

OGALSA Meat Injection



Systèmes d'injection pour produits cuits

Technologie pour la fabrication de produits cuits et de charcuterie. Conception et fabrication de lignes complètes : Injecteurs haute pression, systèmes de préparation de saumure, attendrisseurs, tambours mélangeurs. Nous développons les projets en accord avec les besoins spécifiques de chaque entreprise. Pour cela, nous mettons à la disposition de nos clients la plate-forme pilote (Innovation Center) au sein de notre siège.



Nos avantages compétitifs

01

Nous sommes spécialisés dans la fabrication et la fourniture de machines et d'équipements pour le secteur alimentaire et spécifiquement pour le secteur des produits carnés.

Мы специализируемся на производстве и поставках оборудования для пищевой промышленности в целом, фокусируя при этом свое основное внимание на мясопереработке.

02

Notre expérience est basée sur plus de 55 ans de fabrication de matériel de première qualité avec les meilleures garanties et dans le respect de toutes les normes internationales.

Наш 55-летний опыт работы позволяет нам производить высококачественные и высокоэффективные машины, отвечающие всем современным мировым требованиям.

03

Notre vision novatrice est constante car nous investissons une grande partie de nos ressources dans l'amélioration et dans la modernisation de nos machines et de nos équipements.

Проводимые нами исследования и инвестиции в инновационные разработки позволяют нам постоянно совершенствовать и модернизировать наше оборудование.

Системы инъекирования для вареных продуктов

Технология производства вареных продуктов и деликатесной продукции. Проектирование и производство линий, состоящих из инъекторов высокого давления, систем подготовки рассола, тендеризаторов и вакуумных массажеров. Мы занимаемся разработкой проектов в соответствии с индивидуальными пожеланиями и требованиями наших клиентов, и поэтому мы всегда рады видеть Вас в нашей тестовой лаборатории (Инновационном Центре), где мы можем протестировать Ваш продукт.



Наши конкурентные преимущества

04

Les matériaux que nous utilisons sont d'une qualité et d'une durabilité maximales, respectent les normes en vigueur en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire et répondent aux plus hautes exigences du marché.

Все материалы, используемые в производстве наших машин, являются высококачественными и надежными и отвечают самым высоким стандартам, существующим на рынке пищевой промышленности.

05

Le service de conseil de prévente et le service technique après-vente que nous offrons à nos clients sont assurés par des professionnels dûment formés et hautement qualifiés.

Предпродажной работой и послепродажным обслуживанием оборудования занимается высококвалифицированный персонал

06

Notre vocation et notre engagement international nous ont amenés à être présents, à travers nos filiales et nos délégations, sur les cinq continents.

Результатом нашей упорной работы в пищеперерабатывающей отрасли и международной ориентированности стало образование филиальной и дистрибьютерской сети на пяти континентах

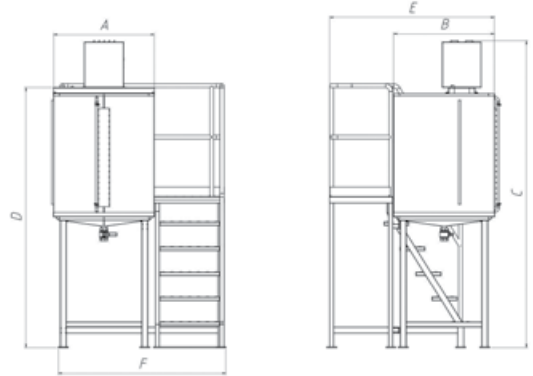


PST 500



Mixeur vertical de grande puissance
Мощный вертикальный смеситель

Pompe pour le transfert de liquides
Насос перекачки жидкости



Modèle Модель	PST 1500	PST 1000	PST 500
A (mm.)	1.000	1.000	765
B (mm.)	1.000	1.000	765
C (mm.)	3.200	2.600	2.450
D (mm.)	1.500	1.100	950
E (mm.)	1.700	1.700	1.475
F (mm.)	1.700	1.700	1.475
Capacité de la pompe (m ³ /h.) Расход насоса (м ³ /ч)	optionnel опционально	optionnel опционально	optionnel опционально
Puissance du Mélangeur vertical (Kw) Мощность вертикального перемешивающего устройства (кВт)	4	4	3
Puissance de la pompe de vidange (Kw.) Мощность выпускного насоса (кВт)	1,5	1,5	0,75

3 points clés Отличительные черты



Fonds conique pour assurer le correct nettoyage du bac et la décharge.

Коническая форма днища для более качественной мойки и полной выгрузки



L'escalier permet l'accès à la partie supérieure du bac pour introduire les ingrédients.

Опция: лестница для упрощения процесса смешивания ингредиентов

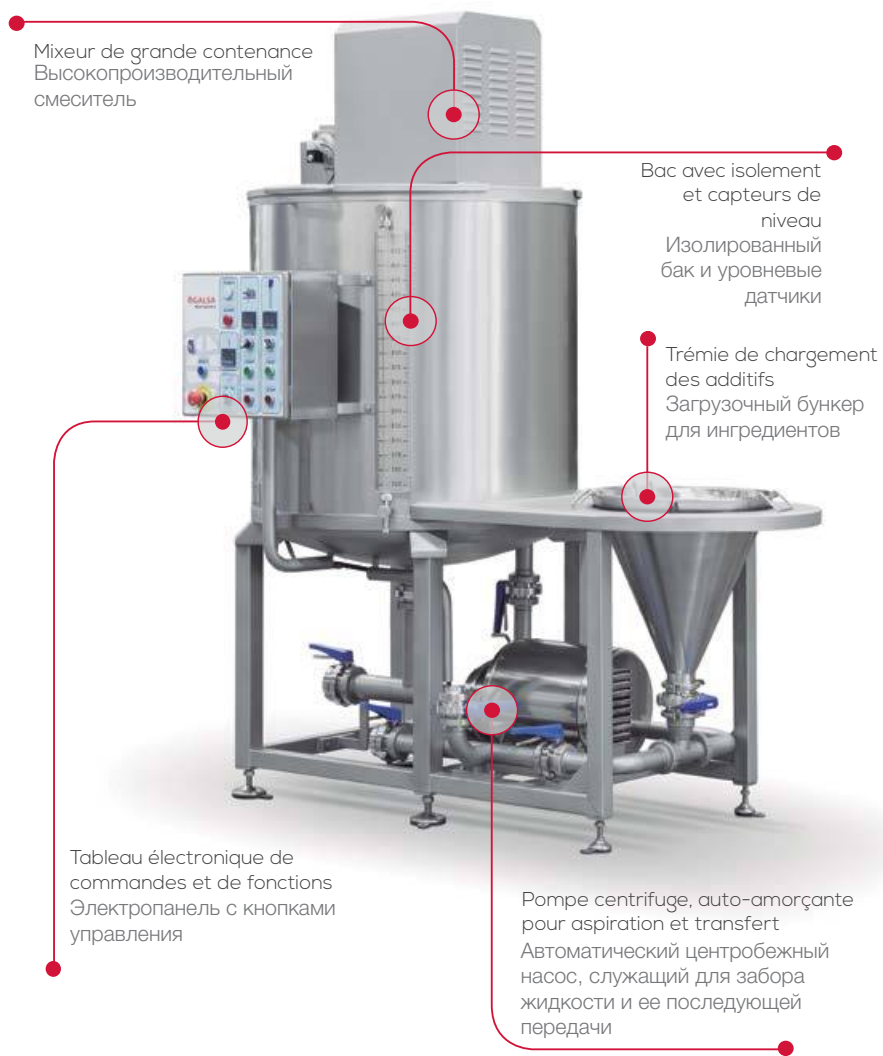
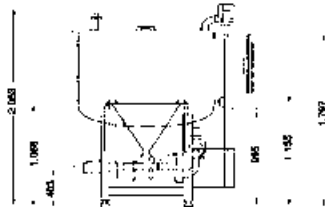
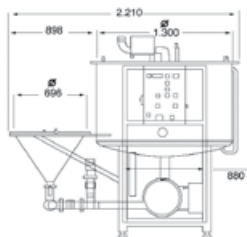
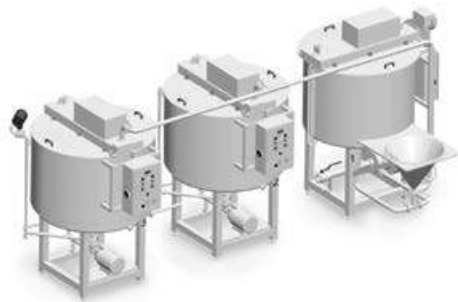


