



# OGALSA

Meat Injection



## Sistemas de inyección para productos cocidos

Tecnología para la fabricación de productos cocidos y fiambres. Diseño y construcción de líneas completas: Inyectoras de alta presión, sistemas de preparación de salmuera, tenderizadores, bombos de masaje. Desarrollamos proyectos de acuerdo a las necesidades específicas de cada empresa, para ello ponemos a disposición de nuestros clientes la planta piloto (Innovation Center) en nuestra sede central.



### Nuestras ventajas competitivas

01

Estamos especializados en la fabricación y suministro de maquinaria y equipos para el sector alimentario y específicamente el sector cárnico.  
We are specialized in manufacturing & supplying machinery as well as equipment for the Food Industry focusing mainly on the meat sector.

02

Nuestra experiencia se basa en más de 55 años fabricando equipos de primera calidad y con las máximas garantías, cumpliendo con todas las normas internacionales.  
For more than 55 years, we have been manufacturing first-rate quality with the maximum guarantee, meeting all international regulations.

03

Nuestra visión innovadora es constante, invirtiendo gran parte de nuestros recursos a mejorar y modernizar nuestras máquinas y equipos.  
Our work methodology is one of constant innovation all the while investing a great deal of our resources into both improving and upgrading our machinery and equipment.



## Injection systems for cooked products

Technology for the production of cooked food products and cold meats. Design and construction of complete lines: High Pressure injectors, brine preparation systems, tenderizers, vacuum tumblers. We develop projects in accordance to the specific needs of each individual company. For this purpose we offer customers our headquarter based Pilot Plant (Innovation Centre), where such projects are carried out.



### Our competitive advantages

04

Los materiales que utilizamos son de máxima calidad y durabilidad, cumpliendo con las normativas vigentes en materia de seguridad e higiene alimentaria y en respuesta a las altas exigencias del mercado.

The raw materials used in our manufacturing process are of top quality and maximum durability, meeting the current regulations set for food hygiene & security, in order to satisfy the demanding market requirements.

05

El asesoramiento pre-venta y el servicio técnico post-venta que ofrecemos a nuestros clientes está realizado por profesionales altamente formados y cualificados.

Highly qualified professional staff perform the pre-sale assessment and post-sale technical service.

06

Nuestra vocación y compromiso internacional nos ha llevado a estar presentes, con filiales y delegaciones en los cinco continentes.

Our vocation and international commitment has resulted in us setting up branch offices as well as affiliated companies across the five continents.

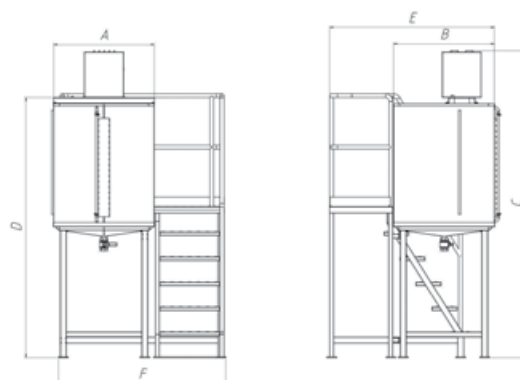


## PST 500



Mixer vertical de gran potencia  
 High power vertical mixer

Bomba de transferencia de líquidos  
 Liquid transfer pump



| Modelo<br>Model                                            | PST 1500 | PST 1000 | PST 500  |
|------------------------------------------------------------|----------|----------|----------|
| A (mm.)                                                    | 1000     | 1000     | 765      |
| B (mm.)                                                    | 1000     | 1000     | 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    |
| Capacidad de la bomba (m³/h.)<br>Pump capacity (m³/h.)     | optional | optional | optional |
| Potencia Mixer vertical (Kw)<br>Vertical Mixer power (Kw)  | 4        | 4        | 3        |
| Potencia bomba vaciado (Kw.)<br>Discharge pump power (Kw.) | 1,5      | 1,5      | 0,75     |

## 3 puntos clave key points



Fondo cónico para  
 mejor limpieza  
 y completa  
 descarga

Conical bottom  
 to ensure  
 proper cleaning  
 and complete  
 discharge



Opción escalera  
 para facilitar la  
 incorporación de los  
 ingredientes

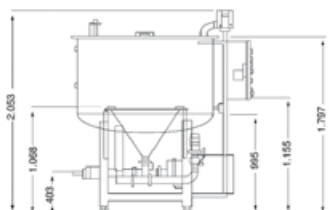
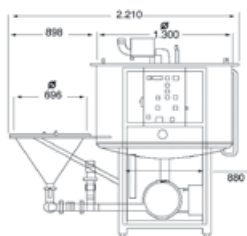
Option ladder  
 to facilitate the  
 incorporation of the  
 ingredients



El turbo agitador  
 consigue la correcta  
 homogeneización  
 de la salmuera

The turbo-mixer  
 achieves the correct  
 homogenization of  
 the brine

# BRINEMAKER



## 3 puntos clave key points

Bomba centrífuga de gran capacidad  
High capacity centrifugal pump



Todo en uno: transporta, bombea, dispersa, homogeneiza y emulsiona.  
All in one: distributes, pumps, scatters, homogenizes & emulsifies.



