



ADFOOD
ADVANCED FOOD
SYSTEMS

OGALSA

Inyectoras

Systeme für die Herstellung von Injektions-Produkten

Системы для производства инъектированных продуктов





ADFOOD
ADVANCED FOOD
SYSTEMS

Systeme für die Herstellung von Injektions-Produkten

*Системы для производства
инъецированных продуктов*

OGALSA

Inyectoras

Industrias Lago S.L. entwickelte im Jahr 1968 die erste Hochdruck-Einspritzmaschine, die am 10 Februar 1969 unter dem Markennamen OGAL kommerzialisiert wurde. Das Unternehmen Industrias Lago entfaltete seine Aktivität bis zum Jahr 1984. Seitdem führte OGAL S.A. die Entwicklung und die Forschung der Hochdruck-Einspritzmaschinen fort und spezialisierte sich auf deren Herstellung.

Als Ergebnis dieser Spezialisierung entwickelte OGAL S.A. Einspritzmaschinen mit einer hochgradigen Technologie und erweiterte den anfänglichen Herstellungsbereich mit Produkten aus gekochtem Fleisch auf marinierte Produkte, Geflügel und Fisch.

Sein Einspritzsystem ermöglicht die Reduzierung der Abfälle und die Erhöhung der Leistung und fördert somit in jedem Fall den Betriebsprozess. Seine Spezialisierung macht OGAL S.A. zu dem Unternehmen des Marktes, das Ihnen das größte Sortiment an Einspritzmaschinen mit einer für jedes Unternehmen angemessenen technischen Ausstattung anbieten kann.

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

Дизайн: Dies hat die Zuführung von der erforderlichen Menge an Salzbrühe in die Fleischstücke zum Ziel. In diesem Moment absorbiert das Fleisch nicht die Salzbrühe, sondern diese dringt in Muskelfasern ein.

Инъекция

Целью процесса инъекции является введение в куски мяса требуемого количества рассола. В этот момент мясо не поглощает рассол, он просто попадает в мышечные волокна.

WIE VERBESSERT OGALSA DAS TRADITIONELLE EINSPRITZ-SYSTEM MIT NIEDRIGDRUCK

- > Zerstäubung der Salzbrühe (Spray-System)
- > Höhere Rückhaltung der Salzbrühe im Produkt ohne Verluste.
- > Volumetrische Dosierung.
- > Große Präzision der Einspritzleistung.
- > Einspritzöffnungen mit einem Durchmesser von weniger als 1 mm und ohne Blasen im Produkt.
- > Unabhängiges Abfuhrtransportband. Rückgewinnung der losen Salzbrühe.
- > Bessere Leistung.

Was trägt OGALSA zu Ihrem Produkt bei?

- > Homogene Verteilung der Injektion, was die Beibehaltung der organoleptischen Eigenschaften ermöglicht.
- > Mehrwert sowohl für die marinierten Produkte als auch für die frischen und gekochten Produkte.
- > Höhere Leistung mit besserem Aussehen.

Wie entwickelt OGALSA das Spray-Einspritzsystem?

- > Unabhängiger Betrieb der Kopfstücke.
- > Unabhängige Einstellung des Einspritzvolumens für jedes Kopfstück.
- > Die Parameterkontrolle ist über jeden PC möglich.
- > Parametrisierung der Einspritzprogramme.
- > Systemanwendung bei jeglicher Art von Fleisch und Fisch.

КАК ФИРМА OGALSA УЛУЧШАЕТ ТРАДИЦИОННУЮ СИСТЕМУ ИНЪЕКЦИИ НИЗКОГО ДАВЛЕНИЯ:

- > Распыление рассола (Система Спрей)
- > Большее удержание рассола в продукте без потерь.
- > Волюметрическое дозирование.
- > Высокая точность объёма инъекции.
- > Отверстия инъектирования не превышают 1 мм, в продукте не образуются «подтеки».
- > Автономный транспортёр на выходе. Вторичное использование избыточного рассола.
- > Повышение выхода продукта.

Что нового привносит фирма OGALSA в свою продукцию?

- > Равномерное распределение закачанного рассола, что позволяет поддерживать органолептические характеристики.
- > Добавленная стоимость, как для маринованных, так и для свежих и варёных продуктов.
- > Большой выход и лучший внешний вид.

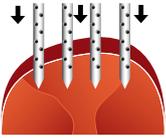
Как фирма OGALSA развивает систему инъекции спрей?

