



**ADFOOD**  
ADVANCED FOOD  
SYSTEMS

[www.adfood.com](http://www.adfood.com)

## ТЕХНОЛОГИЯ



[www.rmtprocessing.com](http://www.rmtprocessing.com)

**RMT Maquinaria y Tecnología Alimentaria. S.A.**  
C.Garrotxa, s/n  
17244 CASSÀ DE LA SELVA (Girona) SPAIN  
Tel. +34 972 46 43 46 - Fax. +34 972 46 43 48  
E-mail: rmt@rmt.es

- Разработка технологических процессов, проектирование и создание установок для мясоперерабатывающей промышленности.



[www.cato.es](http://www.cato.es)

**TALLERES CATO, S.A.**  
Pol. Ind. Can Roqueta  
Can Camps, 1  
08202 SABADELL (Barcelona) SPAIN  
Tel. +34 93 727 42 25 - Fax. +34 93 727 37 63  
E-mail: cato@cato.es

- Технологическое оборудование для производства колбас



[www.ogalsa.com](http://www.ogalsa.com)

**OGALSA Inyectoras**  
c. Ronda Monestir s/n.  
17820 BANYOLES Aptdo. 197 (Girona) SPAIN  
Tel. +34 972 574 211 - Fax. +34 972 58 07 98  
E-mail: ogalsa@ogalsa.com

- Системы для производства закачаных продуктов

## ОБОРУДОВАНИЕ



[www.roserequipment.com](http://www.roserequipment.com)

**ROSER ESPAÑA**  
Ctra. Riudellots, 11  
E-17244 CASSÀ DE LA SELVA (Girona) SPAIN  
Tel. + 34 972 46 04 34 - Fax + 34 972 46 37 00  
E-mail: roser@roser.es

**ROSER MÉXICO**  
Privada Francisco I. Madero n° 102  
Col. La Constitución, San Pedro Totoltepec  
C.P. 50200 TOLUCA - ESTADO DE MÉXICO  
Tel. (722) 323 0465 - (722) 323 0466 -  
Fax. (722) 323 0467

[www.roserequipment.com](http://www.roserequipment.com)

- Разделочные цеха
- Гигиена
- Техническое обслуживание
- Системы мультиформ
- Технологическое оборудование для производства вяленой ветчины



**ADFOOD**  
ADVANCED FOOD  
SYSTEMS





**ADFOOD**  
ADVANCED FOOD  
SYSTEMS



Компания **ADFOOD**: Сегодняшние потребители, требования которых постоянно растут, а вкусы – самые разнообразные, вынуждают производителей пищевой отрасли применять современную технику и более гибкие автоматизированные технологии.

В ответ на эти вызовы возникла международная группа "Adfood, Advanced Food Systems", которая объединяет предприятия, занимающиеся разработкой и производством оборудования для пищевой промышленности, особенно для мясопереработки.

Компания Adfood состоит из двух подразделений: «Технология производства мясных продуктов» и «Оборудование», в которые входят соответствующие предприятия, обладающие большим опытом.

Сочетание традиций и опыта признанных на рынке марок, вместе с самой передовой технологией, предоставляет фирме Adfood новые великолепные возможности для удовлетворения потребностей производителей, занятых в мясоперерабатывающей отрасли, которые стремятся найти себе надёжного и профессионального союзника.

## ТЕХНОЛОГИЯ



[www.rmtprocessing.com](http://www.rmtprocessing.com)

Разработка технологических процессов, проектирование и создание установок для мясоперерабатывающей промышленности.