Exclusivo sistema con alto poder de cizallamiento de las partículas < 100 µ  
Exclusive system with high power of particle shearing < 100 µ



| Modelo<br>Model                                                               | PSV 1500      | PSV 1000      | PSV 500       |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|---------------|
| Longitud (mm.)<br>Length (mm.)                                                | 2.170         | 2.170         | 1.850         |
| Diámetro (mm.)<br>Diameter (mm.)                                              | 1.300         | 1.370         | 960           |
| Altura Total (mm.)<br>Total Height (mm.)                                      | 2.230         | 2.230         | 2.230         |
| Altura del depósito (mm.)<br>Tank height (mm.)                                | 1.750         | 1.750         | 1.750         |
| Altura de la tolva (mm.)<br>Hopper height (mm.)                               | 900           | 900           | 900           |
| Capacidad de llenado de la tolva (litros)<br>Hopper filling capacity (litres) | 42            | 42            | 42            |
| Capacidad de la bomba (m3/h.)<br>Pump capacity (m3/h.)                        | 20            | 25            | 20            |
| Potencia Mixer vertical (Kw)<br>Vertical Mixer power (Kw)                     | optional 4 Kw | optional 4 Kw | optional 3 Kw |
| Potencia bomba mezclador (Kw.)<br>Mixer pump power (Kw.)                      | 5,5           | 5,5           | 3             |



## Inyección

Tiene por objeto el introducir en las piezas de carne la cantidad de salmuera requerida. En este momento la carne no absorbe la salmuera, simplemente, ésta se deposita entre las fibras musculares.

## Injection

Its goal is to insert the required amount of brine into the pieces of meat. At this moment the meat does not absorb the brine, but rather, the latter settles among the muscular tissue.



### » Cómo mejora OGALSA el sistema tradicional de inyección a baja presión

- › Pulverización de la salmuera (Sistema Spray)
- › Mayor retención de la salmuera en el producto sin mermas.
- › Dosificación volumétrica.
- › Gran precisión del rendimiento de inyección.
- › Agujeros de inyección de diámetro inferior a 1mm sin bolsas en el producto.
- › Cinta de salida independiente.
- › Recuperación de la salmuera flotante.
- › Mejor Rendimiento.

#### ¿Qué aporta OGALSA a su producto?

- › Distribución homogénea de la inyección lo que le permite mantener las características organolépticas.
- › Valor agregado tanto para productos marinados como para productos frescos o cocidos.
- › Mayor rendimiento con mejor aspecto.

#### Cómo evoluciona OGALSA el sistema de inyección spray

- › Funcionamiento independiente de los cabezales.
- › Regulación del volumen de inyección independiente para cada cabezal.
- › Control de los parámetros desde cualquier ordenador.
- › Parametrización de programas de inyección.
- › Aplicación del sistema a cualquier tipo de carne y pescado.

### » How OGALSA improves the traditional low-pressure injection system

- › Brine Spray (Spray System)
- › Greater retention of brine in the product without waste.
- › Volumetric dosing.
- › High accuracy of injection performance.
- › Injection holes less than 1mm in diameter no deposits in the product.
- › Independent exit belt.
- › Collection of floating brine.
- › Better performance.

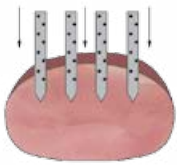
#### What does OGALSA bring to its product?

- › Homogenous distribution of injection, which allows it to maintain its organoleptic properties.
- › Added value for marinated, fresh, and cooked products.
- › Greater performance with improved look.

#### How OGALSA develops the spray injection system

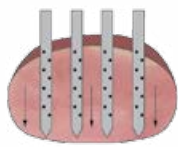
- › Independent functioning of heads.
- › Independent injection volume control for each head.
- › Control of parameters from any computer.
- › Configuration of injection programs.
- › Application of system to any type of meat or fish.

## Alta presión High pressure



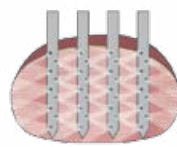
1/ Las agujas penetran en la carne sin inyectar.

The needles penetrate the meat without injecting.



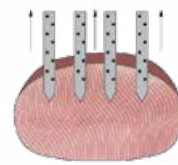
2/ Las agujas llegan al final de su recorrido descendente sin inyectar.

The needles reach the end of their downward stroke without injecting.



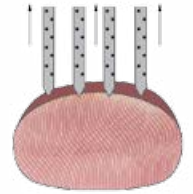
3/ Con las agujas paradas y habiendo terminado su recorrido descendente, se produce la inyección de la salmuera.

With the needles still and having finished their downward stroke, the injection of the brine takes place via the holes.



4/ Las agujas retroceden quedando la salmuera pulverizada y repartida uniformemente en la carne.

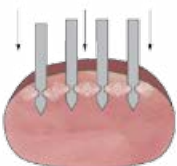
The needles withdraw leaving behind the nebulised brine uniformly distributed in the meat.



5/ Las agujas salen de la carne sin pérdida de salmuera.

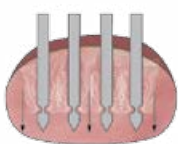
The needles exit the meat without any loss of brine.

## Baja presión Low pressure



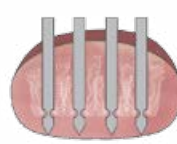
1/ Las agujas penetran en la carne inyectando y creando bolsa de salmuera.

The needles penetrate the meat while injecting, creating a deposit of brine.



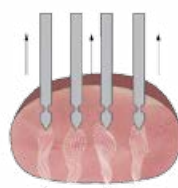
2/ Las agujas inyectan en todo su recorrido descendente.

The needles inject throughout the downward stroke.



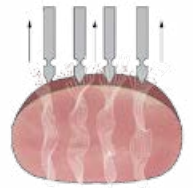
3/ Las agujas se mantienen unos instantes paradas antes de iniciar su retroceso provocando bolsas de salmuera.

The needles stop momentarily before beginning their withdrawal, which creates deposits of brine.



4/ Las agujas retroceden dejando la salmuera depositada en sus agujeros.

The needles withdraw leaving brine deposited in the needle holes.



5/ Al salir las agujas, parte de la salmuera depositada en sus agujeros sale al exterior perdiendo parte de la inyección.

