

## Siringatrici Serie M2/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 M2

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.*

## 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.



*I piedini, suddivisi a sezioni, mantengono il prodotto fermo durante la fase di estrazione degli aghi.*

## Controllo completo del prodotto

I piedini 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.



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

## Salamoia pulita: nessun rischio di ostruzione degli aghi

Le siringatrici della Serie M2 FOMACO sono di base dotate di un filtro a cartuccia modello F-80. E' possibile comunque equipaggiare la macchina con il sistema di filtraggio completamente 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

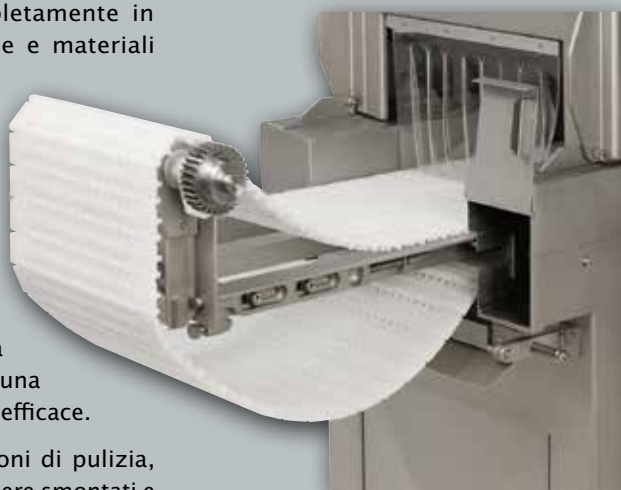
Viene posta sempre molta attenzione su quanto riguarda la sicurezza alimentare e l'igiene. Per questo Fomaco ha progettato una macchina con un elevato livello di igiene, di facile e veloce sanificazione.

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:

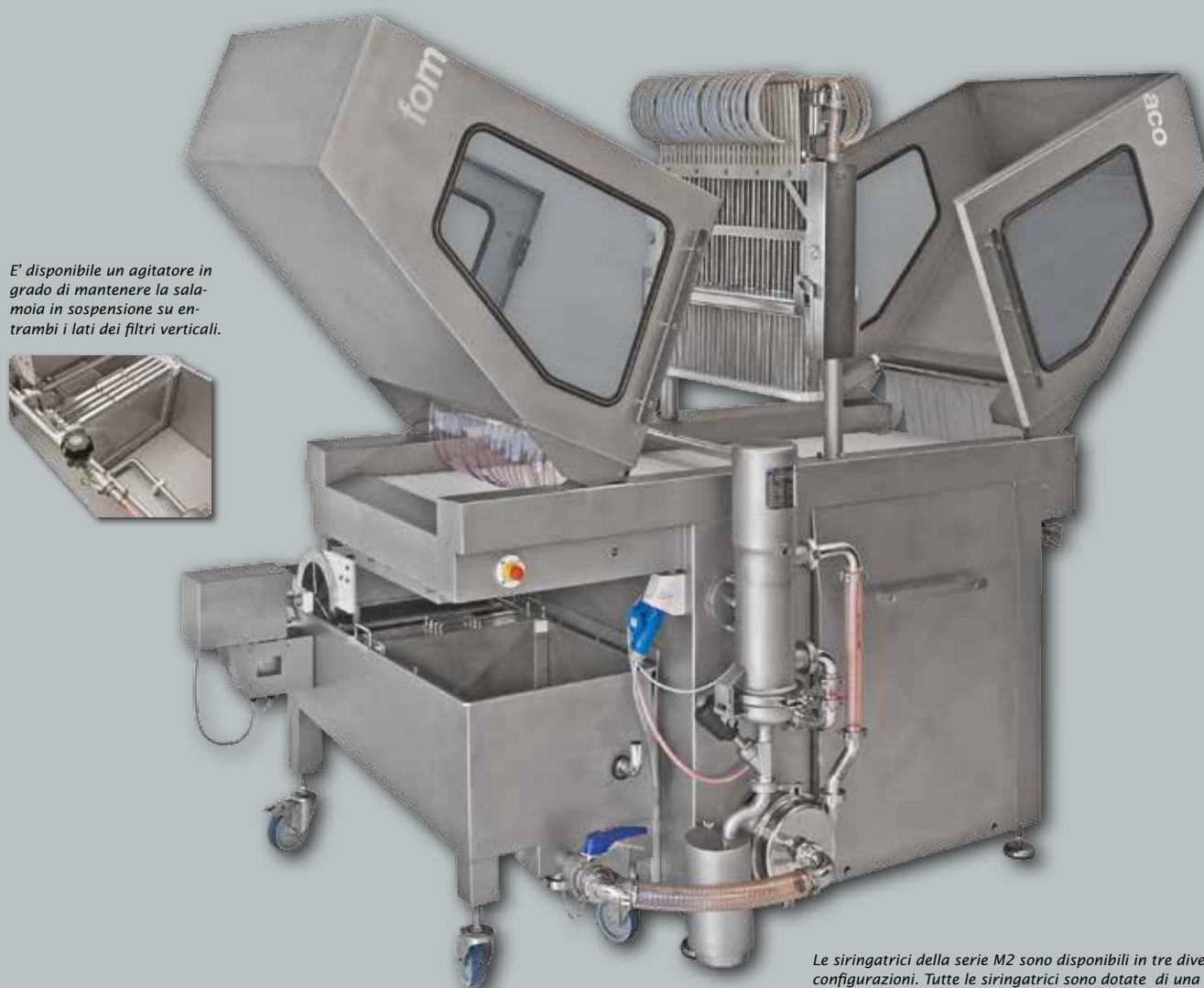
- Costruzione completamente in acciaio inossidabile e materiali plastici idonei per il contatto con gli alimenti.
- Nastro di trasporto di facile rimozione senza l'utilizzo di attrezzi. La struttura è dotata di un sistema a rilascio rapido per una pulizia semplice ed efficace.
- Durante le operazioni 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.
- E' disponibile un supporto di lavaggio separato per la struttura del nastro di trasporto.