- > Автономная работа инъектирующих головок.
- > Регулировка объёма инъекции отдельно для каждой головки.
- > Контроль параметров инъекции с компьютера.
- > Задание программ инъектирования.
- > Применение системы к любому типу мяса или рыбы.



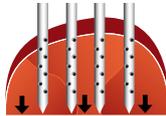
Hochdruck

Высокое давление



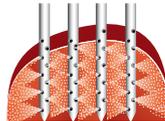
Die Nadeln dringen in das Fleisch ein ohne einzuspritzen.

Иглы проникают в мясо не инъецируя.



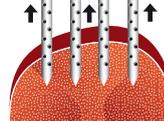
Die Nadeln kommen an ihrem Endpunkt an ohne einzuspritzen.

Иглы достигают конца хода не инъецируя.



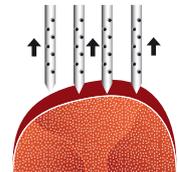
Nach Beendigung ihrer Abwärtsbewegung und mit den Nadeln in Ruhestellung wird das Einspritzen der Salzbrühe ausgeführt.

Когда ход игл останавливается, происходит закачка рассола.



Die Nadeln werden zurückgezogen und die Salzbrühe bleibt zerstäubt und gleichmäßig verteilt im Fleisch.

Иглы возвращаются назад, оставляя рассол распыленным и равномерно распределенным в мясе.

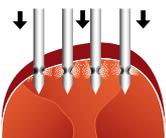


Die Nadeln werden aus dem Fleisch ohne Verlust der Salzbrühe herausgezogen.

Иглы выходят из мяса без потери рассола.

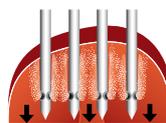
Niedrigdruck

Низкое давление



Die Nadeln dringen in das Fleisch ein, beginnen dabei mit dem Einspritzen und erzeugen dabei Blasen mit Salzbrühe.

Иглы проникают в мясо, и впрыскивают рассол, при этом образуется «карман» рассола.



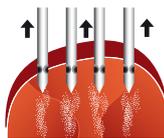
Die Nadeln spritzen während ihrer gesamten Abwärtsbewegung ein.

Иглы осуществляют закачку в течение всего хода.



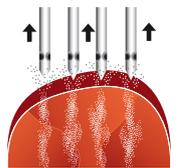
Die Nadeln bleiben vor ihrem Rückzug einige Momente in Ruhestellung und verursachen Blasen mit Salzbrühe.

Иглы останавливаются на некоторое время до начала возврата, в результате чего образуются «карманы» рассола.



Die Nadeln werden zurückgezogen und hinterlassen Salzbrühe in ihren Öffnungen.

Иглы возвращаются назад, оставляя рассол в проделанных отверстиях.



Beim Zurückziehen der Nadeln sickert ein Teil der Salzbrühe aus deren Öffnungen und ein Teil des Einspritzvolumens geht verloren.

Когда иглы выходят из мяса, часть рассола выходит из проделанных отверстий, в результате чего падает выход продукции.

Einspritzdüse Ињектор

Wenn man höhere Leistungen erreichen will, muss man das herkömmliche Konzept der Einspritzmaschine und der Einspritzweise verändern. Der konstante Hochdruck, das Design der Nadeln und Öffnungen und das gesamte Funktionieren des Einspritzens mit Hydraulik und volumetrischer Dosierung sichern eine vortreffliche Verteilung der Salzbrühe durch den Zerstäubungs-Effekt, der den Hochdruck in den Muskelfasern erzeugt.

Когда требуется добиться повышенных результатов, необходимо подбирать ињектор с определёнными функциями. Постоянное высокое давление, конструкция игл, дизайн отверстий и гидравлической принцип работы с волюметрическим дозированием впрыскивания обеспечивают великолепной распределение рассола благодаря распылительному эффекту высокого давления внутри мышцы.



1



2



3



4



5



6



7



8



9

1 Schnelle Anschlussverbindung der Nadeln mit Druckknopf.
Быстрое подсоединение игл с помощью кнопки.

2 Verteiler der Salzbrühe.
Распределитель рассола.

3 Drehfilter der Trommel.
Ротационный барабанный фильтр.

4 Rückzug-System der Nadeln.
Система пружинящих игл.

5 Nadeln für das Einspritzen in Huhn und in ganzem Geflügel oder in Teilen davon.
Иглы для ињекции птицы, цельной или частей.