When the needles exit the meat, part of the brine left in the needle holes leaks to the exterior, losing part of the injection.



Su exclusivo sistema de inyección "spray system" distribuyen uniformemente la salmuera. Aportando homogeneidad y manteniendo las características organolépticas.

Its exclusive "spray system" injection system achieves uniform distribution of the brine, improving the homogeneity of the final product and preserving its organoleptic properties.

Conexión remota via Ethernet de serie.  
Remote connection via Ethernet is available on all models.

La flexibilidad, fiabilidad y precisión en el proceso de inyección son palabras clave en el desarrollo de nuestras máquinas.

Flexibility, reliability and precision of the injection process are the key words in the development of our machines.

Diseñadas y construidas bajo las más estrictas normas de seguridad e higiene alimentaria, de fácil y rápida limpieza disponen de programa automático de lavado desde la propia pantalla de operación.

Designed and built according to the strictest food safety and hygiene regulation. Friendly and quick to clean, injectors are provided with automatic cleaning program operated from the control panel.

Pantalla táctil para gestión de datos, funciones, procesos y patrones de inyección. Capacidad para almacenar 50 recetas.

Touch screen display can handle several parameters, functions, programs and injection patterns. 50 recipes can be saved.

Para todo tipo de carnes rojas y aves, con o sin hueso.

Suitable for red and white meat, bone-in and bone-less.

Depósito de salmuera incorporado de serie.  
Brine tank included in all models.

Construcción súper reforzada en acero inoxidable, AISI304 y AISI316 y materiales plásticos certificados para uso alimentario.

Heavy duty and sturdy construction in stainless steel AISI304 and AISI316 and food approved plastic materials.

Cinta de salida incorporada en todos los modelos para la recuperación de la salmuera flotante excepto en modelos SC20, SC30 y SC60.

Out-feed conveyor included in all models. Allows recovering the excess of the brine on the product except in models SC20, SC30 y SC60.





# Puntos clave / Key points

Funcionamiento independiente de los cabezales y regulación del porcentaje de inyección independiente para cada uno de ellos. Altura del cabezal 190 mm, opcional 240 mm.



The injection heads function independently as well as the percentage of the injection flow for each head. Head height 190 mm, optionally 240 mm.



La dosificación volumétrica de la inyección puede realizarse de 25 c.c. en 25 c.c. dependiendo del modelo.

The volumetric dosage of the injection can be adjusted every 25 c.c. depending on model.



El porcentaje de inyección del producto dependerá según las características de la carne y de la densidad de la salmuera, pudiendo conseguir inyecciones superiores al 70/100%, dependiendo del tipo de máquina.

The percentage of injection in the product depends on type of the meat and brine recipe; it is possible to achieve percentage of injection over 70/100% according to the model of machine.



Agujas de precisión en distintos diámetros con 11 orificios, los puntos de inyección dependerán del número de agujas en cada caso. Exclusivo sistema "one hand connection" de extracción de las agujas mediante pulsador rápido.

Needles may have different diameters with 11 holes; the number of injection points will depend on the number of needles. Exclusive system "one hand connection" to disassemble the needles by means of quick coupling without any tool.



Filtro rotativo automático auto-limpiante de serie. Self-cleaning rotating drum available in all models.



Cinta transportadora inoxidable o polipropileno especial. Anchos de cinta 470 (serie S), 615 (serie M) y 800 (serie L), desmontables y totalmente extraíbles.

Stainless Steel conveyor belt, or in Food approved polypropylene. Belt width 470 mm (series S), 615 mm (series M) and 800 (series L). The belt can be completely removed for cleaning and maintenance.



Avance de la cinta mediante cilindro hidráulico con graduación de velocidad desde 12 hasta 190 mm, según modelos.

Conveyor belt has adjustable speed and it is driven by hydraulic cylinder. Product movement is from 12 to 190 mm per stroke according to model of machine.



Pisores independientes para cada cabezal y divididas seccionalmente en grupos de 4/5 agujas, aseguran el correcto posicionamiento del producto en el proceso de retracción de las agujas.

Sectional divided stripper feet including group of 4/5 needles each. This solution assures the correct position of the product when the needles are retracted and guarantee precise injection pattern.





### SC 30

Pantalla HMI para gestión de datos, funciones, procesos y patrones de inyección.

HMI Screen to handle parameters, functions, programs and injection patterns.



Pisores independientes para cada cabezal y divididos seccionalmente para cada grupo de 5 agujas.

Sectional divided stripper feet including group of 5 needles each.

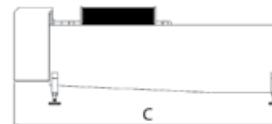
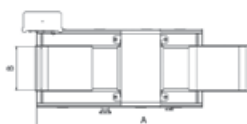
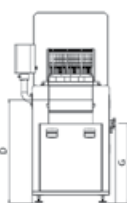
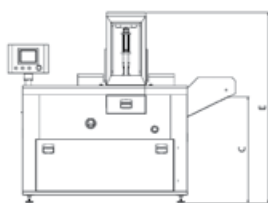


Exclusivo sistema de agitación de la salmuera mediante hélice, que mantiene la suspensión de los sólidos.

Exclusive brine mixing system with propeller, allowing better solid suspension.

Cinta totalmente desmontable y extraíble para una óptima higiene.

Fully removable conveyor belt for an optimal hygiene.



