 è una macchina ad alte prestazioni, robusta e affidabile, che necessita di una minima manutenzione.

Se necessario, è possibile modificare lo schema di siringatura direttamente dal pannello di controllo.

Il pannello di controllo touch-screen a colori, montato su braccio orientabile, risulta intuitivo e di facile utilizzo. Il training degli operatori risulta essere veloce grazie all'interfaccia utilizzatore settabile in molte lingue e ad una impostazione logica ed intuitiva.

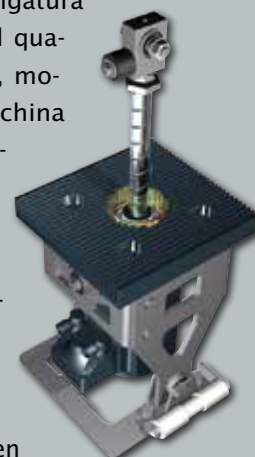
Molte operazioni sono completamente automatizzate, come:



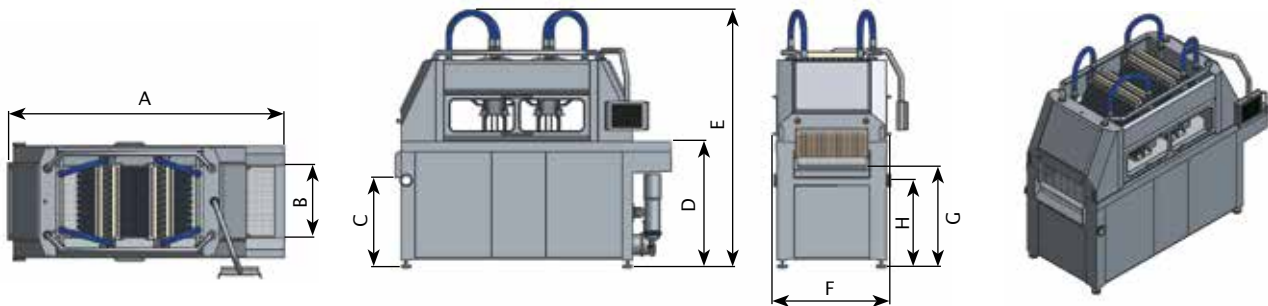
- Settaggio automatico della macchina tramite un numero illimitato di profili utente pre-impostabili.
- Lubrificazione automatica.
- Controllo automatico della temperatura della salamoia.
- Controllo automatico del livello minimo di pressione della pompa.
- Visualizzatore generale degli stati di funzionamento con diagnostica automatica degli errori e dei malfunzionamenti.
- Programma automatico di pulizia.
- Filtro proteine auto-pulente modello FM 80.

Altezza corsa regolabile

Grazie al sistema di movimentazione verticale delle testate di siringatura, realizzato tramite motorizzazione a vite, con encoder per la regolazione millimetrica dell'altezza predefinita, è possibile regolare l'altezza minima e massima di siringatura direttamente dal quadro di controllo, modulando la macchina sul tipo di prodotto in lavorazione. E' possibile quindi, grazie a questa funzionalità, procedere con la siringatura solamente tra due altezze ben definite della carne.



Specifiche Tecniche	FGM 48 S/D	FGM 64 S/D	FGM 88 S/D/T	FGM 112 S/D/T
Motorizzazione per testata aghi	1/2 4 kW AMK SKT-28-20-T00 1/2 Riduttore Umbra con vite a ricircolo di sfere	1/2 4 kW AMK SKT-28-20-T00 1/2 Riduttore Umbra con vite a ricircolo di sfere	1/2/3 4 kW AMK SKT-28-20-T00 1/2/3 Riduttore Umbra con vite a ricircolo di sfere	1/2/3 4 kW AMK SKT-28-20-T00 1/2/3 Riduttore Umbra con vite a ricircolo di sfere
Motorizzazione sistema di trasporto	1,7 kW / 1,7 kW	1,7 kW / 1,7 kW	1,7 kW / 1,7 kW / 1,7 kW	1,7 kW / 1,7 kW / 1,7 kW
Motorizzazione Pompa	5,5 kW / 7,5 kW	7,5 kW / 7,5 kW	7,5 kW / 7,5 kW / 2 x 7,5 kW	7,5 kW / 7,5 kW / 2 x 7,5 kW
Pompa	Pompa centrifuga	Pompa centrifuga	Pompa centrifuga	Pompa centrifuga
Capacità pompa	A 0,5 bar fino a 200 l/min. A 6 bar fino a 650 l/min.	A 0,5 bar fino a 200 l/min. A 6 bar fino a 650 l/min.	A 0,5 bar fino a 200 l/min. A 6 bar fino a 650 l/min.	A 0,5 bar fino a 200 l/min. A 6 bar fino a 650 l/min.
Sistema di pre-flitraggio	Filtro auto-pulente FM 80	Filtro auto-pulente FM 80	Filtro auto-pulente FM 80	Filtro auto-pulente FM 80
Consumo aria (max)	550/1050 l/min.	700/1300 l/min.	900/1700/2500 l/min.	1100/2100/3100 l/min.
Numero di aghi	48 singoli, doppi oppure quadrupli / 2 x 48 singoli, doppi oppure quadrupli	64 singoli, doppi oppure quadrupli / 2 x 64 singoli, doppi oppure quadrupli	88 singoli, doppi oppure quadrupli / 2 x 88 singoli, doppi oppure quadrupli / 3 x 88 singoli, doppi oppure quadrupli	112 singoli, doppi oppure quadrupli / 2 x 112 singoli, doppi oppure quadrupli / 3 x 112 singoli, doppi oppure quadrupli
Testata aghi	1-90 corse / min.	1-90 corse / min.	1-90 corse / min.	1-90 corse / min.
Testata coltelli	1-60 corse / min.	1-60 corse / min.	1-60 corse / min.	1-60 corse / min.
Sistema di trasporto	Nastro di trasporto in INTRALOX	Nastro di trasporto in INTRALOX	Nastro di trasporto in INTRALOX	Nastro di trasporto in INTRALOX
Larghezza nastro di trasporto	420 mm	550 mm	750 mm	950 mm
Avanzamento prodotto	60 - 45 - 30 mm per ogni corsa della testata degli aghi	60 - 45 - 30 mm per ogni corsa della testata degli aghi	60 - 45 - 30 mm per ogni corsa della testata degli aghi	60 - 45 - 30 mm per ogni corsa della testata degli aghi
Altezza corsa (max)	240 mm	240 mm	240 mm	240 mm
Altezza prodotto (max)	200 mm	240 mm	200 mm	200 mm
Capacità	Fino a 7 T/ora in base alla tipologia di prodotto e al livello di siringatura	Fino a 10 T/ora in base alla tipologia di prodotto e al livello di siringatura	Fino a 12 T/ora in base alla tipologia di prodotto e al livello di siringatura	Fino a 15 T/ora in base alla tipologia di prodotto e al livello di siringatura
Peso	980 / 1370 kg	1070 / 1470 kg	1240 / 1675 / 2350 kg	1650 / 2100 / 2850 kg



	FGM 48, 64, 88, 112 S	FGM 48, 64, 88, 112 D	FGM 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

