

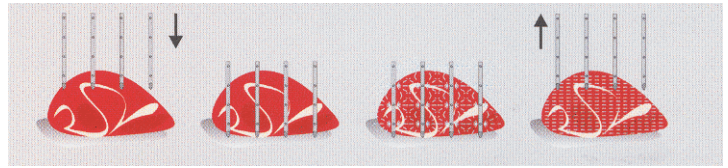
MARINADO POR INYECCIÓN
INECTORAS DE VOLUMEN CONSTANTE Y EFECTO SPRAY



Inyección de pollos



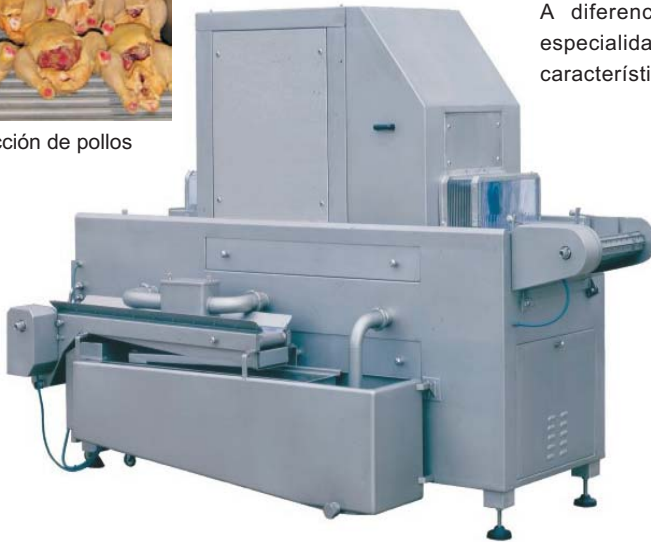
Cinta de salida



Proceso de inyección con efecto spray

A diferencia de la inyección clásica utilizada en la fabricación de jamón y especialidades cárnicas cocidas, las inyectoras Mod. **CH** presentan las siguientes características:

- Presión de trabajo inferior y regulable en función del producto a marinar.
- Inyección mediante cabezales multi-agujas que multiplican los puntos de inyección.
- Regulación total del cabezal de inyección para adaptar la altura y velocidad de inyección a cada tipo de pieza a inyectar.
- Funcionamiento totalmente hidráulico que evita el desgaste mecánico y confiere a la máquina una gran solidez y fiabilidad.



Modelo	Producción kg/h.	Potencia kW	Cabezales
CH-30	2500	5,5	1
CH-50	4000	11,2	1
CH-60	3500	11,2	1
CH-104	5000	15	1

MARINADO POR MACERACIÓN
BOMBOS ROTATIVOS REFRIGERADOS AL VACÍO

El diseño del bombo y de la pala de masaje permiten efectuar un marinado suave o enérgico en función del tipo de carne y pieza, y del nivel de marinado que se quiera obtener .



Bombos Mod. MACDAL en batería con cargador desplazable



Detalle interior Bombo



Modelo	Carga útil kg
Macdal 800	350-375
Macdal 1500	650-750
Macdal 2000	850-950
Macdal 3000	1300-1400
Macdal 4000	1700-1900
Macdal 6000	2500-2700
Macdal 9000	4000-4200



ENVASADORAS

Termoformadora al vacío Mod.FLEX PLUS-300



Envasadora al vacío tipo doble campana Mod. ENVAC-700



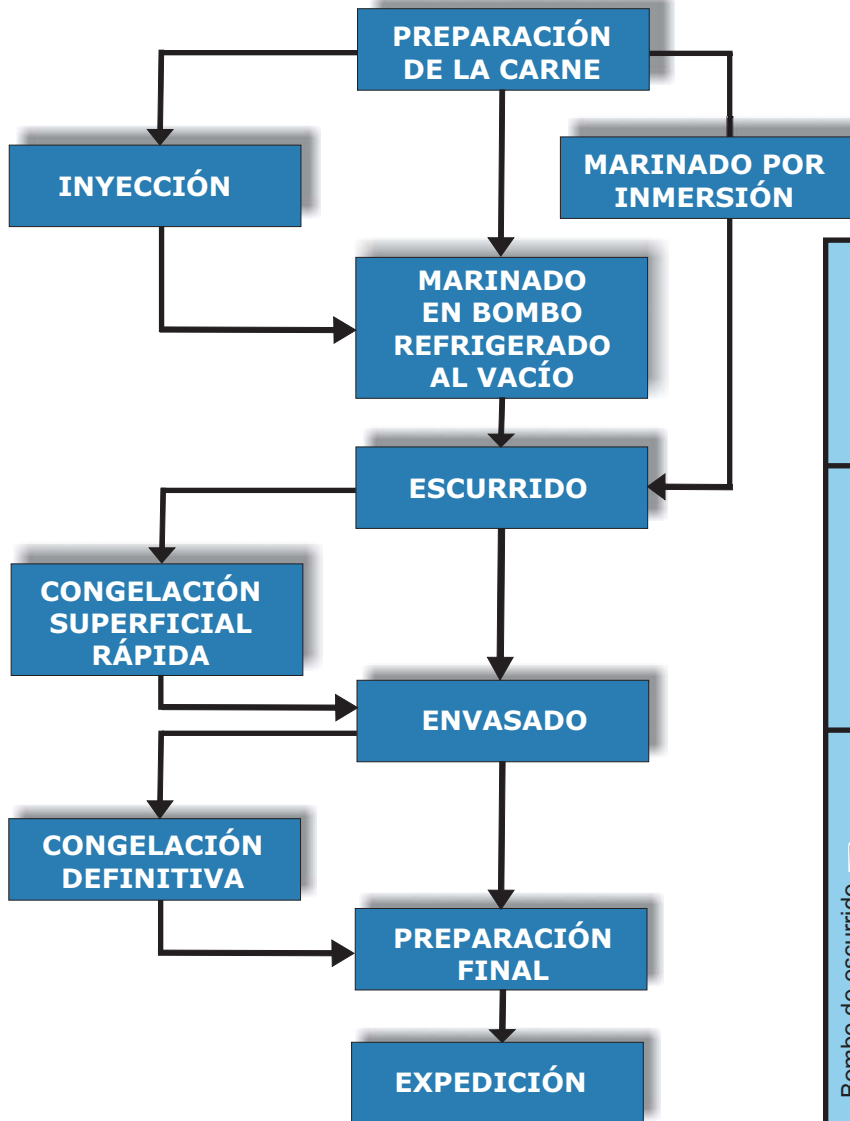
Línea de elaboración de carnes marinadas