Turbo-agitateur pour l'obtention d'une homogénéisation correcte de la saumure

Турбомешалка позволяет достичь максимальной однородности рассола

BRINEMAKER

Смесители рассола



3 points clés

Отличительные черты

Pompe centrifuge de grande capacité
Мощный центробежный насос



Tout en un : transporte, pompe, disperse, homogénéise et émulsionne.
Универсальность: смешивание, подкачка, диффузия, гомогенизация и эмульсация.



Système exclusif à haut pouvoir de cisaillement des particules < 100 μ



Originale puissante système de broyage des particules < 100 μ

Modèle Модель	PSV 1500	PSV 1000	PSV 500
Longueur (mm.) Длина (мм)	2.170	2.170	1.850
Diamètre (mm.) Диаметр (мм)	1.300	1.370	960
Hauteur totale (mm.) Общая высота (мм)	2.230	2.230	2.230
Hauteur du bac (mm.) Высота бака (мм)	1.750	1.750	1.750
Hauteur de la trémie (mm.) Высота бункера (мм)	900	900	900
Capacité de la trémie (litros) Объем бункера (л)	42	42	42
Capacité de la pompe (m³/h.) Расход насоса (м³/ч)	20	25	20
Puissance du Mélangeur vertical (Kw) Мощность вертикального перемешивающего устройства (кВт)	optionnel опционально 4 Kw	optionnel опционально 4 Kw	optionnel опционально 3 Kw
Puissance pompe mélangeur (Kw.) Мощность перемешивающего насоса (кВт)	5,5	5,5	3



Injection

A pour but d'introduire la quantité de saumure requise dans les pièces de viande. À ce stade la viande n'absorbe pas la saumure, celle-ci se dépose simplement entre les fibres musculaires.

Инъектирование

Целью инъектирования является введение требуемого объема рассола в части мяса. Сами мясные ткани почти не абсорбируют рассол, большая его часть в итоге концентрируется в мышечной ткани.



» Comment OGALSA améliore le système traditionnel d'injection à basse pression

- › Pulvérisation de la saumure (Système Spray)
- › Meilleure rétention de la saumure dans le produit sans réductions.
- › Dosage volumétrique.
- › Grande précision du rendement d'injection.
- › Perforations d'injection d'un diamètre inférieur à 1 mm sans poches dans le produit.
- › Tapis roulant de sortie indépendant.
- › Récupération de la saumure flottante.
- › Meilleur rendement.

Qu'apporte OGALSA à votre produit ?

- › Distribution homogène de l'injection permettant de conserver les caractéristiques organoleptiques.
- › Valeur ajoutée, autant pour les produits marinés que pour les produits frais ou cuits.
- › Meilleur rendement avec un meilleur aspect.

Comment OGALSA fait évoluer le système d'injection spray

- › Fonctionnement indépendant des têtes.
- › Régulation du volume d'injection indépendante pour chaque tête.
- › Contrôle des paramètres à partir de n'importe quel ordinateur.
- › Paramétrage des programmes d'injection.
- › Application du système à tous les types de viande et de poisson.

» Как OGALSA улучшила обычные инъекторы низкого давления

- › Система «распыления» рассола (Спрей-система)
- › Технология удержания рассола в продукте без потерь.
- › Объемное дозирование.
- › Высочайшая точность инъектирования
- › Проколы в продукте в диаметре менее 1 мм.
- › Независимый отводной конвейер.
- › Сбор лишнего рассола.
- › Повышение выхода продукта.

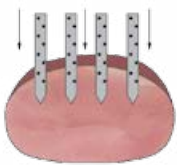
В чем инновации продуктов после инъектирования на машинах OGALSA?

- › Равномерное распределение рассола, сохраняющее органолептические характеристики продукта
- › Добавленная стоимость, как для маринованных, так и для свежих и вареных продуктов.
- › Большой выход и лучший внешний вид.

Как OGALSA развивает систему инъекции спрей

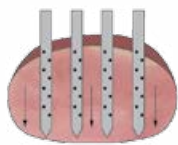
- › Независимые головки
- › Независимый объем инъектирования на каждой головке
- › Контроль параметров инъектирования с ПК.
- › Конфигурация программ инъектирования
- › Применение системы к любому типу мяса или рыбы.

Haute pression Высокое давление



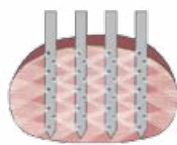
1/ Les aiguilles pénètrent dans la viande sans injecter.

Иглы проникают в мясо без впрыскивания



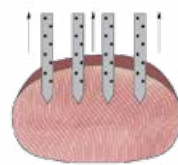
2/ Les aiguilles arrivent en bout de parcours descendant sans injecter.

Иглы доходят до конца своего прохода вниз без впрыскивания



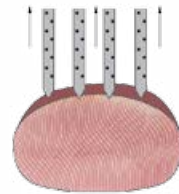
3/ L'injection de la saumure se produit lorsque les aiguilles sont arrêtées en fin de parcours descendant.