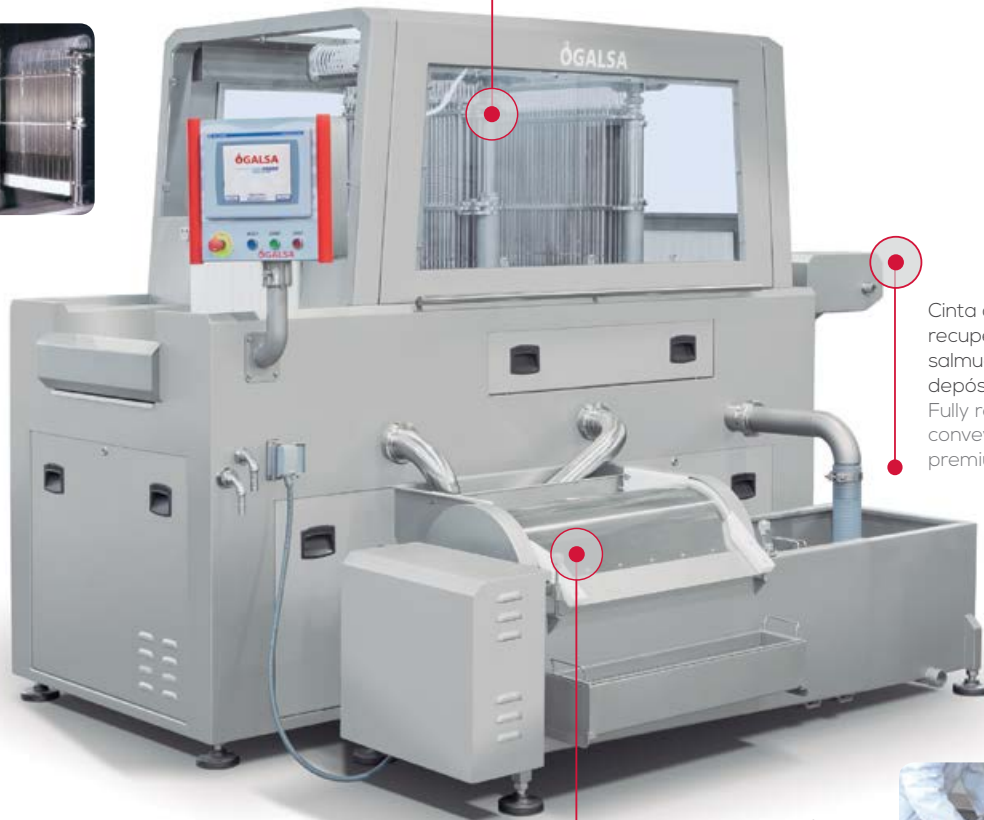
| Modelo<br>Model | A<br>(mm.) | B<br>(mm.) | C<br>(mm.) | D<br>(mm.) | E<br>(mm.) | F<br>(mm.) | G<br>(mm.) | Cabezales<br>Heads | Tender<br>Tender | P. inyección<br>Injection p. | Producción<br>Production<br>Kg./h. | Depósito salmuera<br>Brine Tank<br>(mm.) | Capacidad<br>Capacity<br>(lts.) |
|-----------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|--------------------|------------------|------------------------------|------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------|
| 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                             |

Apertura de los cabezales para facilitar la extracción de las agujas

Opening of the heads for an easier needle removal.

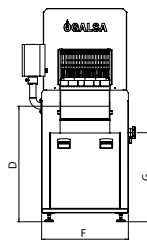
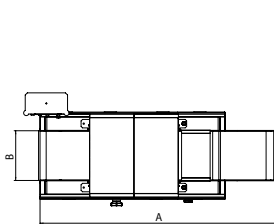
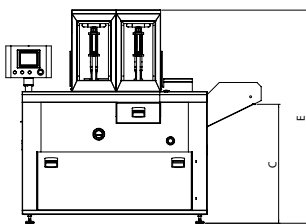


## MC 104 DUO



Cinta de salida con recuperacion de la salmuera sobrante al depósito.  
Fully removable conveyor belt for a premium hygiene.

Filtro rotativo automático auto-limpiante  
Self-Cleaning rotating drum filter.



| Modelo<br>Model | A<br>(mm.) | B<br>(mm.) | C<br>(mm.) | D<br>(mm.) | E<br>(mm.) | F<br>(mm.) | G<br>(mm.) | Cabezales<br>Heads | Tender<br>Tender | P. inyección<br>Injection p. | Producción<br>Production<br>Kg./h. | Depósito salmuera<br>Brine Tank<br>(mm.) | Capacidad<br>Capacity<br>(Its.) |
|-----------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|--------------------|------------------|------------------------------|------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------|
| 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

## Meat Injection

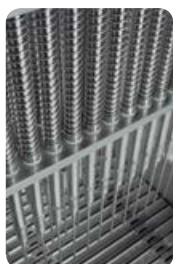
inyectoras para productos cocidos  
Injectors for cooked products



### LC 136 DUO-T

Pisores independientes para cada cabezal y divididos seccionalmente para cada grupo de 5 agujas.

Sectional divided stripper feet including group of 5 needles each.



Lanzas cabezal tenderizador

Tenderizing head blades

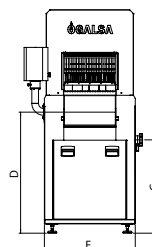
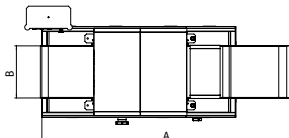
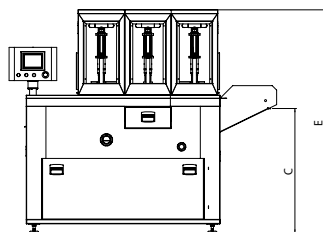


Exclusivo sistema de agitación de la salmuera mediante hélice, que mantiene la suspensión de los sólidos.

Exclusive brine mixing system with propeller, allowing better solid suspension.

Cinta totalmente desmontable y extraíble para una óptima higiene.

