

LA INYECTORA – TENDERIZADORA MAS FLEXIBLE DEL MUNDO

INYECTORAS M3 / CONSISTENCIA / EXACTITUD / ¡ENTREGADO!



AVICOLA, PESCADO & CARNE

fomaco
CURING AND MARINATING SYSTEMS

M3 LA INYECTORA – TENDERIZADORA MAS FLEXIBLE DEL MUNDO

Para empresas de la industria cárnica, avícola y pesquera la Fomaco M3 ofrece una plataforma única para elegir y componer su inyectora y/o tenderizadora. Combinando varios componentes la serie M3 hace posible configurar la máquina que perfectamente encaja con su producción facilitando el nivel más alto posible de especialización tecnológica.



MAXIMO CONTROL DE MOVIMIENTO

Con la M3 Usted tiene el control. Servo motores individuales de cada cabezal de agujas permite la M3 ser ajustada a la altura de su producto. Incluso es posible programar el paso en todo el rango desde arriba hasta abajo ofreciendo un control de sal y marinado sin precedencia. La aceleración lineal durante la inyección asegura una distribución uniforme en toda la altura del producto.



FIABLE – INCLUSO EN AMBIENTES AGRESIVOS

Las máquinas M3 están compuestas por componentes de calidad controlados a fondo, diseñados para trabajar en un ambiente de producción agresivo y exigente. La construcción de doble enceramiento protege componentes eléctricos de agua, humedad y sal atmosférica.



FLUJO OPTIMIZADO DESDE LA BOMBA HASTA EL PRODUCTO

En Fomaco estamos continuamente mejorando el rendimiento de nuestras máquinas. Utilizando las mejoras y más novedosas bombas ha eliminado zonas con flujo reducido asegurando una presión constante y un flujo preciso. El resultado es una distribución de salmuera más uniforme – sin ser afectada ni por el tipo o tamaño de producto ni por el número de agujas aplicadas.



Atendiendo la industria alimenticia durante 40 años



SOFTWARE INTELIGENTE PARA UNA MEJORA GESTION DE LA PRODUCCION

Para facilitar una fácil, estable y continuo ejecución de la producción, la M3 viene con una funcionalidad para realizar servicio técnico a distancia a través del Internet nombrado RDM (Remote Device Manager). Así técnicos de Fomaco pueden asistir en resolver problemas directamente desde las instalaciones en Dinamarca y en esa manera ofrecer asistencia más rápida y más económica. Para agilizar la producción se puede guardar un número ilimitado de programas con ajustes según el producto, y además la M3 viene con varias tareas automatizadas:

- **Engrase automático**
- **Control de temperatura de salmuera automático**
- **Control de presión de bomba automático**
- **Programa de limpieza automático**
- **Búsqueda de errores automática**

Todas las funciones y ajustes se realizan desde la pantalla táctil montada en un soporte móvil para su acceso desde diferentes posiciones.

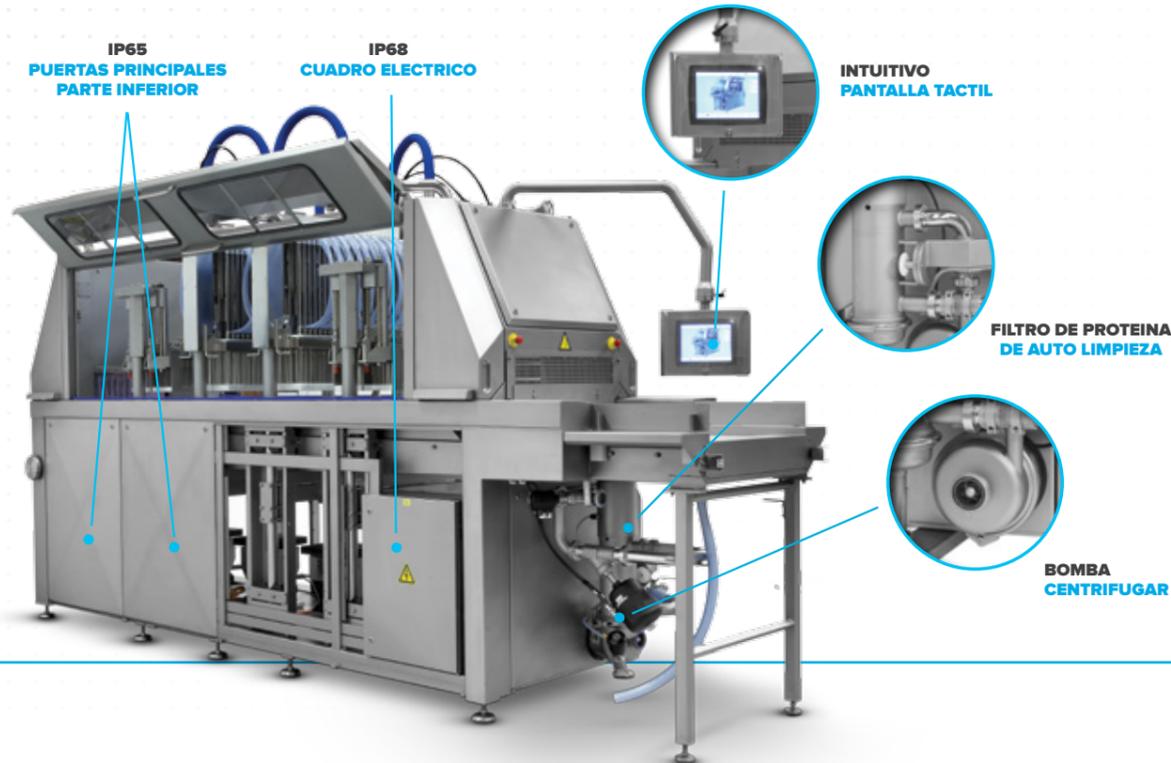
Por último la M3 recibe información sobre cantidad de salmuera en tanque de filtro y de mezcladora/depósito y el sistema de básculas IWC (In-line Weight Control) monitoriza continuamente el porcentaje de salmuera inyectada y ajusta automáticamente la presión de la bomba si hubiera variaciones que lo requiriere.