6 Nadeln für das Einspritzen in Fisch.
Иглы для ињекции рыбы.

7 Leicht zu verwendendes Kopfstück der Nadeln.
Разборная головка ињектора.

8 Transportband mit großer Kapazität.
Высокопроизводительный ленточный транспортёр.

9 Abfuhr des Produktes ohne Salzbrühe-Blasen.
Готовый продукт без «подтеков» рассола.

Einspritzmaschinen mit einem Kopfstück

Ињекторы с одной ГОЛОВКОЙ

Die Größe dieser Einspritzmaschine ist ideal für kleine und mittlere Unternehmen, die durch ihre Struktur sowohl handgefertigte als auch andere Produkte für kompetitivere Märkte produzieren, und die das Produkt zwei Durchgängen unterziehen können, um so 100% höhere Leistungen mit mittelgroßen Produktionen zu erreichen. Die Modelle mit vier Nadelreihen sind insbesondere für Bacon zu empfehlen.

Габариты этих ињекторов позволяют использовать их для малых и средних производств, которые выпускают как деликатесную, так и другую продукцию, предназначенную для конкурентоспособных рынков, и могут осуществлять два прохода для достижения выхода, превышающего 100%, для средних производительностей. Модели с четырьмя рядами игл особенно рекомендуются для производства бекона или птицы.



^
^
^

CH-30

Einspritzmaschinen mit einem Kopfstück

Ињекторы с одной головкой

CH-20

Ideal für kleine Unternehmen und Pilotwerke.

CH-30

Für kleine und mittlere Unternehmen, die sowohl handgefertigte Produkte als auch Produkte für kompetitivere Märkte herstellen.

CH-50

Die Breite des Transportbandes ermöglicht eine große Produktionskapazität mit Produkten, die nur einen Durchgang benötigen.

CH-60

Mit einer größeren Produktion als die CH-30. Durch die Verteilung der Nadeln ist sie insbesondere für kleine und mittlere Unternehmen empfehlenswert, die Geflügel oder Fisch in ihren Produktionsprozess einbeziehen.

CH-60/800

Für große Produktionen von gekochten Produkten, die kein großvolumiges Einspritzen in nur einem Durchgang benötigen.

CH-104

Seine über tausend Einspritzpunkte per Vorschub machen sie unabdingbar für mittlere/große Produktionen von frischen und marinierten Produkten, Bacon, Huhn oder Fisch.

CH-136

Für große Produktionen von allen Produkten, die nicht zwei Durchgänge benötigen.

CH-20

Идеален для небольших предприятий и опытных установок.

CH-30

Для малых и средних предприятий, которые производят как деликатесную продукцию, так и продукцию, предназначенную для высоко конкурентных рынков.

CH-50

Ширина его транспортёра позволяет достичь высокой производительности для продуктов, требующих только один проход.

CH-60

Производительность выше, чем у CH-30. Благодаря расположению игл этот ињектор можно рекомендовать для малых предприятий, перерабатывающих мясо птицы или рыбу.

CH-60/800

Для крупных производств варёных продуктов, которые не требуют высокой степени закачки при одном проходе.

CH-104

Обеспечивает более тысячи точек впрыскивания за один проход, что делает его незаменимым для средних и крупных предприятий, производящих свежие продукты, бекон, маринованные продукты, мясо птицы и рыбу.

CH-136

Для крупных производств всех типов продуктов, не требующих двух проходов.



Modelle Модель	Ein Kopfstück / Одна головка					Abmessungen / Габариты			
	Leistung Kw Мощность, кВт	Einspritzpunkte Число точек ињект.	Max. Einspritzvolumen Макс. объём ињектирования	Bandbreite ширина ленты	Vorschub Band mm Проход ленты, мм	Länge Длина	Breite Ширина	Höhe Высота	Gewicht ca. Прибл. масса
CH 20	5,00	220	1500	270	4 vel.	1700	1125	2010	700
CH 30	8,50	330	2500	470	12-60	1970	1680	2010	1000
CH 50	12	550	4800	615	12-60	2650	1500	2280	1500
CH 60	9	660	3800	470	12-80	1950	1680	2010	1100
CH 60/800	12	660	4800	800	12-60	2490	2395	2430	1800
CH 104	12	1144	5900	615	12-100	2490	1990	2430	1650
CH 136	15	1496	7800	800	12-100	2490	2395	2430	2100

Einspritzmaschinen mit einem Kopfstück und einem Weichmacher

*Ињекторы с одной
головой и одним
тендеризатором*

In allen Modellen ist das Weichmacher-Kopfstück hinsichtlich Funktion und Zyklen unabhängig.

In den Modellen mit Einspritz-Kopfstück und einem Weichmacher-Kopfstück können wir die Zyklen des Weichmachers variieren.

Во всех моделях головка тендеризатора работает самостоятельно.