[www.cato.es](http://www.cato.es)

Технологическое оборудование для производства колбас



[www.ogalsa.com](http://www.ogalsa.com)

Системы для производства закачаных продуктов

## ОБОРУДОВАНИЕ



[www.roserequipment.com](http://www.roserequipment.com)  
[www.rosier.com.mx](http://www.rosier.com.mx)

Разделочные цеха  
Гигиена  
Техническое обслуживание  
Системы мультиформ  
Технологическое оборудование для производства вяленой ветчины



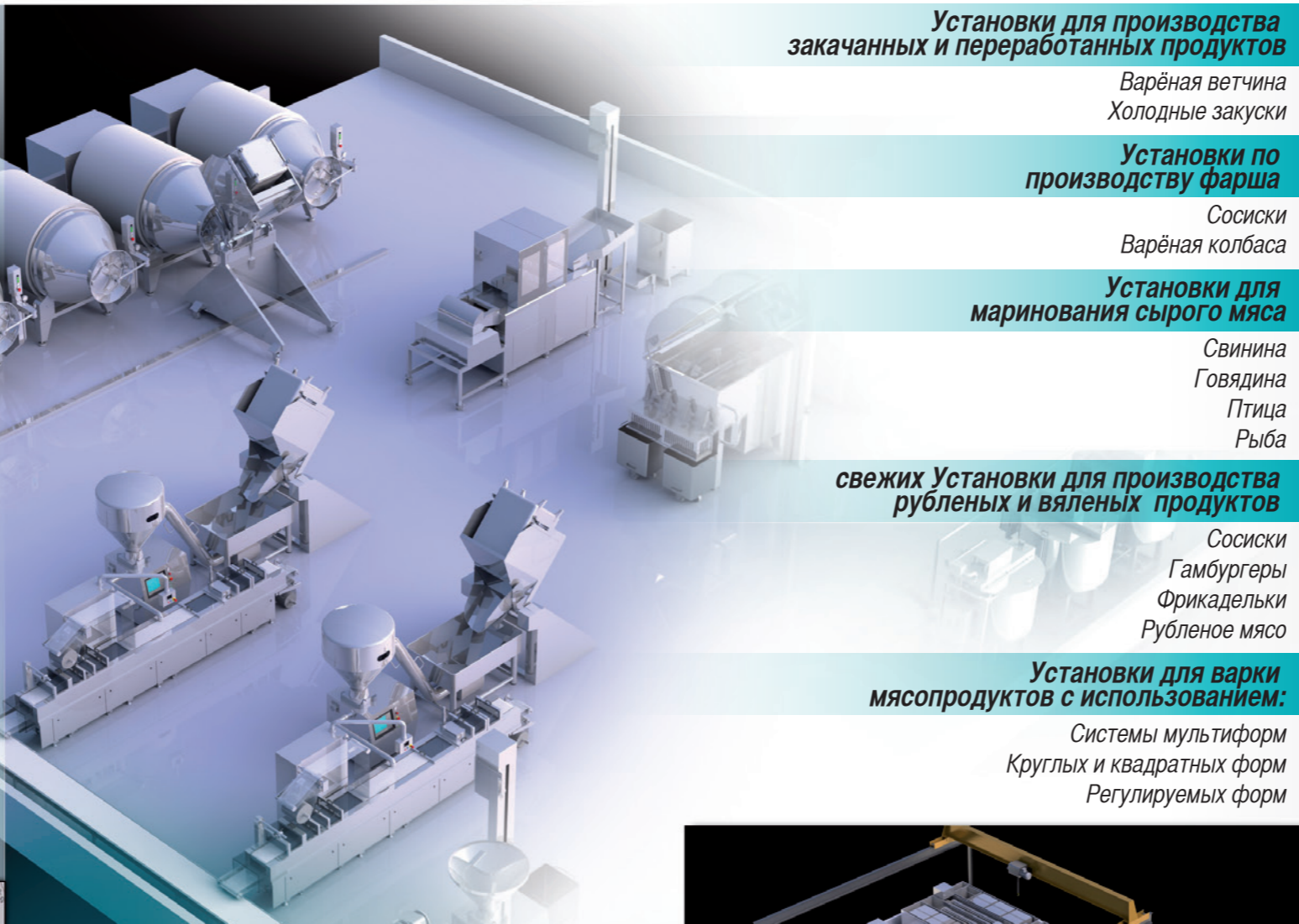
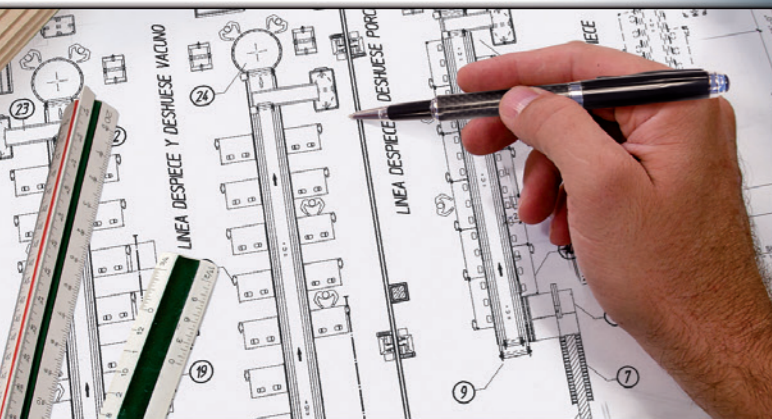
**Инжиниринг процессов,  
проекты и установки для  
мясоперерабатывающей промышленности**