Fully removable conveyor belt for an optimal / premium hygiene.



| Modelo<br>Model | A<br>(mm.) | B<br>(mm.) | C<br>(mm.) | D<br>(mm.) | E<br>(mm.) | F<br>(mm.) | G<br>(mm.) | Cabezales<br>Heads | Tender<br>Tender | P. inyección<br>Injection p. | Producción<br>Production<br>Kg./h. | Depósito salmuera<br>Brine Tank<br>(mm.) | Capacidad<br>Capacity<br>(lts.) |
|-----------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|--------------------|------------------|------------------------------|------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------|
| 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                             |



# Tenderizador Tenderizer



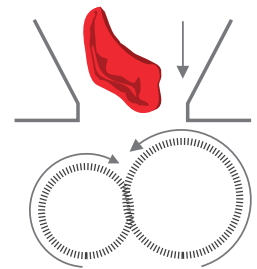
## TENDER SLICER

Máxima facilidad de mantenimiento, limpieza y desinfección.  
Friendly maintenance and cleaning operation



Opcional  
rodillo de polietileno  
para tenderizado de  
productos con piel

Optional  
Polyethylene roller for  
tenderizing products  
with skin

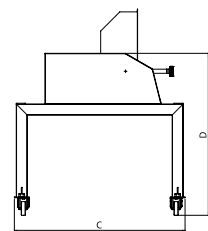
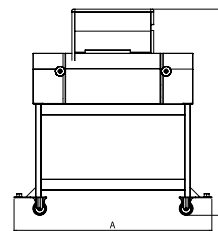


Abertura graduable de rodillos  
Amortiguador compensador para carnes duras

Adjustable distance between knives  
Buffer compensating system for hard meat



| Modelo<br>Model   | Largo<br>Length<br>(mm.) | Ancho<br>Width<br>(mm.) | Alto<br>Height<br>(mm.) | Potencia<br>Power<br>(KW) | n. de cuchillas<br>n. of blades |
|-------------------|--------------------------|-------------------------|-------------------------|---------------------------|---------------------------------|
| <b>SLICER 500</b> | 1300                     | 1130                    | 1559                    | 4kw                       | 59                              |
| <b>SLICER 700</b> | 1300                     | 1280                    | 1559                    | 4kw                       | 69                              |



## 3 puntos clave key points

Favorece la absorción de la salmuera y la extracción de la proteína, en el proceso de masaje.



Favours the brine absorption and protein extraction during the tumbling process.

Homogeneidad de color.  
Colour uniformity.



Aumento de la ligazón.  
Increased bonding.





**AUTO**

Bombos automáticos de maceración al vacío  
(construcción en acero inoxidable AISI 304)

Automatic vacuum maceration tumbler  
(made from AISI 304 stainless steel)



Tracción del bombo en la parte posterior de éste, a través de un conjunto mecánico de cadenas, piñones y moto reductor que actúa sobre un eje central

Drive for the tumbler is from its rear, via a mechanical assembly of chains, pinions and motoreducer which power a central axle



El valor de vacío es regulable.  
The vacuum value is adjustable.



Sistema de masaje suave del producto mediante pala helicoidal, el giro en sentido contrario permite la descarga total del producto.

System of gentle massage of the product via helical paddle; reversing the rotation causes the product to be discharged.



Bombos con programador: control de los parámetros mediante PLC, introducción de valores mediante consola de programación. Memoria con capacidad para 20 programas

Tumblers with programmers: Parameter control via a PLC; values are introduced via a programming console. Memory with capacity to hold 20 programs



Tapa con cierre hermético y filtro para evitar la absorción del producto.

Lid with hermetic closing and a filter to prevent the absorption of the product.



Control del ciclo mediante pulsadores (inicio, para de emergencia...) e indicador luminoso.

Cycle control via push buttons (start, emergency stop,...) and luminous indicator.



Filtro automático con detector capacitativo, permite trabajar en continuo sin necesidad de paradas para la limpieza.

Automatic filter with a capacitive detector enabling continuous operation without having to stop for cleaning.

## Puntos clave Key points



## LM 1000

2 versiones, con  
temporizadores o PLC

2 versions with timer or PLC



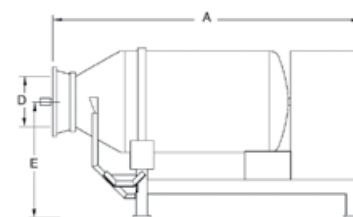
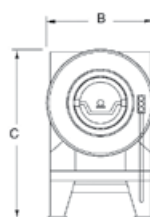
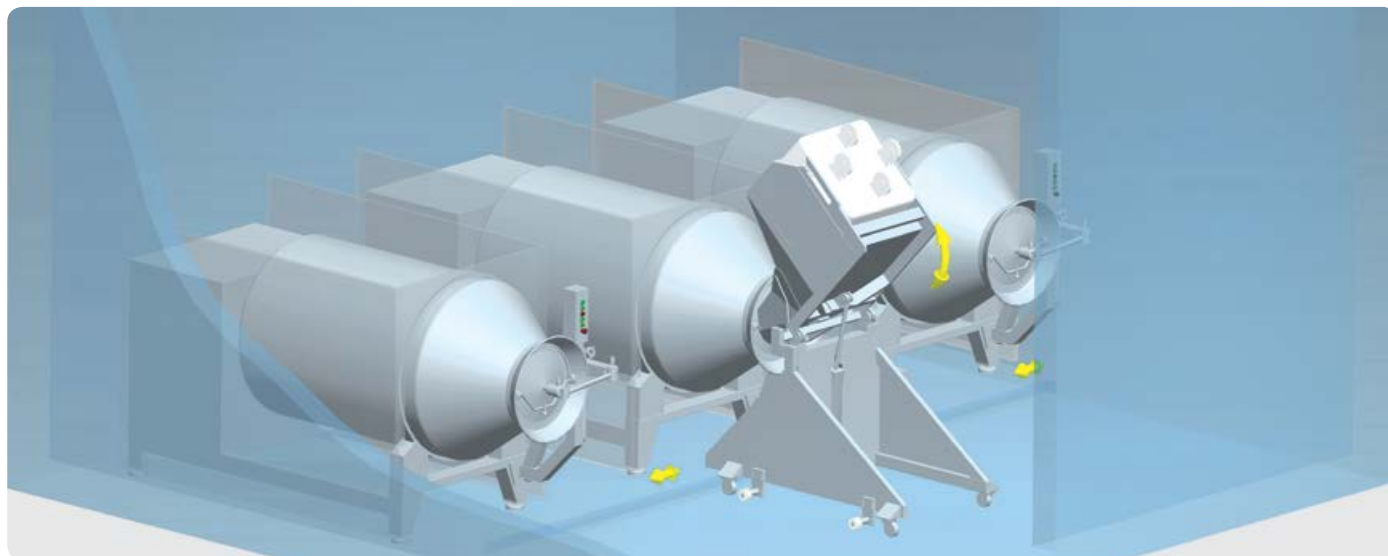
Tapa con cierre hermético y filtro para  
evitar la absorción del producto.