После опускания иглы останавливаются, и происходит впрыскивание рассола



4/ Les aiguilles remontent une fois la saumure pulvérisée et uniformément répartie dans la viande.

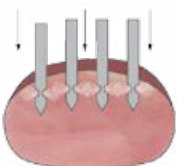
Иглы поднимаются, а рассол распыляется и равномерно распределяется в мясе



5/ Les aiguilles ressortent de la viande sans perte de saumure.

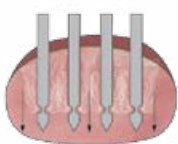
Иглы выходят из продукта абсолютно без потерь рассола

Basse pression Низкое давление



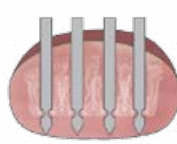
1/ Les aiguilles pénètrent dans la viande en injectant et en créant des poches de saumure.

Инъекция начинается одновременно с погружением игл в продукт, в результате чего создаются области с излишками рассола



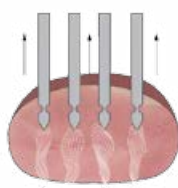
2/ Les aiguilles injectent pendant tout leur parcours descendant.

Иглы впрыскивают рассол исключительно вниз



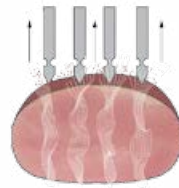
3/ Les aiguilles restent arrêtées quelques instants avant de commencer leur remontée en créant des poches de saumure.

Иглы на секунду задерживаются в нижнем положении, что создает излишки рассола в данной области .



4/ Les aiguilles remontent en laissant la saumure déposée dans les perforations.

Поднимаясь, иглы оставляют рассол в каналах инъекции



5/ Lorsque les aiguilles ressortent, une partie de la saumure déposée dans les perforations s'échappe à l'extérieur et une partie de l'injection est perdue.

Когда иглы полностью выходят из продукта, часть рассола также выходит через отверстия .



Leur système exclusif d'injection "spray system" diffusent la saumure uniformément, ce qui assure l'homogénéité du produit final et conserve ses caractéristiques organoleptiques

Благодаря уникальной «спрей-системе» нам удается достичь равномерного распределения рассола, тем самым улучшая товарный вид продукта, сохраняя его однородность и структуру.



Connexion à distance via Ethernet de série.
Удаленное соединение по сети Ethernet доступно на всех моделях



La flexibilité, la fiabilité et la précision du processus d'injection sont des mots-clés dans le développement de nos machines
Эксплуатационная гибкость, надежность и высокая точность ињектирования – наши ценностные ориентиры в разработке ињекторов



Conçues et fabriquées dans les plus strictes normes de sécurité et d'hygiène alimentaire, de nettoyage rapide et facile, elles disposent d'un programme automatique de nettoyage depuis l'écran de commande.

Оборудование соответствует требованиям безопасности и гигиены пищевой промышленности. Программа автоматической мойки, задается с панели управления.



Écran tactile pour la gestion des données, des fonctions, des processus et des modèles d'injection. Capacité de stockage de 50 recettes.
Сенсорный экран с различными настройками для управления процессом ињектирования. Память на 50 рецептов.



Pour tous types de viandes rouges et de volailles, avec ou sans os.
Работа с любым типом мяса на кости и без кости.



Réservoir à saumure incorporé de série.
Бак для рассола входит по умолчанию



Fabrication très renforcée en acier inoxydable, AISI304 et AISI316 et matières plastiques certifiées pour usage alimentaire

Надежная и прочная конструкция из нержавеющей стали AISI304 и AISI316 и одобренных пластиковых материалов.



Tapis roulant de sortie incorporé à tous les modèles pour la récupération de la saumure flottante excepté pour les modèles SC20, SC30 et SC60.



Отводящий конвейер входит в состав всех моделей. Он позволяет удалять излишки рассола с продукта (на всех моделях, кроме SC20, SC30 и SC60)



Points clés / Отличительные черты

Fonctionnement et réglage du pourcentage d'injection indépendant pour chaque tête. Hauteur de la tête 190 mm, optionnel 240 mm.



Иньецирующие головки работают независимо – процент инъецирования на них также может варьироваться. Высота головок: 190 мм, опционально может быть 240 мм



Le volume de l'injection peut être réglé par doses de 25 cm³, selon le type de machine.

Объемное дозирование может быть настроено до 25 см³ в зависимости от модели.

Le pourcentage d'injection du produit dépendra des caractéristiques de la viande et la densité de la saumure. Il est possible d'obtenir des injections supérieures à 70% ou à 100%, selon le type de machine.



Процент инъецирования зависит от типа сырья и рецептуры рассола. Есть возможность достижения 70/100% инъецирования в зависимости от модели инъектора.

Aiguilles de précision de différents diamètres avec 11 orifices. Les points d'injection peuvent varier selon le nombre d'aiguilles. Systeme exclusif d'extraction des aiguilles "one hand connection" avec un bouton rapide.



Иглы могут иметь разный диаметр и 11 отверстий. Количество точек инъецирования зависит от количества игл. Эксклюзивная система «управляй одной рукой» Помогает сменить иглы без использования дополнительных инструментов.



Filtre rotatif automatique auto-nettoyant de série. Самоочищающийся вращающийся барабан.

Tapis roulant en acier inoxydable, et en option en polypropylène spécial. Largeurs des tapis 470 (série S), 615 (série M) et 800 (série L), démontables et complètement amovibles supprimer.



Конвейерная лента из нержавеющей стали или Полностью съёмная.: 470 мм (модельный ряд S), 615 мм (модельный ряд M) и 800 мм (модельный ряд L).

Fonctionnement du tapis par cylindre hydraulique avec indicateur de vitesse réglé de 12 à 190 mm, selon les modèles.



Конвейер приводится в действие гидроцилиндром. Скорость движения регулируется и составляет от 12 до 190 мм на цикл в зависимости от модели.



Poussoirs pour chaque tête divisés en sections pour chaque groupe de 4/5 aiguilles assurant un positionnement correct du produit pendant le processus de rétraction des aiguilles.

Отдельные держатели блоков по 4/5 игл, гарантирующие, что после того как иглы выйдут из продукта, он не изменит своего положения.



OGALSA Injecteurs pour produits cuits

Meat Injection Инъекторы для вареных продуктов



SC 30

Écran HMI pour la gestion des données, des fonctions, des processus et des modèles d'injection.

HMI монитор позволяет настраивать различные параметры, функции и программы инъектирования



Poussoirs indépendants pour chaque tête et divisés en sections pour chaque groupe de 5 aiguilles.