В ињекторах с одной впрыскивающей головкой и одной головкой тендеризатора можно варьировать циклы размягчения.



CH-50T

Einspritzmaschinen mit einem Kopfstück und einem Weichmacher
Ињекторы с одной головкой и одним тендеризатором

CH-30T

Für kleine und mittlere Unternehmen, die sowohl handgefertigte Produkte als auch Produkte für kompetitivere Märkte und ohne Abfälle herstellen.

CH-50T

Die Breite des Transportbandes ermöglicht eine große Produktionskapazität mit Produkten, die nur einen Durchgang und einen Weichmacher benötigen.

CH-60T

Mit einer größeren Produktion als die CH-30. Durch die Verteilung der Nadeln ist sie insbesondere für Bauchspeck, Bacon und ähnliches höchst empfehlenswert.

CH-60T/800

Für große Produktionen von gekochten Produkten, die kein großvolumiges Einspritzen in nur einem Durchgang und einen Weichmacher benötigen.

CH-104T

Seine über tausend Einspritzpunkte per Vorschub machen sie unabdingbar für mittlere/große Produktionen von Produkten, die einen Weichmacher benötigen.

CH-136T

Für große Produktionen von jeglichen zartgemachten Produkten, die nicht zwei Durchgänge benötigen.

CH-30T

Для мелких и средних предприятий, которые производят как деликатесы, так и продукты, предназначенные для конкурентоспособных рынков, и продукты с нулевой усадкой.

CH-50T

Ширина его транспортёра позволяет производить большой объём продукции, требующей только одного прохода.

CH-60T

Производительность выше, чем у ињектора CH-30. Расположение игл позволяет рекомендовать этот ињектор для закачки грудинки, бекона и подобных продуктов.

CH-60T/800

Для крупных производств варёных продуктов, которые не требуют большой закачки при одном проходе, но требуют размягчения.

CH-104T

Более тысячи точек впрыскивания за один проход, что позволяет использовать этот ињектор для средних и крупных производств продуктов, требующих размягчения.

CH-136T

Для крупных производств любых продуктов, которые не требуют двух проходов.



Weichmacher-Kopfstück mit Düsen

Копьевидная головка тендеризатора

Modelle Модель	Ein Kopfstück + ein Weichmacher / Одна головка + один тендеризатор						Abmessungen / Габариты			
	Leistung Kw Мощность, кВт	Einspritzpunkte Число точек ињектирования	Weichmacher-Punkte Число точек тендеризации	Max. Einspritzvolumen Макс. объём ињектирования	Bandbreite Ширина ленты	Vorschub Band mm Проход ленты, мм	Länge Длина	Breite Ширина	Höhe Высота	Gewicht ca. Прибл. масса
CH 30 T	12	330	130	2500	470	12-60	3020	1880	2010	1200
CH 50 T	20	550	176	4800	615	12-60	3025	2210	2435	1750
CH 60 T	12	660	189	3800	470	12-80	3020	1880	2010	1300
CH 60 T/800	20	660	230	4800	800	12-60	3120	2395	2700	1600
CH 104 T	20	1144	332	5900	615	12-100	3025	2210	2435	1900
CH 136 T	22,5	1320	430	7800	800	12-100	3120	2395	2435	2600

Einspritzmaschine mit doppeltem Kopfstück

Ињектор с двойной ГОЛОВКОЙ

Der Betrieb der zwei Kopfstücke ist absolut unabhängig und man kann mit nur einem oder allen zwei Kopfstücken arbeiten.

Обе головки работают автономно, что позволяет работать с любой из них по отдельности или с обеими сразу.

Die Einstufung der Einspritzung ist ebenfalls für jedes Kopfstück unabhängig und jedes kann einen unterschiedlichen Prozentsatz einspritzen.

Beide Einspritz-Kopfstücke ermöglichen eine perfekte Verteilung der Salzbrühe. Dies auch bei Einspritzungen, die 100% überschreiten.

Die Modelle mit vier Nadelreihen sind insbesondere für Bacon zu empfehlen.

Регулировка впрыскивания также автономна для каждой головки, что позволяет закачивать разное количество рассола каждой головкой.

Обе головки впрыскивания позволяют великолепно распределить рассол при закачке более 100%.

Модели с четырьмя рядами игл особенно рекомендуются для бекона.



^
^
^

CH-272

Einspritzmaschine mit doppeltem Kopfstück
Ињектор с двойной головкой

CH-60

Eine große Option für mittlere Produktionen von Produkten mit hohem oder niedrigem Einspritzvolumen.