**RMT** (Фирма «Пищевое оборудование и технология») создана в 1997 для проектирования, производства и поставок оборудования для пищевой промышленности, особенно для мясопереработки.

RMT с самого начала специализировалась на исследованиях производственных процессов в мясоперерабатывающей промышленности, располагая опытным предприятием для разработки:

- Технологии производства варёной ветчины и других мясных холодных закусок.
- Технологии производства сосисок и варёных колбас.
- Технологии производства продуктов с закачкой рассола, продуктов из мяса, птицы и рыбы.
- Технологии производства продуктов из рубленого мяса у различных колбас.
- Системы варки мясopодуктов.

RMT проектирует и разрабатывает установки и заводы «под ключ» и предоставляет технологическое содействие по производству продукции и оборудования, техническому обслуживанию в гарантийный и постгарантийный период и осуществляет поставки запасных частей, расходных материалов и принадлежностей для мясоперерабатывающей промышленности.



**Установки для производства  
закаченных и переработанных продуктов**

Варёная ветчина  
Холодные закуски

**Установки по  
производству фарша**

Сосиски  
Варёная колбаса

**Установки для  
маринования сырого мяса**

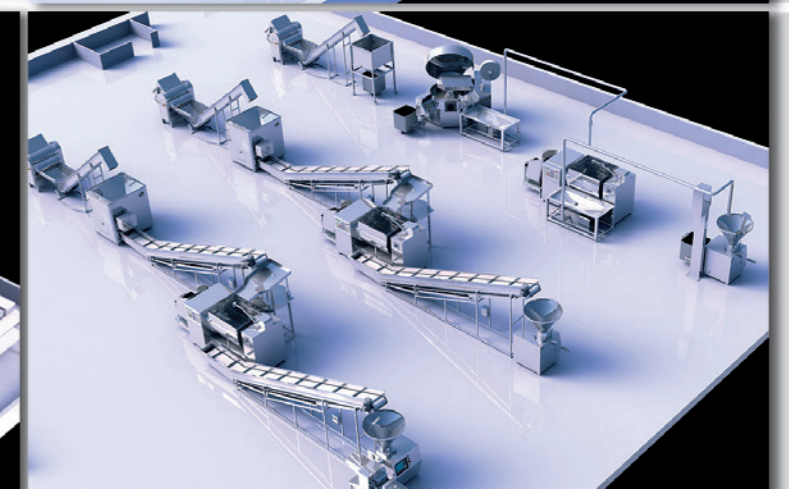
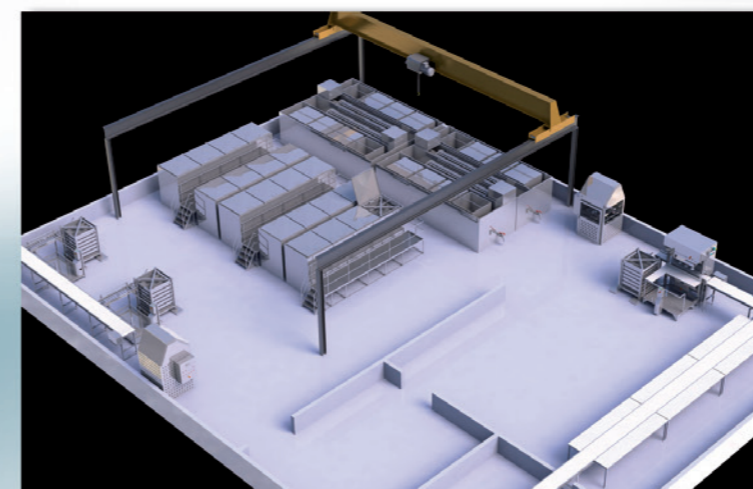
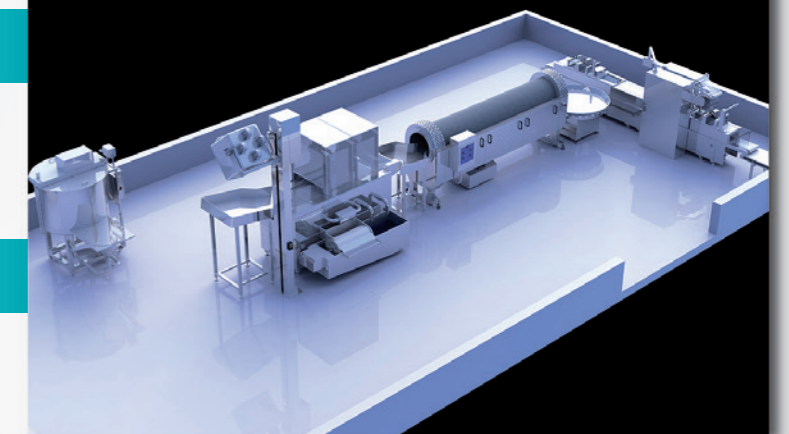
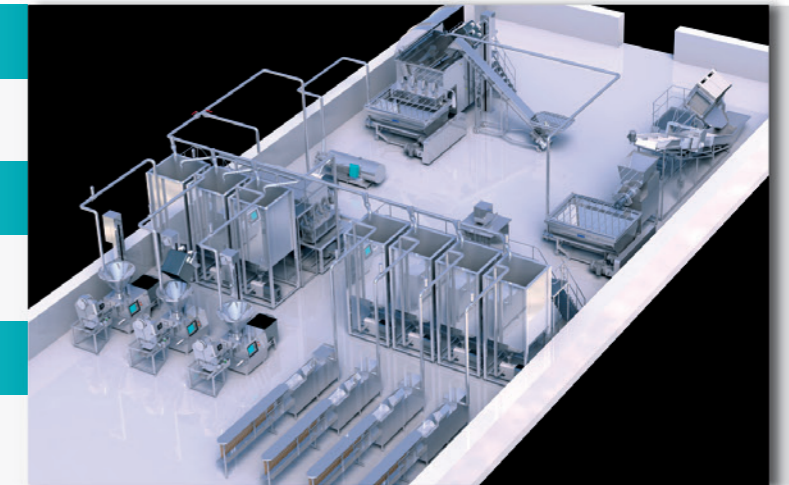
Свинина  
Говядина  
Птица  
Рыба

**свежих Установки для производства  
рубленых и вяленых продуктов**

Сосиски  
Гамбургеры  
Фрикадельки  
Рубленое мясо

**Установки для варки  
мясopодуктов с использованием:**

Системы мультиформ  
Круглых и квадратных форм  
Регулируемых форм





**ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ  
ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

В течение 50 лет на рынке; более 20.000 единиц произведённого оборудования, которое было экспортировано в более чем 90 стран мира. Фирма SATO – лидер в секторе технологического оборудования для производства колбасных изделий в Испании и одно из ведущих предприятий мира.