Секционно разделенные блоки - по 5 игл в каждой

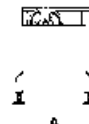
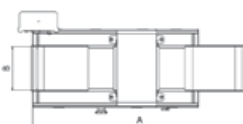
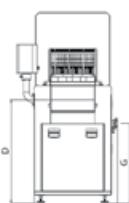
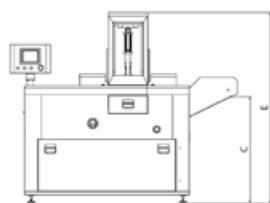


Système exclusif de mélange de la saumure par hélice qui maintient les solides en suspension.

Оригинальный смеситель рассола с винтом для лучшего смешивания ингредиентов.

Tapis roulant complètement démontable et amovible pour une hygiène optimale.

Полностью съемный конвейер для мойки



Modèle Модель	A (mm.) (мм)	B (mm.) (мм)	C (mm.) (мм)	D (mm.) (мм)	E (mm.) (мм)	F (mm.) (мм)	G (mm.) (мм)	Têtes Головки	Sabrage Тендер	P. d'injection Инъект.-е.	Production Произв-ть Kg./h. (кг/ч)	Bac saumure Бак для рассола (mm.) (мм)	Capacité Объем (lts.) (л)
SC 30	1.750	470	880	1.120	2.080	1.050	880	1	---	330	3.000	A620 x B720 x C1.800	450
SC 60	1.750	470	880	1.120	2.080	1.050	880	1	---	660	3.300	A620 x B720 x C1.800	450
SC 30-T	2.960	470	880	1.120	2.150	1.200	880	1	1	330	3.000	A620 x B720 x C1.800	450
SC 60-T	2.960	470	880	1.120	2.150	1.200	880	1	1	660	3.300	A620 x B720 x C1.800	450
SC 30 DUO	2.960	470	880	1.120	2.150	1.200	880	2	---	660	4.200	A620 x B720 x C1.800	450
SC 60 DUO	2.960	470	880	1.120	2.150	1.200	880	2	---	1320	4.700	A620 x B720 x C1.800	450
SC 30 DUO-T	2.960	470	880	1.120	2.150	1.200	880	2	1	660	4.200	A620 x B720 x C1.800	450
SC 60 DUO-T	2.960	470	880	1.120	2.150	1.200	880	2	1	1320	4.700	A620 x B720 x C1.800	450

Ouverture des têtes pour faciliter l'extraction des aiguilles.

Возможность открыть блок игл для более удобного извлечения игл



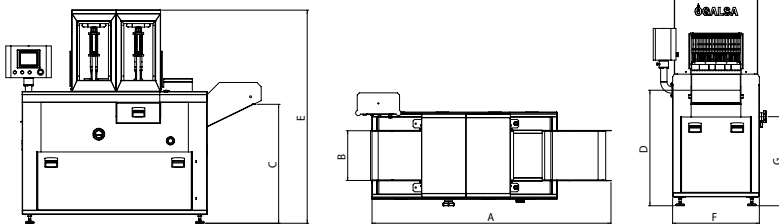
MC 104 DUO



Tapis roulant de sortie avec récupération de la saumure excédentaire dans le réservoir.

Полностью съемный конвейер для мойки

Filtere rotatif automatique auto-nettoyant. Самоочистка фильтра вращающегося барабана.



Modèle Модель	A (mm.) (мм)	B (mm.) (мм)	C (mm.) (мм)	D (mm.) (мм)	E (mm.) (мм)	F (mm.) (мм)	G (mm.) (мм)	Têtes Головки	Sabrage Тендер	P. d'injection Инъец-е.	Production Произв-ть Kg/h. (кг/ч)	Vac saumure Бак для рассола (mm.) (мм)	Capacité Объем (lts.) (л)
MC 50	2.650	615	1.300	1.180	2.500	1.300	1.040	1	---	550	4.000	A620 x B720 x C1.800	450
MC104	2.650	615	1.300	1.180	2.500	1.300	1.040	1	---	1144	5.000	A620 x B810 x C2.320	650
MC 50-T	3.025	615	1.300	1.180	2.500	1.300	1.040	1	1	550	4.000	A620 x B720 x C1.800	450
MC104-T	3.025	615	1.300	1.180	2.500	1.300	1.040	1	1	1144	5.000	A620 x B810 x C2.320	650
MC 50 DUO	3.025	615	1.300	1.180	2.500	1.300	1.040	2	---	1100	5.900	A620 x B810 x C2.320	650
MC104 DUO	3.025	615	1.300	1.180	2.500	1.300	1.040	2	---	2288	6.600	A620 x B810 x C2.320	650
MC 50 DUO-T	3.460	615	1.300	1.180	2.500	1.300	1.040	2	1	1100	5.900	A620 x B810 x C2.320	650
MC104 DUO-T	3.460	615	1.300	1.180	2.500	1.300	1.040	2	1	2288	6.600	A620 x B810 x C2.320	650

OGALSA

Injecteurs pour produits cuits

Meat Injection Инъекторы для вареных продуктов



LC 136 DUO-T

Lances tête attendrisseur.

Тендеризирующие верхние лезвия



Poussoirs indépendants pour chaque tête et divisés en sections pour chaque groupe de 5 aiguilles.

Секционно разделенные блоки - по 5 игл в каждой

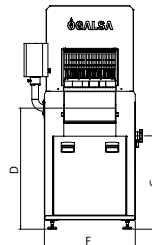
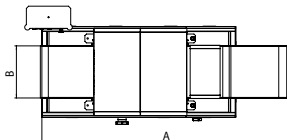
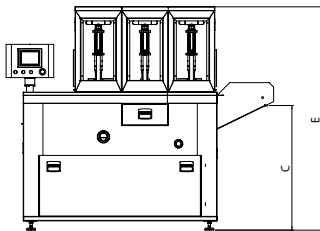


Système exclusif de mélange de la saumure par hélice qui maintient les solides en suspension.

Оригинальный смеситель рассола с винтом для лучшего смешения ингредиентов.

Tapis roulant complètement démontable et amovible pour une hygiène optimale.

Полностью съемный конвейер для мойки.