Lid with hermetic closing and filter to  
prevent the absorption of the product.

Sistema de masaje suave  
del producto mediante pala  
helicoidal

System of gentle massage  
of the product via helical  
paddle.





| Modelo<br>Model | A (mm.) | B (mm.) | C (mm.) | D (mm.) | E (mm.) | Capacidad<br>Capacity<br>Lts. | Carga útil<br>Load capacity<br>Kg. | Bomba<br>Pump<br>(KW) | Caudal<br>Flow<br>(m³/h) | Motor<br>Motors<br>(K) |
|-----------------|---------|---------|---------|---------|---------|-------------------------------|------------------------------------|-----------------------|--------------------------|------------------------|
| <b>LM 6000</b>  | 4.500   | 1.750   | 2.320   | 500     | 1.500   | 6.000                         | 3000                               | 4                     | 160                      | 5,5                    |
| <b>LM 4000</b>  | 4.220   | 1.550   | 2.150   | 500     | 1.350   | 4.000                         | 1.800-2.000                        | 2,2                   | 100                      | 4                      |
| <b>LM 3000</b>  | 3.815   | 1.550   | 2.075   | 500     | 1.350   | 3.000                         | 1.400-1.500                        | 2,2                   | 100                      | 3                      |
| <b>LM 2000</b>  | 3.250   | 1.250   | 1.850   | 500     | 1.210   | 2.000                         | 900-1.000                          | 1,5                   | 60                       | 2,2                    |
| <b>LM 1500</b>  | 2.950   | 1.175   | 1.675   | 500     | 1.100   | 1.500                         | 650-750                            | 1,5                   | 60                       | 2,2                    |
| <b>LM 1000</b>  | 2.600   | 1.080   | 1.650   | 400     | 1.060   | 1.000                         | 450-500                            | 1,1                   | 40                       | 1,5                    |
| <b>LM 800</b>   | 2.500   | 1.050   | 1.600   | 400     | 1.060   | 800                           | 350-200                            | 1,1                   | 40                       | 1,5                    |
| <b>LM 400</b>   | 2.100   | 850     | 1.500   | 400     | 1.060   | 400                           | 150-200                            | 0,75                  | 25                       | 0,55                   |
| <b>LM 200</b>   | 1.700   | 650     | 1.250   | 365     | 900     | 200                           | 80-100                             | 0,37                  | 21                       | 0,37                   |
| <b>LM 100</b>   | 1.280   | 855     | 1.180   | 365     | 890     | 100                           | 40-50                              | 0,37                  | 21                       | 0,37                   |





### NEDDLE CARE

Elevador/descensor para introducción de piezas en el tanque  
Up & down lifter to insert product into the tank.

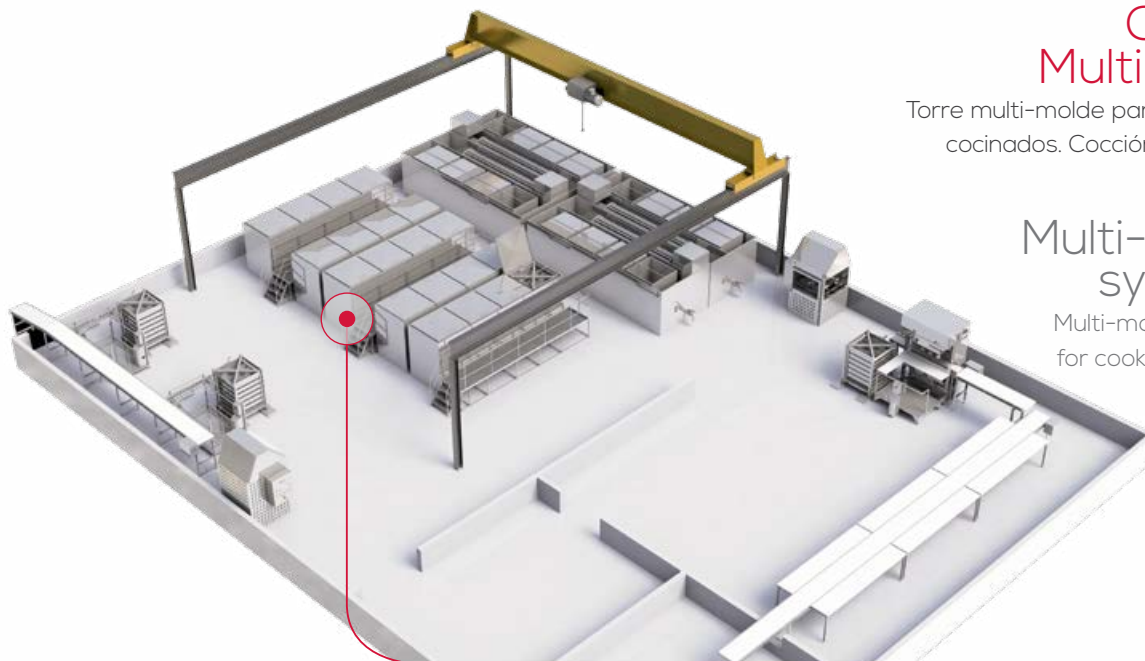


Pantalla táctil de funciones con control de tiempos y funciones  
Touch screen, controlling functions and cycles.