CH-100

Ähnlich wie die vorherige Maschine, aber mit 30 % mehr Produktionskapazität.

CH-120

Für mittlere Produktionen von Produkten mit sowohl hoher wie niedriger Leistung, bei denen eine weitreichende Verteilung der Einspritzung benötigt wird.

CH-120/800

Mit 70% mehr Produktion als die CH-60.

CH-208

Große Produktion für jegliches Produkt mit einer weitreichenden Verteilung der Einspritzung.

CH-272

Eine Einspritzmaschine, die mit ihren 3000 Einspritzpunkten per Vorschub eine perfekte Verteilung der Salzbrühe in jeglicher Einspritzstufe erreicht.

CH-60

Хороший вариант для средних предприятий, производящих продукцию с высокой и низкой степенью ињекции.

CH-100

Модель аналогична предыдущей, но её производительность на 30% выше.

CH-120

Для средних предприятий, производящих продукцию с высокой и низкой степенью закачки, для которой требуется равномерное распределение рассола.

CH-120/800

Производительность на 70% выше, чем у модели CH-60.

CH-208

Высокая производительность; ињектор предназначен для любых продуктов, в которых требуется равномерное распределение рассола.

CH-272

Ињектор с 3000 точками впрыскивания за один проход; великолепное распределение рассола при любой закачке.



Modelle Модель	Doppelkopf-Injektion / Две головки ињектирования					Abmessungen / Габариты			
	Leistung Kw Мощность, кВт	Einspritzpunkte Число точек ињект.	Max. Einspritzvolumen Макс.объём ињектир-я	Bandbreite ширина ленты	Vorschub Band mm Проход ленты, мм	Länge Длина	Breite Ширина	Höhe Высота	Gewicht ca. Приблизит.масса
CH 60	16	660	5000	470	12-80	3020	1880	2010	1200
CH 100	19,5	1100	9600	615	12-100	3025	2210	2435	1800
CH 120	23	1320	7600	470	12-100	3050	1880	2010	1400
CH 120/800	22,5	1320	9670	800	12-100	3120	2395	2435	2000
CH 208	19,5	2288	11800	615	12-100	3025	2210	2435	2400
CH 272	30,5	2992	15800	800	12-100	3120	2395	2700	3000

Einspritzmaschinen mit doppeltem Kopfstück und einer Weichmacher **ИНЪЕКТОРЫ с ДВОЙНОЙ ГОЛОВКОЙ и ОДНИМ ТЕНДЕРИЗАТОРОМ**

Die drei Kopfstücke sind sowohl in der Funktion als auch in der Dosierung der Einspritzung vollkommen unabhängig.

Все три головки автономны с точки зрения работы и дозирования впрыскивания.

Die Eigenschaften dieser Einspritzmaschinen sind die gleichen wie jene mit doppeltem Kopfstück, denen wir ein Weichmacher-Kopfstück hinzufügen.

In dieser Einspritzmaschinen-Reihe können wir bei Bestellung Maschinen mit 4 Kopfstücken herstellen.

Optional und auf Bestellung kann das Weichmacher-Kopfstück auch rückziehbar hergestellt werden.

Характеристики этого набора инжекторов такие же, как у инжекторов с двойной головкой плюс головка тендеризатора.

Эта линия инжекторов по заказу может включать инжекторы с четырьмя головками.

По желанию Заказчика тендеризатор также может убираться.



CH-208 T

Einspritzmaschinen mit doppeltem Kopfstück und einer Weichmacher ИНЪЕКТОРЫ с двойной головкой и одним тендеризатором



CH-60 T

Eine große Option für mittlere Produktionen von Produkten mit hohem oder niedrigem Einspritzvolumen.

CH-100 T

Ähnlich wie die vorherige Maschine, aber mit 30 % mehr Produktionskapazität.

CH-120 T

Für mittlere Produktionen von Produkten mit sowohl hoher wie niedriger Leistung, bei denen eine weitreichende Verteilung der Einspritzung benötigt wird.

CH-120 T/800

Mit 70% mehr Produktion als die CH-60.

CH-208 T

Große Produktion für jegliches Produkt mit einer weitreichenden Verteilung der Einspritzung.

CH-272 T

Eine Einspritzmaschine, die mit ihren 3000 Einspritzpunkten per Vorschub eine perfekte Verteilung der Salzbrühe in jeglicher Einspritzstufe erreicht.

CH-60 T

Хороший вариант для средних предприятий, производящих продукта с высокой или низкой степенью закачки.

CH-100 T

Этот иньектор аналогичен предыдущему, но его производительность выше на 30%.