Modèle Модель	A (mm.) (мм)	B (mm.) (мм)	C (mm.) (мм)	D (mm.) (мм)	E (mm.) (мм)	F (mm.) (мм)	G (mm.) (мм)	Têtes Головки	Sabrage Тендер	P. d'injection Иньец-е.	Production Произв-ть Kg/h. (кг/ч)	Bac saumure Бак для рассола (mm.) (мм)	Capacité Объем (lts.) (л)
LC136	3.220	800	1.380	1.250	2.600	1.485	1.040	1	---	1496	6.500	A690 x B810 x C2.320	450
LC136 DUO	3.220	800	1.380	1.250	2.600	1.485	1.040	2	---	2992	10.000	A830 x B700 x C2420	650
LC136-T	3.220	800	1.380	1.250	2.600	1.485	1.040	1	1	1496	6.500	A690 x B810 x C2.320	450
LC136 DUO-T	3.220	800	1.380	1.250	2.600	1.485	1.040	2	1	2992	10.000	A830 x B700 x C2420	650

Attendrisseur Тендеризатор



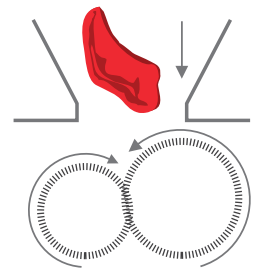
TENDER SLICER

Facilité maximale d'entretien, de nettoyage et désinfection
Простое управление и мойка



Optionnel :
rouleau de polyéthylène pour l'attendrissement des produits avec peau

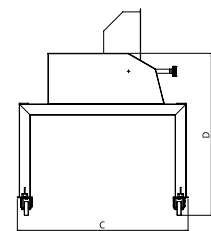
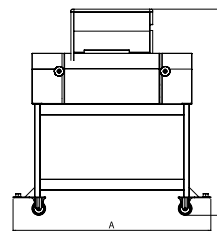
Опция:
полиэтиленовый ролик для тендеризирования продукта с кожей



Écart réglable des rouleaux
Amortisseur compensateur pour viandes dures

Настраиваемое расстояние между ножами
Система компенсационных буферов для жесткого мяса

Modèle Модель	Longueur Длина (mm.)	Largeur Ширина (mm.)	Hauteur Высота (mm.)	Puissance Мощность (KW)	Nombre de lames Кол-во лезвий
SLICER 500	1300	1130	1559	4kw	59
SLICER 700	1300	1280	1559	4kw	69



3 points clés Отличительные черты

Favorise l'absorption de la saumure et l'extraction de la protéine.

Улучшает впитывание рассола и ускоряет выделение белка при массировании

Homogénéisation couleur
Однородность цвета



Homogénéisation du mélange
Улучшенное связывание



AUTO

Tambours automatiques de marinage sous vide
(fabriqués en acier inoxydable AISI 304)

Автоматический вакуумный массажер
(выполнен из нержавеющей стали AISI 304)

Entraînement du tambour dans la partie postérieure de celui-ci par un assemblage mécanique de chaînes, pignons et moto-réducteur qui agit sur un axe central

Привод расположен сзади, центральная ось приводится в действие посредством цепей и редукторного двигателя

Le niveau de vide est réglable

Возможность настройки значения вакуума

Système de massage doux du produit avec lame hélicoïdale, la rotation en sens inverse permet le déchargement complet du produit

Система мягкого массирования продукта при помощи спиральной лопатки: при обратном вращении продукт выгружается

Tambours avec programmeur : contrôle des paramètres par PLC, introduction des valeurs grâce à une console de programmation. Mémoire pour 20 programmes

Программирование: параметры задаются на ПЛК. В памяти может храниться до 20 программ.

Couvercle avec fermeture hermétique et filtre pour éviter l'absorption de produit

Герметичная крышка и фильтр, препятствующий абсорбации продукта.

Contrôle du cycle avec boutons de commande (démarrage, arrêt d'urgence...) et indicateur lumineux.

Кнопочное управление циклами (старт, аварийная остановка и т.д.) и световые индикаторы

Filtere automatique avec détecteur de capacité, permet un travail continu sans nécessité d'arrêts pour le nettoyage

Автоматический фильтр с детектором объема, обеспечивающим непрерывную работу без остановки на очистку

Points clés Отличительные черты



LM 1000

2 versions, avec minuteurs
ou PLC

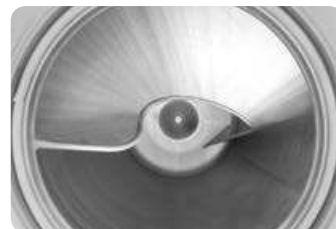
2 версии с таймером или ПЛК

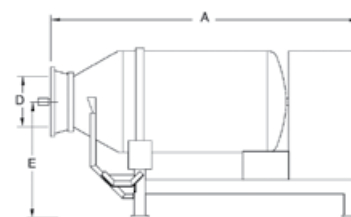
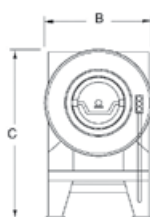
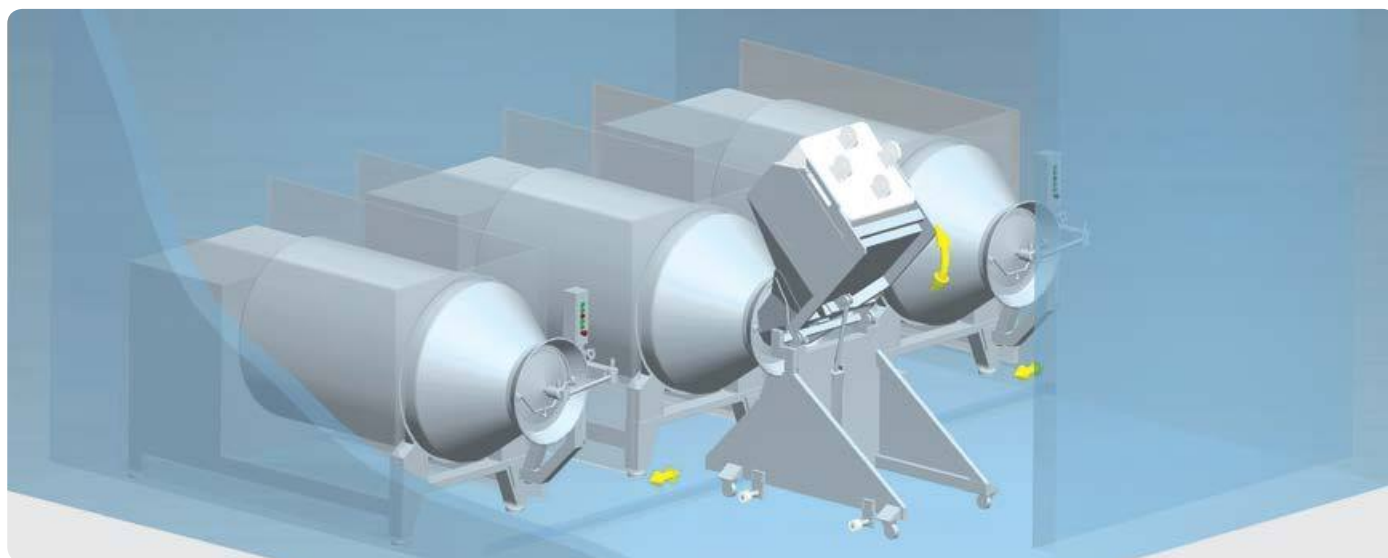


Couvercle avec fermeture hermétique et
filtre pour éviter l'absorption de produit