El consumo de preparados cárnicos marinados ha ido en incremento en los últimos años por diversos motivos que responden tanto a nuevas tendencias de consumo como a la aplicación de nuevas tecnologías en el proceso de elaboración.

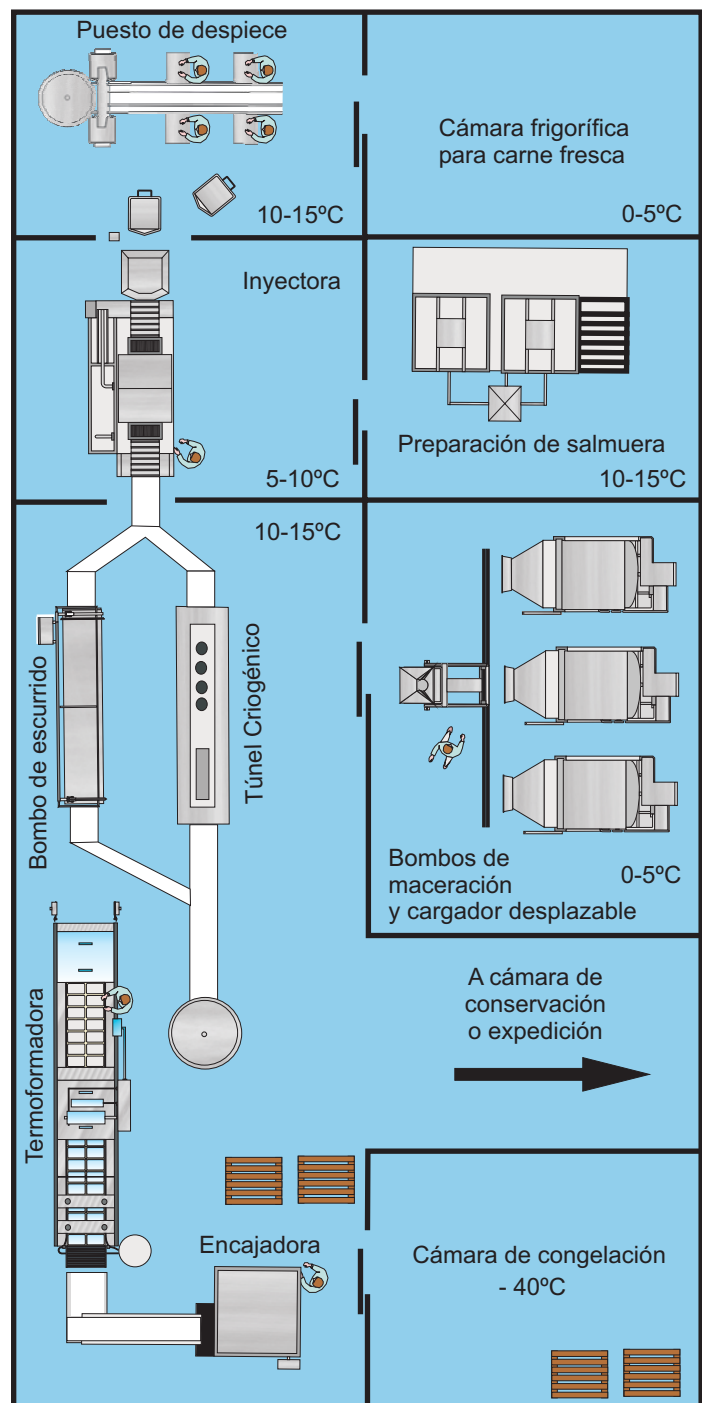
FIBOSA OFRECE SOLUCIONES COMPLETAS Y A MEDIDA PARA LA ELABORACIÓN DE TODO TIPO DE MARINADOS



PROCESO DE MARINADO DE CARNES



ESQUEMA DE LA INSTALACIÓN



En los preparados cárnicos marinados, ya sean de carne porcina, de vacuno o de aves, la textura, la ternura, el sabor y las calidades culinarias del producto obtenido, mejoran espectacularmente siempre y cuando se usen los ingredientes correctos y un proceso tecnológico adecuado.

El rendimiento de este tipo de productos es muy superior al del producto fresco o congelado convencional, con el consiguiente beneficio para el fabricante y también del consumidor por la posibilidad de abaratar los costes de fabricación.