*La struttura del nastro di trasporto è dotata di un sistema a rilascio rapido per una pulizia semplice ed efficace del nastro in Intralox.*

# Differenti configurazioni di **siringatrici per carne rossa**

Le diverse tipologie di siringatrici della serie M2 sono caratterizzate dagli stessi principi costruttivi. Le principali differenze tra i diversi modelli riguardano la larghezza del nastro di trasporto (350 mm, 575 mm e 700 mm). Le siringatrici sono disponibili con testate da 26, 44 o 54 connessioni, in configurazione **con aghi singoli, doppi** oppure **quadrupli**.



*E' disponibile un agitatore in grado di mantenere la salamoia in sospensione su entrambi i lati dei filtri verticali.*

*Le siringatrici della serie M2 sono disponibili in tre diverse configurazioni. Tutte le siringatrici sono dotate di una singola testata per aghi, una pompa centrifuga ad elevata capacità ed un pannello operatore di facile utilizzo.*

## **Affidabile e di semplice utilizzo**

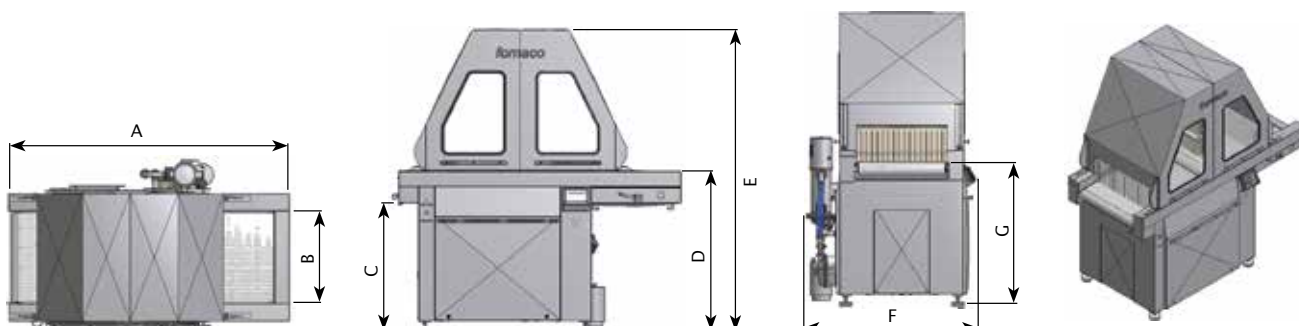
Le siringatrici serie M2 sono costituite da componenti di elevata qualità e progettate per lavorare in ambienti di produzione altamente esigenti. La siringatrice M2 è una macchina ad alte prestazioni, robusta e affidabile, che necessita di una manutenzione minima.