Герметичная крышка и фильтр,
предотвращающий абсорбцию
продукта

Système de massage
doux du produit avec lame
hélicoïdale
Система бережного
массирования (спиральная
лопатка)



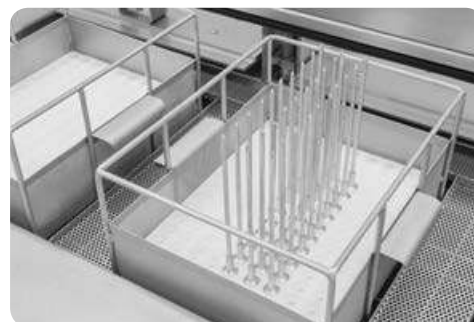


Modèle Модель	A (mm.) (мм)	B (mm.) (мм)	C (mm.) (мм)	D (mm.) (мм)	E (mm.) (мм)	Capacité Объем Lts. (л)	Charge utile Загрузка Kg. (кг)	Pompe Насос (KW) (кВт)	Débit Расход (m ³ /h) (м3/ч)	Moteur Двигатель (K)(кВт)
LM 6000	4.500	1.750	2.320	500	1.500	6.000	3000	4	160	5,5
LM 4000	4.220	1.550	2.150	500	1.350	4.000	1.800-2.000	2,2	100	4
LM 3000	3.815	1.550	2.075	500	1.350	3.000	1.400-1.500	2,2	100	3
LM 2000	3.250	1.250	1.850	500	1.210	2.000	900-1.000	1,5	60	2,2
LM 1500	2.950	1.175	1.675	500	1.100	1.500	650-750	1,5	60	2,2
LM 1000	2.600	1.080	1.650	400	1.060	1.000	450-500	1,1	40	1,5
LM 800	2.500	1.050	1.600	400	1.060	800	350-200	1,1	40	1,5
LM 400	2.100	850	1.500	400	1.060	400	150-200	0,75	25	0,55
LM 200	1.700	650	1.250	365	900	200	80-100	0,37	21	0,37
LM 100	1.280	855	1.180	365	890	100	40-50	0,37	21	0,37



NEEDLE CARE

Élévateur/descendeur pour l'introduction des pièces dans le réservoir
Подъемно-опускное устройство для помещения игл в блок

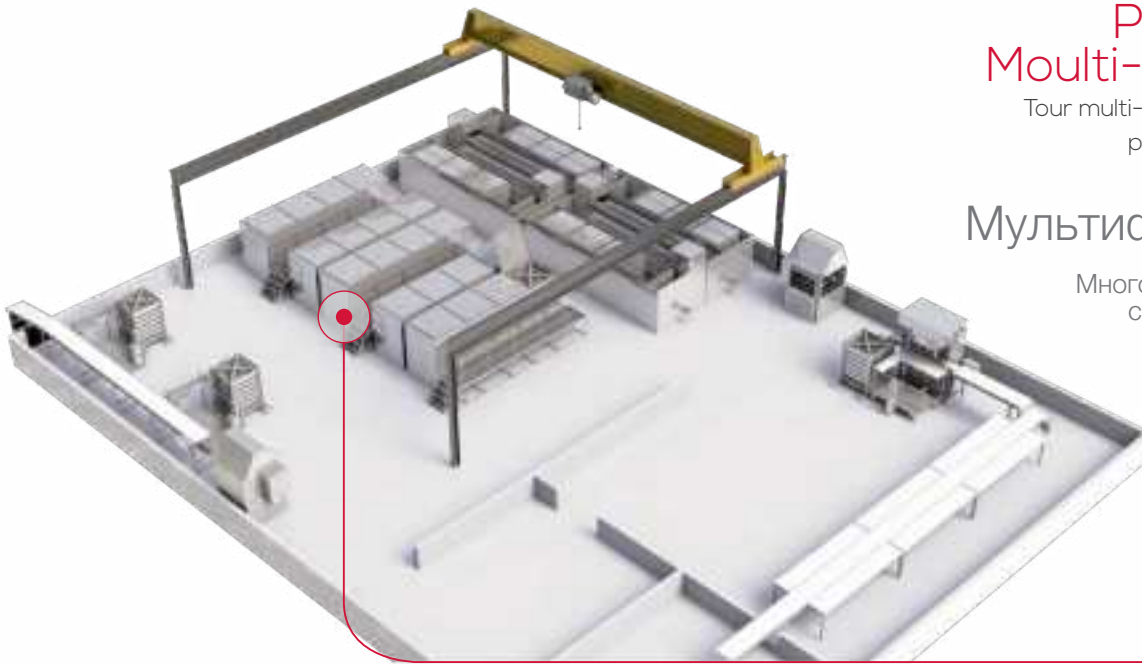


Écran tactile des fonctions avec contrôle des temps et des fonctions
Сенсорный экран для контроля времени и функций.

Système exclusif de nettoyage par ondes ultrasonores.

Оригинальная система чистки ультразвуковыми волнами

- » Réservoir pour le nettoyage des aiguilles d'injection par ultrasons.
Блок очистки игл при помощи ультразвуковых волн.
- » Évite le nettoyage manuel, ce qui réduit les coûts de main-d'œuvre.
Ручная мойка не требуется – затраты снижаются.
- » Les ondes ultrasonores assurent une distribution parfaite sur toute la surface à hygiéniser.
Ультразвуковые волны garantissent 100% nettoyage de toutes les zones des aiguilles.
- » Notre système de nettoyage STOP & GO, à fonctionnement intermittent, aide à éliminer la saleté et la graisse plus rapidement.
Наша старто-стопная система работает интервалами и помогает удалять загрязнения и жир гораздо быстрее.

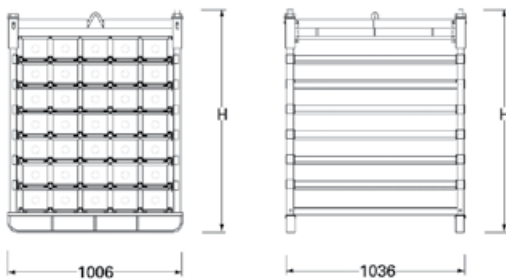


Paniers Moulti-moule

Tour multi-moules pour produits cuits.

Мультиформы

Многоуровневые системы для вареных продуктов. Варка в котлах



Barres/moules amovibles, avec divisions internes et logement pour clip.
 Mesures et configuration en fonction des besoins du client.

Выдвижные матрицы с внутренними делениями и местом для клипсы. Габариты устанавливаются клиентом индивидуально.