Опыт, накопленный за эти годы, позволил разработать широкий круг оборудования, отвечающего специальным потребностям различных сегментов рынка от небольших цехов узкой направленности до крупных производств непрерывного действия.

Верная своим традициям высокого качества, фирма SATO широко известна как синоним солидности, надёжности, технической поддержки и качественного обслуживания.

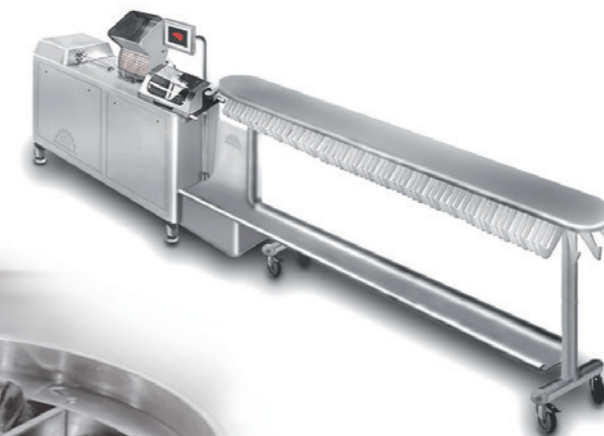
**LÍNEAS DE PRODUCTOS**

- МЯСОРУБКИ
- КУТТЕРЫ
- ФАРШЕМЕШАЛКИ
- ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЭМУЛЬСИЙ
- ШПРИЦЫ
- ФОРМОВОЧНАЯ МАШИНА
- МАШИНА ДЛЯ ОЧИСТКИ СОСИСОК
- ДРУГОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



**ГАРАНТИЯ МАРКИ "САТО"**

- ОПЫТ И НОУ-ХАУ В ТЕЧЕНИЕ 50 ЛЕТ ПРОИЗВОДСТВА ШИРОКОГО КРУГА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ МЯСНЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ.
- МАШИНЫ ВЫПОЛНЕНЫ ПОЛНОСТЬЮ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, ОБЛАДАЮТ ПРОЧНОЙ КОНСТРУКЦИЕЙ, РАССЧИТАННОЙ НА РАБОТУ В ТЕЧЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ ЛЕТ.
- СТАНДАРТЫ КАЧЕСТВА ISO 9001: 2000 И НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЕС.
- ГАРАНТИЯ ПОЖИЗНЕННОЙ ПОСТАВКИ ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ ДЛЯ ВСЕХ МАШИН.
- ЕДИНСТВЕННОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ ОТРАСЛИ, КОТОРОЕ РАСПОЛАГАЕТ 95% ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ ДЛЯ ВСЕХ СВОИХ МАШИН.
- БЫСТРОЕ, ЭФФЕКТИВНОЕ И БЛАГОЖЕЛАТЕЛЬНОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ СОДЕЙСТВИЕ.
- ПРОВЕРЕННОЕ И ПРИЗНАННОЕ «КАЧЕСТВО САТО», КОТОРОЕ ПОДДЕРЖИВАЕТСЯ НА ПРОТЯЖЕНИИ МНОГИХ ЛЕТ.



# OGALSA

## ИНЪЕКТОРЫ

### Системы для производства инъектированных продуктов

Фирма *Industrias Lago S.L.* разработала в 1968 г. первый инъектор высокого давления, который был выпущен в продажу 10 февраля 1969 г. под маркой OGAL. Фирма *Industrias Lago* развивала свою деятельность до 1984 г. С тех пор акционерное общество OGAL S.A. продолжает разработки и исследования инъекторов высокого давления, специализируясь на их производстве. В результате этой специализации фирма OGAL S.A. разработала ИНЪЕКТОРЫ с высокой степенью технологичности, в результате чего расширился ассортимент варёных мясных продуктов, включивший в себя маринады и мясо птицы и рыбу.