CH-120 T

Для средних предприятий, производящих продукты с низкой или высокой степенью закачки, для которых требуется равномерное распределение рассола.

CH-120 T/800

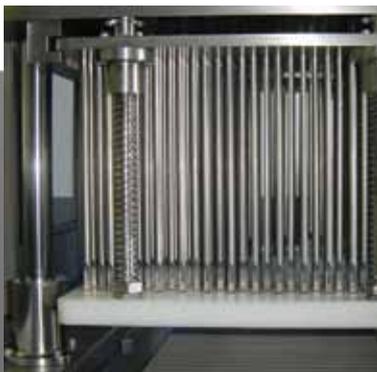
Его производительность на 70% выше, чем у иньектора CH-60.

CH-208 T

Высокая производительность независимо от вида продукта с равномерным распределением рассола.

CH-272 T

Иньектор с 3000 точками впрыскивания за один проход; обеспечивает отличное распределение рассола при любой степени закачки.



Beispiel eines Weichmacher-Kopfstücks mit Düsen, das auf der gleichen Einspritzmaschine montiert ist.

Копьевидная головка тендеризатора, установленная на том же иньекторе.

Modelle Модель	Zwei Kopfstücke + ein Weichmacher / Две головки + один тендеризатор						Abmessungen / Габариты			
	Leistung Kw Мощность, кВт	Einspritzpunkte Число точек иньектир.	Weichmacher-Punkte Число точек тендеризации	Max. Einspritzvolumen Макс.объем иньектир-я	Bandbreite ширина ленты	Vorschub Band mm Проход ленты, мм	Länge Длина	Breite Ширина	Höhe Высота	Gewicht ca. Приблизит.масса
CH 60 T	16	660	130	5000	470	12-80	3400	1950	2010	1500
CH 100 T	23	1100	176	9600	615	12-100	3600	2210	2503	2100
CH 120 T	23	1320	332	7600	470	12-100	3575	2210	2503	1600
CH 120 T/800	23	1320	430	9670	800	12-100	3695	2210	2503	2500
CH 208 T	23	2288	230	11800	615	12-100	3600	2210	2700	2650
CH 272 T	37	2992	430	15800	800	12-100	3695	2210	2700	3250

Einspritzmaschine mit doppeltem System

Ињектор с двойной системой

DS-104



Entworfen für das Marinieren von sowohl ganzen oder auch Teilen von Hühnern.

Optimierung des Endproduktes durch eine bessere Verteilung der Salzbrühe, bei der die Bildung von Blasen vermieden wird. Durch die Reduzierung von Verlusten beim nachträglichen Marinieren der frischen Produkte und beim Auftauen der gefrorenen Produkte wird gleichzeitig die Leistung verbessert.

Mehr als drei Millionen Einspritzpunkte pro Stunde.

Рассчитан на свежее или маринованное мясо птицы, как целиком, так и по частям. Оптимизация готового продукта за счёт правильного распределения рассола без образования «карманов» и повышения выхода за счёт сокращения усадки после маринования свежих продуктов и размораживания замороженных продуктов.

Более трёх миллионов точек впрыскивания в час.

Technische Daten

Motorleistung	11 Kw
Maximales Einspritzvolumen per Vorschub	5000 cc
Bandgeschwindigkeit	mm für mm einstellbar
Maximale Vorschubgeschwindigkeit	80 mm
Anzahl der Nadeln	104
Bandbreite	615 mm
Länge	2650 mm
Breite	1170 mm
Höhe	2280 mm
Ungefähres Gewicht	1550 Kg
Produktion	5000 Kg je nach %

Технические данные

Мощность двигателя	11 кВт
Макс.объём ињектир.за один проход	5000 см ³
Скорость подачи ленты	регулировка по мм
Макс.скорость подачи	80 мм
Число игл	104
Ширина ленты	615 мм
Длина	2650 мм
Ширина ленты	1170 мм
Высота	2280 мм
Приблизит.масса	1550 кг
Производительность	5000 кг в зависимости от % ињект.

Das Design des Kopfstücks ermöglicht das Präparieren von jeglicher Salzbrühenform mit einer perfekten Auflösung der festen Stoffe. Behälter für 500 Liter bis hin zu 2000 Liter. Für Salzbrühen jeglicher Dichte geeignet.

Конструкция головки позволяет подготовить любой рассол с высокой степенью растворения всех твёрдых ингредиентов. Рассчитана на резервуары вместимостью 500... 2000 л.

Пригодна для рассола любой плотности.