AUTO

Automatisation de systèmes multi-moules. Автоматизация многоматричных систем



1. Modèle ergonomique
Эргономичные формы



2. Fermeture et ouverture multi-moule
Крепежная установка



3. Démoulage automatique
Автоматическое извлечение из форм



4. Transport
Транспортировка



5. Lavage des moules
Мойка форм

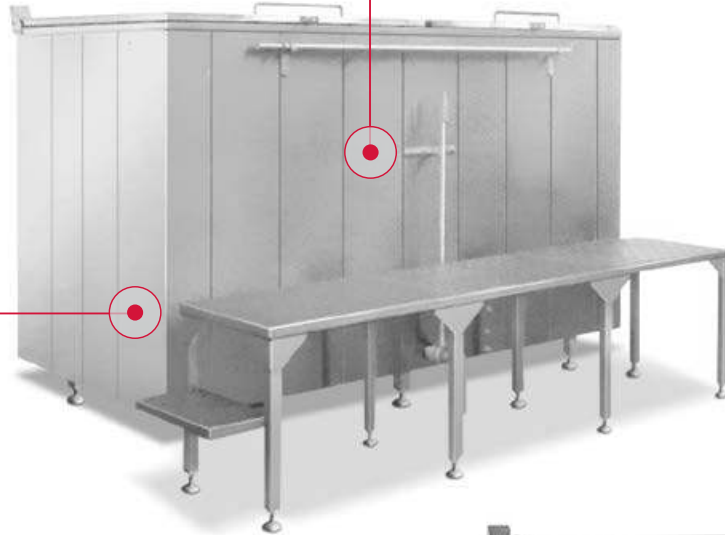


Systèmes de chargement et de déchargement
Система загрузки и выгрузки

GALSA Chaudières à cuisson Meat Injection Варочные котлы



Système de chauffage à vapeur directe ou indirecte ou serpentín multitubulaire
Прямой и непрямой обогрев паром при помощи трубчатого змеевика



Chaudières de cuisson à la vapeur, fabriquées entièrement en acier inoxydable AISI 316.
Бойлеры для варки паром из нержавеющей стали AISI 316

Réglages électroniques.
Электронная настройка.



Capacité pour un, deux ou trois paniers.
Котлы рассчитаны на 1 и более корзину

Котлы рассчитаны на 1 и более корзину

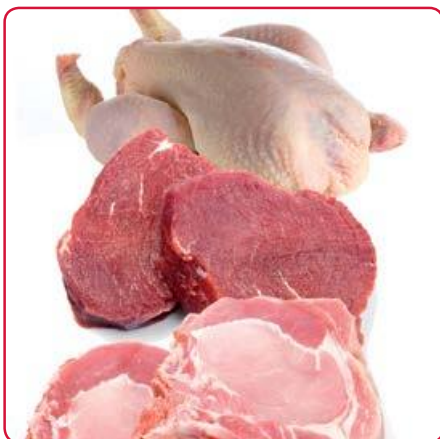
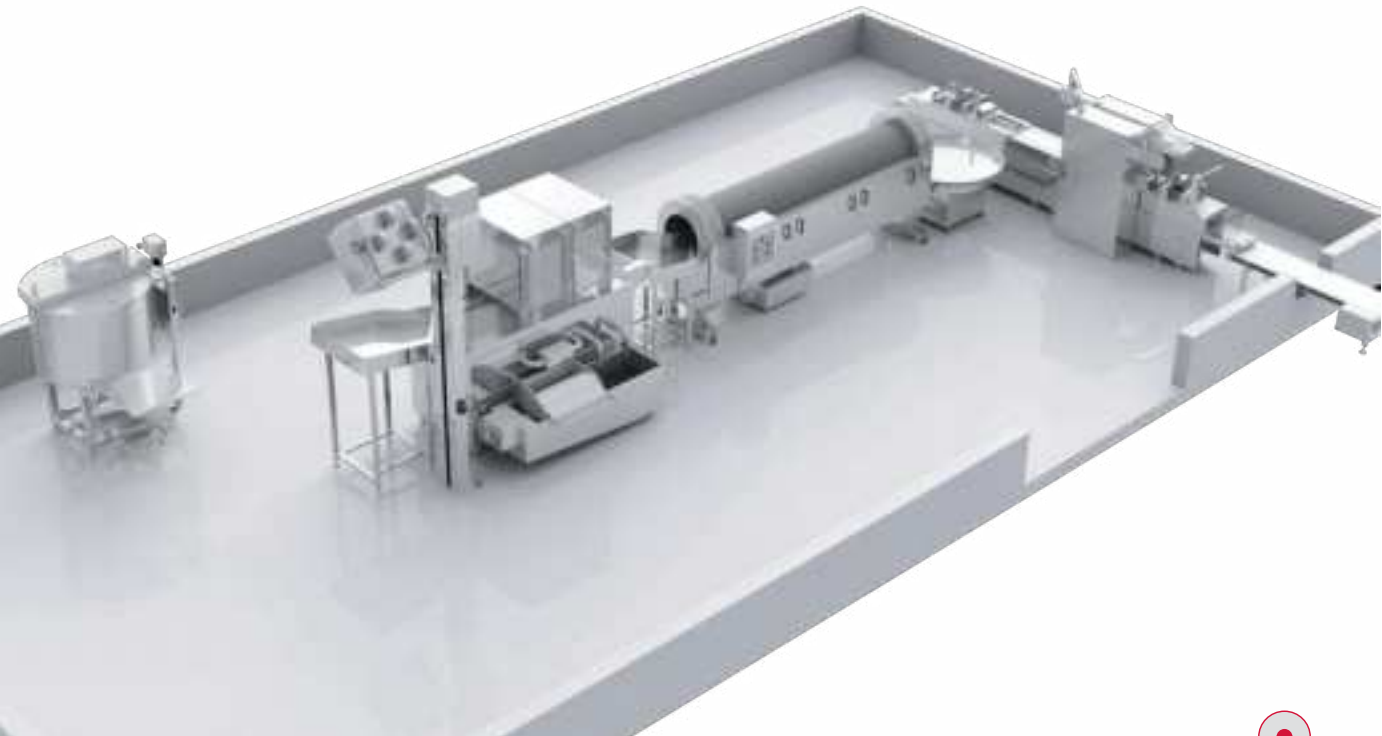
Fabrication sur mesure, selon les besoins du client

Производство под заказ и по индивидуальным требованиям



Systèmes d'injection pour produits marinés

Системы инъектирования для маринованных продуктов.



- » Technologie pour la production de produits marinés et réfrigérés. Conception et construction de lignes complètes : injecteurs haute pression spécifiques pour produits marinés et délicats, systèmes de préparation de la saumure, tambours d'égouttage.
- » Технология для производства охлажденных или маринованных продуктов. Разработка готовых линий: инжекторов высокого давления, отлично подходящих под маринованные продукты, барабанов стекания
- » Nous développons des projets en fonction des besoins spécifiques de chaque entreprise, pour cela nous mettons à disposition de nos clients l'usine pilote de notre siège central (Innovation Center)
- » Разработка проектов под заказ. К услугам наших клиентов предлагается тестовая лаборатория (Инновационный Центр), в центральном офисе.