Exclusivo sistema de limpieza con ondas ultrasónicas.

Exclusive cleaning system through ultrasonic waves.

- » Tanque para lavado de agujas de inyección, mediante ultrasonidos.  
Injection needles washing tank, through ultrasonic waves.
- » Evita la limpieza manual, reduciendo costes de mano de obra  
Avoids manual cleaning, reducing working costs.
- » Las ondas ultrasónicas aseguran una perfecta distribución en toda la superficie a higienizar.  
Ultrasonic waves guarantee perfect distribution in all areas to be sanitized.
- » Nuestro sistema de lavado STOP & GO, con funcionamiento intermitente, ayuda a eliminar suciedad y grasa más rápidamente.  
Our STOP & GO washing system, working at intervals, helps remove dirt & grease faster.

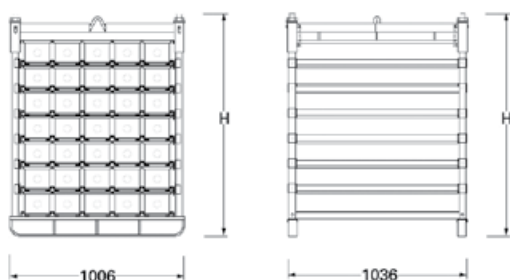


## Cestas Multimolde

Torre multi-molde para productos cocinados. Cocción en caldera.

## Multi-mould systems

Multi-mould systems for cooked products. Cooking in boilers.



Barras/moldes extraíbles, con divisiones internas y alojamiento para clip.

Medidas y configuración de acuerdo a las necesidades del cliente.

Removable sticks/moulds, with internal divisions & place for clip.

Dimensions & configuration following customer's needs.

AUTO

## Automatización de sistemas multi-molde.

Automation of multi-mould systems.



1. Moldeo ergonómico  
Ergonomic moulding



2. Cierre y apertura multi-molde  
Locking Unlocking station



3. Desmoldeo automático  
Automatic unmoulding



4. Transporte  
Transport



5. Lavado de moldes  
Mould washing



Sistemas de carga y descarga  
Loading and unloading system



Sistema de calefacción con vapor directo o serpentín multitubular.

Direct steam or indirect steam heating system via tubular coil.



Calderas de cocción mediante vapor, construidas en acero inoxidable AISI 316.  
Boilers for steam cooking all St. Steel AISI 316.

Regulaciones electrónicas.  
Electronic adjustments.



Con capacidad para una, dos o más cestas.

Capacity for one, two or more baskets.

Construcción a medida de acuerdo a las necesidades del cliente.

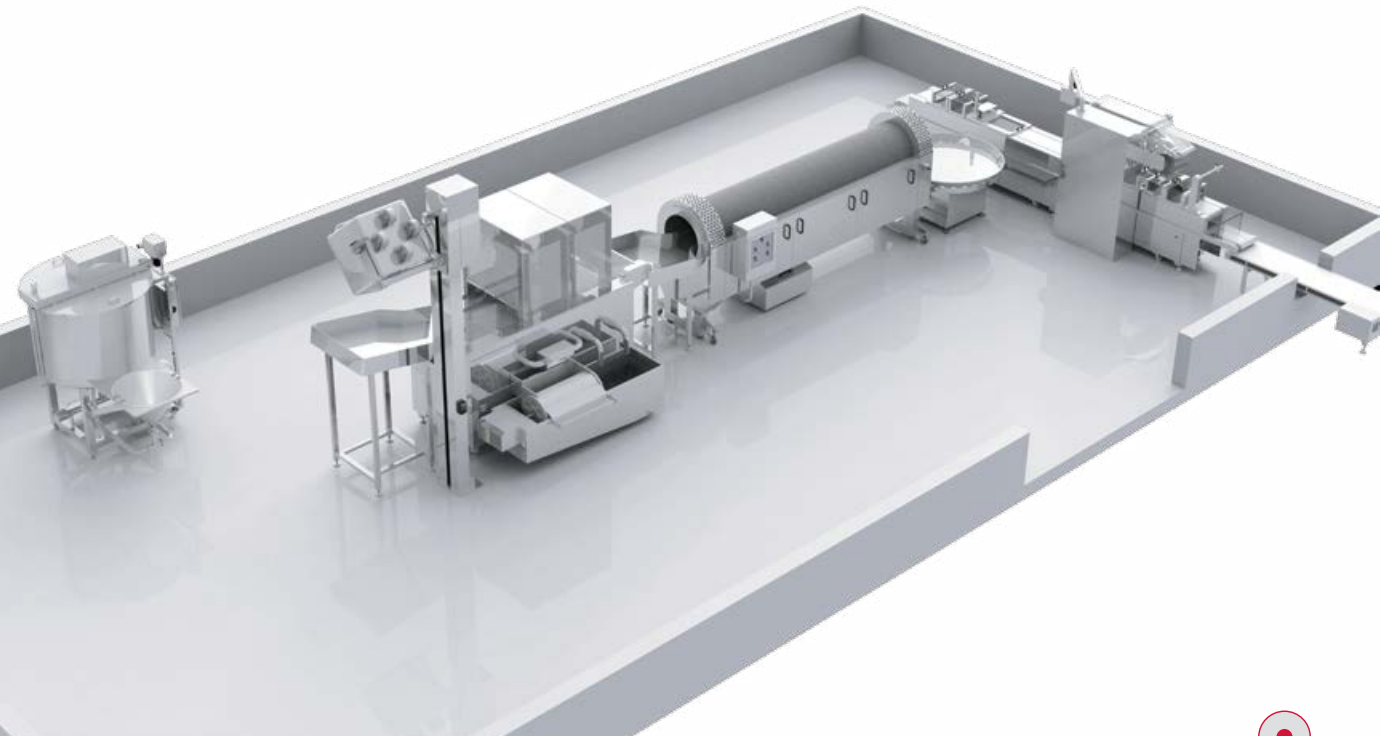
Tailored construction according to customer needs.





