



MARINATOR

REACTOR DE MASAJE PARA MARINADO MUY SUAVE
VERY GENTLE MARINATING MASSAGER

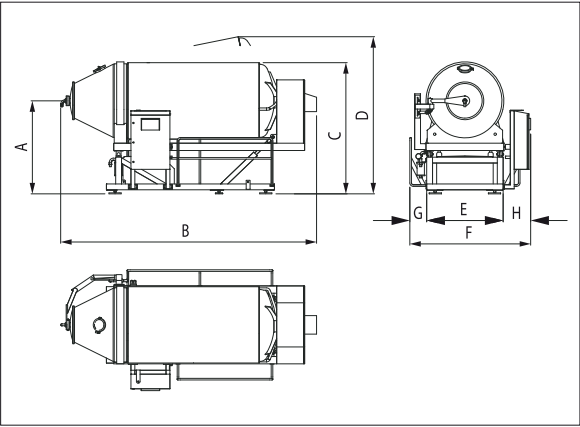
MARINADES

MARINADES



METALQUIMIA S.A.
Font de l'Abat, 21 (Sant Ponç de la Barca)
17007 GIRONA - SPAIN
Tel. 34 972 21 46 58 - Fax 34 972 20 00 11
www.metalquimia.com - info@metalquimia.com

DIMENSIONES / DIMENSIONS



MARINATOR						
	MX500	M1	M1 PLUS	M2	M3	M4
A	1475	1800	1800	1850	1850	1910
B	2250	2540	2830	3450	4450	5255
C	2110	2530	2530	2520	2520	2695
D	2200	2700	2700	2825	2950	3230
E	1220	1500	1500	1570	1570	1570
F	2130	2410	2410	2480	2480	2480
G	345	345	345	345	345	345
H	565	565	565	565	565	565

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / TECHNICAL FEATURES

		MX500	M1	M1 PLUS	M2	M3	M4	
Motor eléctrico	Kw	2.2	3	3	5.5	7.5	9	Electric motor
Motor grupo hidráulico	Kw (50 Hz)	1.5	2.2	2.2	3	3	4	Hydraulic unit motor
	Kw (60 Hz)	1.8	2.6	2.6	3.6	3.6	4.8	
Bomba vacío	Kw (50 Hz)	1.4	2.7	2.7	2.7	2.7	2.7	Vacuum pump
	Kw (60 Hz)	1.7	3.4	3.4	3.4	3.4	3.4	
	m³/h (50 Hz)	40	100	100	100	100	100	
	m³/h (60 Hz)	48	120	120	120	120	120	
Grupo refrigeración (Opcional)	Kw	7.85	14.45	14.45	21.2	27	48.35	Refrigeration unit (Optional)
Bomba recirculación refrigeración (Opcional)	Kw	1.2	1.5	1.5	3	3	5.5	Refrigeration circuit pump (Optional)
Carga máxima	Kg	500	900	1200	1800	2700	3600	Capacity
Velocidad tambor	R.P.M.	2-9	2-9	2-9	2-9	2-9	2-9	Drum speed
Construcción	tipo Inox	AISI-304	AISI-304	AISI-304	AISI-304	AISI-304	AISI-304	Material (Stainless steel type)
Peso aproximado	Kg	1400	1800	1850	2100	3200	3900	Approximate weight

APLICACIÓN

Los reactores de masaje para marinado MARINATOR poseen un sistema de masaje muy suave y de gran versatilidad de operación, que les permite marinar carnes muy delicadas con una óptima distribución y una muy eficaz penetración / absorción del marinado en el seno del músculo cárnico. Muy recomendable para aquellos procesos de marinado donde las especiales características de la materia prima (tamaño, fragilidad, etc...) no hacen recomendable el marinado por inyección.

El reactor MARINATOR ha sido también concebido para acondicionar y/o marinar un gran número de productos, con o sin hueso, de cerdo, vacuno, aves o productos del mar, y gracias a su innovador diseño de palas se ha demostrado de gran eficiencia para los procesos de impregnado, recubrimiento (aceites, aromas, especias, etc...), rebozado, ahumado, rehidratado y/o congelado criogénico de productos cárnicos y alimentarios en general.

SISTEMA

Sistema motriz totalmente eléctrico y simplicidad tecnológica de todos sus componentes para máxima operatividad y mínimo mantenimiento. Velocidad del tambor variable entre 2 y 9 r.p.m. Control on-line de la temperatura de maduración de la carne. Refrigeración incorporada y automática. Control de nivel de vacío automático. Carga por aspiración o por elevador. Acabado interior pulido espejo para máxima facilidad de limpieza. Su sistema exclusivo de máxima inclinación del tambor facilita una rápida descarga, imprescindible para obtener un producto sin espuma. Ciclos de masaje y balanceo programables para cada tipo de producto con control total de los parámetros de proceso y mantenimiento asistido.

USE

The MARINATOR massagers are equipped with a very gentle massaging system of high operating versatility, which allows them to marinate very delicate meats with optimum distribution and very effective penetration / absorption of the marinade within the meat muscle. Highly recommended for those marinating processes in which injection is not advisable due to the special characteristics of the raw material (size, fragility, etc...).

The MARINATOR massager has also been designed for conditioning and/or marinating a wide variety of products, bone-in or boneless, of pork, beef, poultry or seafood. Thanks to the innovative design of its baffles, it has shown great efficiency in processes of impregnation, coating (oils, aromas, spices, etc...), battering, smoking, rehydration and/or cryogenic freezing of meat and food products in general.

SYSTEM

Fully electric drive system with technological simplicity of all components for maximum operativity and minimum maintenance. Adjustable drum speed between 2 and 9 r.p.m. On-line control of the meat maturation temperature. Incorporated controlled refrigeration. Automatic vacuum level control. Loading by suction or by lift. Inner walls mirror polished for better sanitation. Its unique system of maximum tilting of the drum facilitates quick unloading, indispensable for obtaining products without foam. Programmable massaging and automatic balancing cycles for each type of product with complete control of all process parameters and assisted maintenance.

MARINATOR

Reactor de masaje para marinado muy suave
Very gentle marinating massager



La máquina cumple con la normativa CE sobre seguridad.
Machine complies with all CE safety Standards.
La máquina cumple con los requerimientos USDA.
Machine complies with USDA requirements.

METALQUIMIA S.A.
Font de l'Abat, 21 (Sant Ponç de la Barca)
17007 GIRONA - SPAIN
Tel. 34 972 21 46 58 - Fax 34 972 20 00 11
www.metalquimia.com - info@metalquimia.com



OBSERVACIÓN: Máquina sujeta a cambios sin previo aviso.

REMARKS: Machine subject to modifications at manufacturer's discretion without notice.