HIGIENE ES NUESTRA PRIORIDAD PRINCIPAL

Para fabricantes de productos alimenticios un buen ambiente sanitario es indiscutible. Para cumplir con ese requerimiento Fomaco ha tomado medidas extraordinarias para conseguir y asegurar el nivel más alto de higiene:

- **Todas las uniones de tubería son exteriores hasta la zona inferior**
- **Todas las uniones están montadas con piezas higiénicas de la industria láctea**
- **La bomba y los filtros son accesibles para inspección y limpieza desde el exterior**

Además, la bomba centrífuga es el punto más bajo del sistema de salmuera. Por eso es posible vaciar por completo todas las tuberías después de haber realizado la limpieza. El sistema de enfriamiento del tanque de salmuera ofrece controlar la temperatura. No solamente para reducir el número de gérmenes sino también para ayudar a obtener una producción diaria segura de la M3.



ULTIMA GENERACION FILTRO DE AUTO LIMPIEZA

La inyectora M3 viene con un filtro de proteína FM-80 que tiene un sistema de auto limpieza. La característica del filtro FM-80 es quitar todas las impurezas en la salmuera evitando que los agujeros finos de las agujas se bloquean. Eso no solamente asegura una buena distribución de la salmuera sino también excluye intervención del operario para limpiar filtro y mantenimiento.



LIMPIAR NUNCA HA SIDO TAN FACIL

Un programa automático de lavado y un sistema de auto limpieza junto con una serie de detalles en el diseño hace limpiar la M3 rápido y exhaustivo:

- Todos los elementos están fabricados en acero inoxidable y materiales plásticos aprobados para la industria alimenticia
- Todos los componentes eléctricos están bien protegidos. Entonces, no es necesario un especial cuidado durante la limpieza
- La bomba y toda la tubería de salmuera es fácil desmontable
- Todas las uniones están montadas con piezas higiénicas y aisladas de componentes eléctricos
- Todas las uniones de tubería son exteriores hasta la zona inferior

OPCIONES ADICIONALES

- Instalación de TRAF0 según mercado
- Integración SCADA posible
- Ventanas grandes en puertas superiores para control visual durante la producción

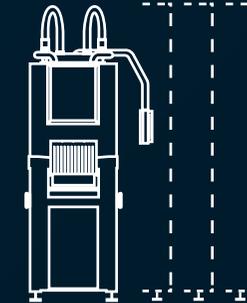


ESPECIFICACIONES TECNICAS

LA SOLUCION PERFECTA

La inyectora M3 viene en cuatro tamaños diferentes. Cada uno con una cantidad de posibles configuraciones de cabezales ofreciendo una adaptación al cliente extraordinaria. Como resultado del diseño modular, programas idénticos y por el uso de los mismos principios de construcción y control, la instalación y maniobra nunca ha sido tan fácil.

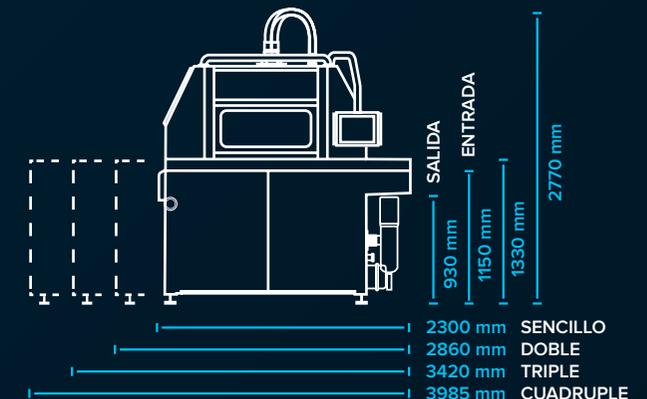
	FGM 48	FGM 64	FGM 88	FGM 112
Cabezal de agujas	1-90 Inyecciones por min.			
Sistema de transporte	Cinta transportadora – acero inoxidable o plástico (Intralox)	Cinta transportadora – acero inoxidable o plástico (Intralox)	Cinta transportadora – acero inoxidable o plástico (Intralox)	Cinta transportadora – acero inoxidable o plástico (Intralox)
Sistema de transporte (ancho)	420 mm	550 mm	750 mm	950 mm



FGM 48	880 mm	
FGM 64	1010 mm	
FGM 88	1210 mm	
FGM 112	1410 mm	



	CABEZAL SENCILLO	CABEZAL DOBLE	CABEZAL TRIPLE	CABEZAL CUADRUPLE
FGM 48	980 kg	1370 kg		
FGM 64	1070 kg	1470 kg	1870 kg	
FGM 88	1240 kg	1675 kg	2350 kg	2785 kg
FGM 112	1650 kg	2100 kg	2850 kg	3300 kg



fomaco
CURING AND MARINATING SYSTEMS