## Sistemas de inyección para productos marinados

### Injection systems for marinated products



» Tecnología para la fabricación de productos refrigerados y marinados. Diseño y construcción de líneas completas: Inyectoras de alta presión específicas para productos marinados y delicados, bombos de escurrido.

» Technology for the production of refrigerated and marinated goods. Design and construction of complete lines: High Pressure injectors specially designed for marinated products, draining tumblers.

» Desarrollamos proyectos de acuerdo a las necesidades específicas de cada empresa, para ello ponemos a disposición de nuestros clientes nuestra planta piloto (Innovation Center) en nuestra sede central.

» To this end we offer to our customers our Pilot Plant (Innovation Center) in where we are developing projects according to the specific needs of each company.



## SM 104

Pantalla HMI para gestión de datos, funciones, procesos y patrones de inyección.

HMI Screen to handle parameters, functions, programs and injection patterns.

Exclusivo sistema de agitación de la salmuera mediante hélice, que mantiene la suspensión de los sólidos.

Exclusive brine mixing system with propeller, allowing better solid suspension.

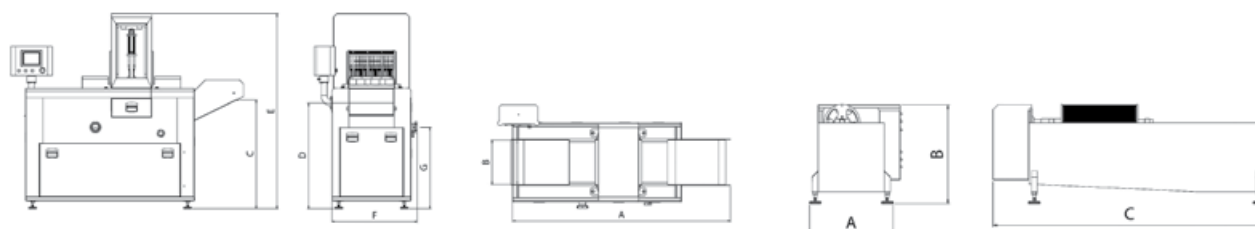
Pisores independientes para cada cabezal y divididos seccionalmente para cada grupo de 5 agujas.

Sectional divided stripper feet including group of 5 needles each.



Cinta totalmente desmontable y extraíble para una óptima higiene.

Fully removable conveyor belt for an optimal / premium hygiene.



| Modelo<br>Model | A<br>(mm.) | B<br>(mm.) | C<br>(mm.) | D<br>(mm.) | E<br>(mm.) | F<br>(mm.) | G<br>(mm.) | Cabezales<br>Heads | Puntos Inyección<br>Injection points | Producción<br>Production<br>Kg./h. | Depósito salmuera<br>Brine Tank<br>(mm.) | Capacidad<br>Capacity<br>(lts.) |
|-----------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|--------------------|--------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------|
| <b>SM 30</b>    | 1750       | 470        | 880        | 1120       | 2.080      | 1050       | 880        | 1                  | 330                                  | 3.000                              | A620 x B720 x C1.800                     | 450                             |
| <b>SM 60</b>    | 1750       | 470        | 880        | 1120       | 2.080      | 1050       | 880        | 1                  | 660                                  | 3.300                              | A620 x B720 x C1.800                     | 450                             |
| <b>MM104</b>    | 2.650      | 615        | 1300       | 1180       | 2.500      | 1.300      | 1.040      | 1                  | 1144                                 | 4.200                              | A620 x B820 x C2.320                     | 650                             |
| <b>MM104DUO</b> | 3.025      | 615        | 1300       | 1180       | 2.500      | 1.300      | 1.040      | 2                  | 1320                                 | 4.700                              | A620 x B820 x C2.321                     | 650                             |

# Bombo de drenaje Draining tumbler



ES 4000



Favorece la eliminación de la salmuera sobrante depositada en el tejido conjuntivo.

Contributes to remove the excess of brine from the connective tissue.

Bandeja de recuperación de salmuera sobrante con bomba de transferencia.

Brine collection tank with transfer pump for brine recovery

Ruedas giratorias para fácil desplazamiento y pies regulables para posición definitiva.

Casters for easy moving and adjustable feet for fixed positions



| Modelo<br>Model | Motor Reductor<br>Motoreducer<br>(CV/KW) | Longitud<br>Length<br>(mm.) | Ancho<br>Width<br>(mm.) | Alto<br>Height<br>(mm.) |
|-----------------|------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------|-------------------------|
| <b>ES 4000</b>  | 0,5 / 0,37                               | 4.080                       | 950                     | 1.700                   |
| <b>ES 3000</b>  | 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](http://rosier-group.com)