Turbo-Rührgerät *Турбомешалка*



System zum Präparieren der Salzbrühe

Система подготовки рассола

Das Ogalsa-System für die Zubereitung der Salzbrühe ist speziell für das Einmischen von großen Mengen trockener Zutaten entworfen.

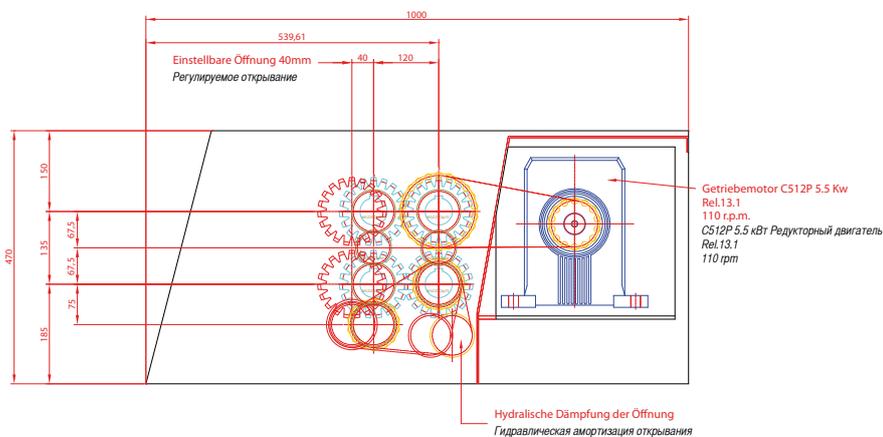
Система подготовки рассола фирмы Ogalsa рассчитана на смешивание большого количества сухих ингредиентов.

Weichmacher- Vorrichtung Тендеризатор

Einer der Prozess-Schritte beim gekochten Schinken ist dessen Weichmachen vor dem Einweichen oder Massieren. Der technologische Effekt unseres Systems ist nicht nur das Aufweichen der härteren Muskelstrukturen. Es wird dabei auch ein anderes Ziel verfolgt. Durch das Verursachen von vielen kleinen Schnitten erhöht sich deutlich die Oberfläche des Austauschs zwischen Muskelfaser und dem äußeren Bereich, sodass die Salzbrühe besser absorbiert wird und die Proteine leichter extrahiert werden können. Das Resultat ist eine Erhöhung der Weichheit, eine homogenere Farbe des geschnittenen Schinkens, eine Erhöhung der Verbindung und schließlich eine höhere Leistung des Produktes durch die Reduzierung der Verluste nach dem Kochen.

Одной из операций при приготовлении варёной ветчины является её размягчение (тендеризация) в качестве предварительного шага перед массированием.

Технологический эффект нашей системы заключается не только в размягчении наиболее твёрдых структур мышц, но и в достижении другой важной цели. При нанесении множества мелких порезов значительно увеличивается поверхность обмена между мышечным волокном и внешней частью, в результате чего рассол лучше впитывается, и протеин легче извлекается. В результате повышается мягкость, достигается равномерность цвета ветчины при разрезе, повышение связи и, наконец, повышается выход продукции за счёт снижения усадки при варке.



Technische Daten

	Einfach	Doppelt
Leistung	4 KW	5,5 KW
Verwendbarer Eingang	120 x 700 mm	120 x 700 mm
Länge	1.500 mm	1.500 mm
Breite	1300 mm	1300 mm
Höhe	1580 mm	1580 mm

Технические данные

	Одиная	Двойная
Мощность	4 кВт	5,5 кВт
Полезный вход	120 x 700 мм	120 x 700 мм
Длина	1500 мм	1500 мм
Ширина	1300 мм	1300 мм
Высота	1580 мм	1580 мм



Zubehör Вспомогательные принадлежности



Auswahl an austauschbaren Nadeln mit Schnellanschluss.

Большое разнообразие съёмных игл.



Leichte Entnahme der Nadeln über Druckknopf.

Иглы легко извлекаются с помощью кнопки.



Abfuhrtransportband zur Rückgewinnung der losen Salzbrühe.

Транспортёр на выходе для сбора избыточного рассола.



Herausnahme des Drehfilters.

Съёмный ротационный фильтр.



Einstellung des Vorschubs des Bandes mm für mm.

Помиллиметровое регулирование подающего транспортёра.



Touchscreen an der Einspritzmaschine.

Сенсорный экран для инъектора.



Unabhängige Aufnahmen für jede Nadelgruppe.

Автономные держатели для каждой группы игл.



Herstellung von Messern für jegliche Aufweichungsform.