SM 104

Écran HMI pour la gestion des données, des fonctions, des processus et des modèles d'injection.

HMI монитор позволяет настраивать различные параметры, функции и программы инъекционирования

Système exclusif de mélange de la saumure par hélice qui maintient les solides en suspension.

Оригинальный смеситель рассола с винтом для лучшего смешения ингредиентов

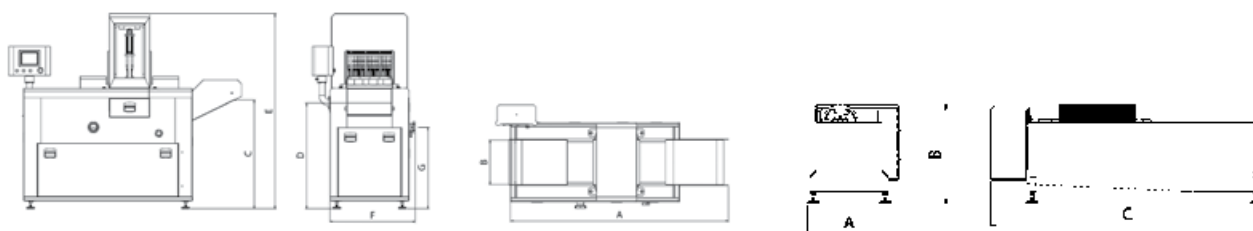
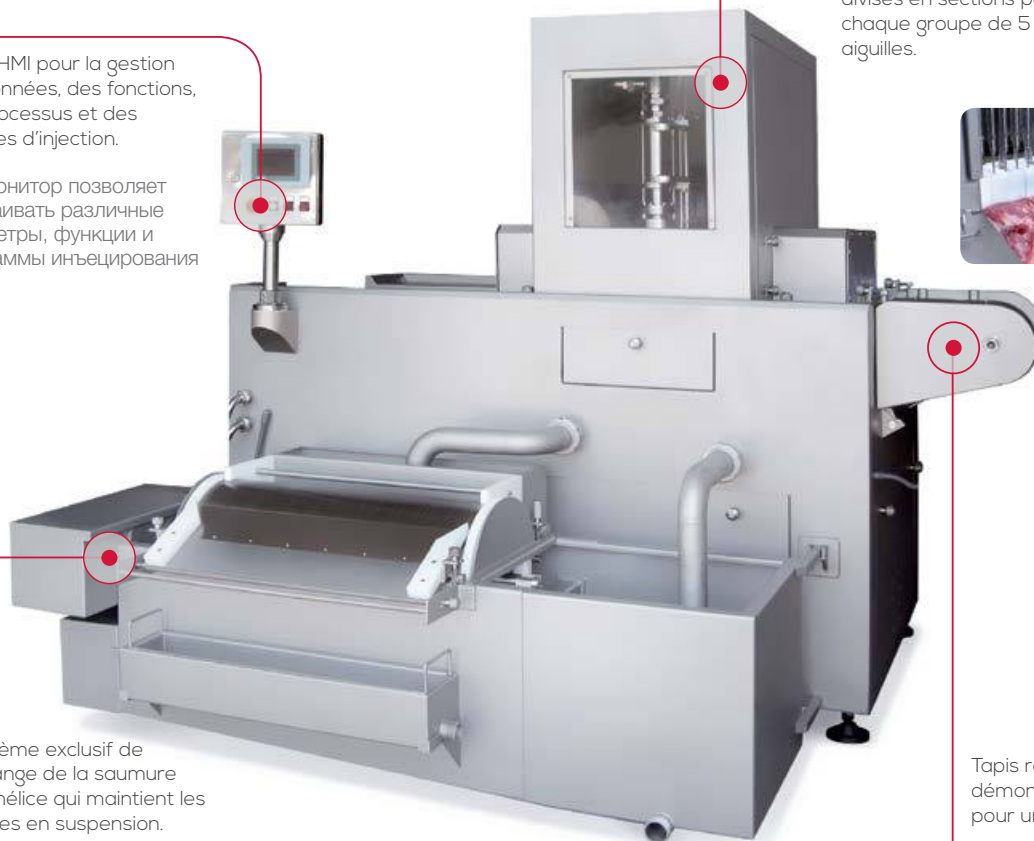
Poussoirs indépendants pour chaque tête et divisés en sections pour chaque groupe de 5 aiguilles.

Секционно разделенные блоки - по 5 игл в каждой



Tapis roulant complètement démontable et amovible pour une hygiène optimale.

Полностью съемный конвейер для мойки



Modèle Модель	A (mm.) (мм)	B (mm.) (мм)	C (mm.) (мм)	D (mm.) (мм)	E (mm.) (мм)	F (mm.) (мм)	G (mm.) (мм)	Têtes Головки	Points d'injection Число инъекций	Production Произв-ть Kg./h. (кг/ч)	Bac saumure Бак для рассола (mm.) (мм)	Capacité Объем (lts.) (л)
SM 30	1750	470	880	1120	2.080	1050	880	1	330	3.000	A620 x B720 x C1.800	450
SM 60	1750	470	880	1120	2.080	1050	880	1	660	3.300	A620 x B720 x C1.800	450
MM104	2.650	615	1300	1180	2.500	1.300	1.040	1	1144	4.200	A620 x B820 x C2.320	650
MM104DUO	3.025	615	1300	1180	2.500	1.300	1.040	2	1320	4.700	A620 x B820 x C2.321	650

Tambour d'égouttage Барабан для стекания



ES 4000



Favorise l'élimination de la saumure excédentaire déposée sur le tissu conjonctif.

Удаляет излишки рассола

Plateau de récupération de la saumure excédentaire avec pompe de transfert.

Бак сбора рассола с насосом для восполнения уровня рассола

Roues rotatives pour déplacements faciles et pieds réglables pour mise en place définitive.

Колесики для перемещения по цеху и настраиваемые ножки для постоянной установки.



Modèle Модель	Moteur réducteur Редукторный двигатель (CV/KW) (кВт)	Longueur Длина (mm.) (мм)	Largeur Ширина (mm.) (мм)	Hauteur Высота (mm.) (мм)
ES 4000	0,5 / 0,37	4.080	950	1.700
ES 3000	0,5 / 0,37	3.080	950	1.700



Hygiene solutions for meat and food industry



Machinery for marinated, refrigerated and injected cooked meats



Machinery for sausage production



Process engineering, projects and installations for the meat industry



Cutting and deboning lines for cattle, pork & lamb. Automatic lines for processing cured ham

Riudellots, 11
17244 Cassà de la Selva
Girona - Spain
☎ (+34) 972 460 434
rosier@rosier-group.com

rosier-group.com