Используемая система инъекции позволяет снизить усадку и повысить выход, что облегчает рабочий процесс в каждом случае. Эта специализация делает фирму OGAL S.A. предприятием, которое способно предложить рынку наибольшее разнообразие инъекторов со степенью технологичности в соответствии с потребностями каждого предприятия.

**Инъекция:** Её целью является введение в мясные продукты определённого количества рассола. Если требуется ввести большое количество рассола и одновременно сохранить целостность и хороший внешний вид продукта необходимо прибегнуть к технологии высокого давления с использованием игл особой конструкции и метода постоянного или регулируемого воллюметрического всасывания.

### ФИРМА OGALSA: БОЛЬШОЙ ВЫБОР ИНЪЕКТОРОВ ВЫСОКОГО ДАВЛЕНИЯ



- Самая передовая технология на рынке.
- Широкие возможности, например, система съёмных игл, программа автоматической промывки, регулирование вверх/вниз игл и др.

- Уникальная двойная головка с автономным действием и автономным регулированием степени инъекции.
- Встроенный модем для технического содействия on-line.
- Уникальная технология "Multipress Double System" для инъекции мяса птицы и рыбы.



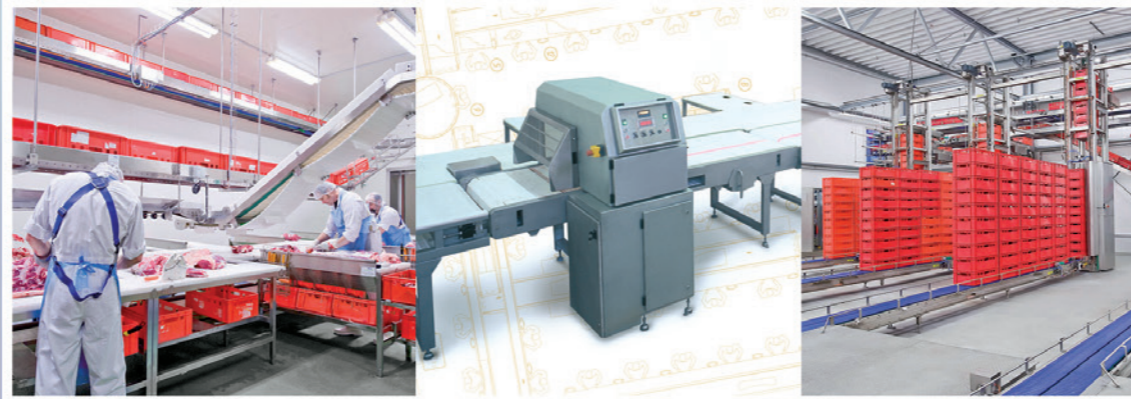
**PRODUCTOS**

Фирма **ROSER** создана в 1959 г. г-ном Жауме Розером и в настоящее время является одним из крупнейших и известных в мире предприятий-поставщиков оборудования для пищевой промышленности, особенно для мясопереработки.

Штаб-квартира фирмы расположена в городе Жирона, Испания; на своём заводе в Мексике она производит оборудование для американского континента и располагает дистрибьюторской сетью в более чем 60 странах мира.

Её разнообразную продукцию можно сгруппировать по пяти категориям: гигиена, техническое обслуживание, разделочные цехи, оборудование для производства варёных продуктов и технологическое оборудование для производства вяленой ветчины. Фирма Roser – это марка первой категории качества с признанными во всём мире традициями, которая присутствует в основных подотраслях мясоперерабатывающей промышленности на мировом уровне.

**Разделочные цеха**



**Гигиена**



**Техническое обслуживание**



**Системы мультиформ**



**Промышленный комплекс ROSER**



**Технологическое оборудование для производства вяленой ветчины**