Ножи для тендеризации.



Die Weichmacher-Vorrichtung wird direkt an die Einspritzmaschine angedockt.

Тендеризатор подсоединяется непосредственно к инъектору.



Regulierbare Achsen der Messer.

Регулируемые валы для ножей.



Halterung für die Reinigung der Wellen des Weichmachers.

Кронштейн для ухода за валами тендеризатора.



Mini- Einspritzmaschine 14

Ињектор Mini 14

Steuerung zur Gewährleistung eines angemessenen Flusses der Salzbrühe und der korrekten Einspritzung ins Produkt.

Leichter Zugang zu den Nadeln, der das einfache Reinigen ohne Werkzeuge ermöglicht.

Контроль требуемого потока рассола и правильного впрыскивания.

Лёгкий доступ к иглам, что позволяет заменять и чистить их без инструментов.



Technische Merkmale

Aus rostfreiem Stahl hergestellt.

Rückziehbare Nadeln: 14 einfache / 28 (14 doppelte).

Mechanische Funktionsweise.

Motor Pumpe: 0,75 PS.

Motor Transportband: 0,16 PS.

Motor Einspritz-Kopfstück: 0,75 PS.

Einspritzpumpe drehbar, durchgehendes Selbstansaugen

Druck: 1,3 bar.

Transportband in weißem Polyethylen.

Технические характеристики

Выполнен из нержавеющей стали.

Съёмные иглы: 14 простых / 28 (14 двойных).

Механический принцип работы.

Двигатель насоса: 0,75 л.с.

Двигатель ленточного транспортера: 0,16 л.с.

Двигатель головки ињектора: 0,75 л.с.

Ротационный насос для впрыскивания, непрерывного действия, самовсасывающий.

Давление: 1,3 бар.

Полиэтиленовый ленточный транспортер белого цвета.



ADFOOD
ADVANCED FOOD
SYSTEMS

Adfood "Advanced food Systems" besteht aus einer internationalen Gruppe von Unternehmen, die in Anlagen, Prozessen und Maschinen für die Fleischindustrie spezialisiert sind. Eine Tradition von mehr als 50 Jahren zusammen mit dem technischen Wissen unseres Teams machen Adfood zu einem exzellenten, zuverlässigen und professionellen Technologie-Verbündeten.

Фирма **Adfood** ("Advanced food Systems") образована группой международных предприятий, которые специализируются на производстве установок, разработке технологии и оборудования для мясоперерабатывающей промышленности.

Более 50 лет опыта вместе с глубокими знаниями в области оборудования делают фирму Adfood великолепным надёжным и профессиональным технологическим партнёром.

www.adfood.com

ANLAGEN

ОБОРУДОВАНИЕ

Zerlegebetriebe

Линии для обвалки и жиловки мясного сырья



Hygiene

Гигиена



Versorgung

Техническое обслуживание



Multiwerkzeug-Systeme

Системы мультiform



Maschinen für Serrano-Schinken

Технологическое оборудование для производства вяленой ветчины



www.roserequipment.com

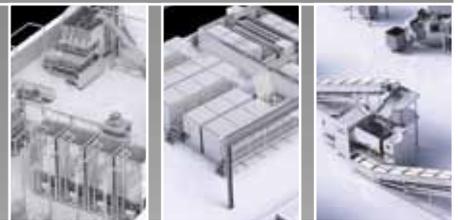
VERARBEITUNG

ТЕХНОЛОГИЯ



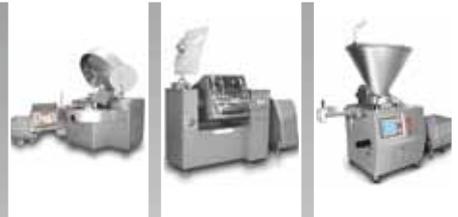
www.rmtprocessing.com

Technische Planung von Prozessen, Projekten und Anlagen für die Fleischindustrie
Разработка технологических процессов, проектирование и создание установок для мясоперерабатывающей промышленности.



Maschinen für die Wurstherstellung

Технологическое оборудование для производства колбас



www.cato.es



www.ogalsa.com

Systeme für die Herstellung von Injektions-Produkten

Системы для производства Инъектированных продуктов





Systeme für die Herstellung von Injektions-Produkten. *Системы для производства инъектированных продуктов*



 **OGALSA**
Inyectoras

C. Ronda Monestir s/n.
17820 Banyoles. Aptdo. 197 Girona. España
T. +34 972 574 211
F. +34 972 580 798
www.ogalsa.com
ogalsa@ogalsa.com