- Controllo automatico della temperatura della salamoia.
- Intuitiva interfaccia grafica per la regolazione della pressione della pompa e della velocità di produzione.
- Filtro proteine auto-pulente modello FM 80.



*La intuitiva interfaccia grafica del pannello operatore permette di settare la pressione della pompa, la velocità di produzione e la visualizzazione costante della temperatura della salamoia.*

Specifiche Tecniche	FGM 26 M2	FGM 44 M2	FGM 54 M2
<b>Motorizzazione per testata aghi e sistema di trasporto</b>	Motoriduttore Lenze 2,2 kW	Motoriduttore Lenze 2,2 kW	Motoriduttore Lenze 2,2 kW
<b>Motorizzazione Pompa</b>	Grundfos 5,5 kW	Grundfos 5,5 kW	Grundfos 5.5 kW
<b>Pompa</b>	Pompa centrifuga Inoxpa	Pompa centrifuga Inoxpa	Pompa centrifuga Inoxpa
<b>Sistema di pre-filtraggio</b>	F80 / Filtro auto-pulente FM 80	F80 / Filtro auto-pulente FM 80	F80 / Filtro auto-pulente FM 80
<b>Consumo aria (max)</b>	6 std. l/h	6 std. l/h	6 std. l/h
<b>Numero di aghi</b>	26 singoli, doppi oppure quadrupli	44 singoli, doppi oppure quadrupli	54 singoli, doppi oppure quadrupli
<b>Testata aghi</b>	20-90 corse / min.	20-90 corse / min.	20-90 corse / min.
<b>Sistema di trasporto</b>	Nastro di trasporto in acciaio INOX o plastica (INTRALOX)	Nastro di trasporto in acciaio INOX o plastica (INTRALOX)	Nastro di trasporto in acciaio INOX o plastica (INTRALOX)
<b>Larghezza nastro di trasporto</b>	350 mm	575 mm	700 mm
<b>Avanzamento prodotto</b>	30 - 50 mm per ogni corsa della testata degli aghi	30 - 50 mm per ogni corsa della testata degli aghi	30 - 50 mm per ogni corsa della testata degli aghi
<b>Altezza corsa (max)</b>	230 mm	230 mm	230 mm
<b>Altezza prodotto (max)</b>	200 mm	200 mm	200 mm
<b>Capacità</b>	Fino a 2,5 T/ora in base alla tipologia di prodotto e al livello di siringatura	Fino a 2,5 T/ora in base alla tipologia di prodotto e al livello di siringatura	Fino a 2,5 T/ora in base alla tipologia di prodotto e al livello di siringatura
<b>Peso</b>	600 kg	710 kg	800 kg



	FGM 26 M2	FGM 44 M2	FGM 54 M2
<b>A</b>	2135 mm	2135 mm	2135 mm
<b>B</b>	350 mm	575 mm	700 mm
<b>C</b>	850 mm	850 mm	850 mm
<b>D</b>	1210 mm	1210 mm	1210 mm
<b>E</b>	2270 mm	2270 mm	2270 mm
<b>F</b>	965 mm	1275 mm	1315 mm
<b>G</b>	1115 mm	1115 mm	1115 mm

	PFS 200 R M2
<b>A</b>	1410 mm
<b>B</b>	1580 mm
<b>C</b>	925 mm
<b>D</b>	885 mm
<b>E</b>	590 mm

