

Injectoren



BI 183 / 400 / 600 / 800 C Cool MM

Emulsionsinjectoren

(Ein- und Zweikopfkopfzuführung)



Fleisch:	Rotfleisch, Geflügel, Fisch
Kapazität:	BI 183/400 C Cool bis 5.500 kg/h BI 183/600 C Cool bis 8.500 kg/h BI 183/800 C Cool bis 11.500 kg/h
Einspritzung:	bis 100% (Einkopfkopfzuführung) bis 150% (Zweikopfkopfzuführung)
Standardnadeln:	BI 183/400 C Cool 87 Stück, 4 mm BI 183/600 C Cool 135 Stück, 4mm BI 183/800 C Cool 183 Stück, 4 mm
Standardpumpe:	1 oder 2 Edelstahl Kreiselpumpen

Geeignete Produkte:	<ul style="list-style-type: none"> • Rotfleisch, Geflügel und Fisch ohne Knochen und Gräten
Vorteile:	<ul style="list-style-type: none"> • Sehr hohe Stundenleistung • Spezial-Linearantrieb - homogene Einspritzung möglich • Einstichtiefe (Strichende) ist verstellbar • Optimales Stichbild • Unbeschädigte Fleischstruktur
Kühlung:	<ul style="list-style-type: none"> • Kühlung der Rücklaufwanne mittels Doppelmantel • Kühlung des RMT (Rühr-Mix-Puffertank) mittels Doppelmantel
Steuerung:	<ul style="list-style-type: none"> • Touch Screen Computersteuerung "ISC-E40"
Optionen:	<ul style="list-style-type: none"> • Beschickungslift • Beschickungsförderband • Schrägförderband für Abtransport des Produktes • 1-Kopf , 2-Kopf- oder Kombivariante (Lake-/Emulsion) • Multi-Protein-Mobilizer MPM-41 / MPM-61 • Lakeaufbereitungsanlagen - gekühlt oder ungekühlt • Fleischtemperaturüberwachung • Anschluss an das Betriebsdatenerfassungssystem
Nadel/Messer Optionen:	<ul style="list-style-type: none"> • Steakerkopf bei Einkopfkopfzuführung

BI 183 / 400 / 600 / 800 C Cool MM



Prozessbeschreibung:	
Beladung:	<ul style="list-style-type: none"> • Manuell, Beschickungslift (Option) oder Beschickungsband (Option)
Injectionsprozess:	<ul style="list-style-type: none"> • Nur Fleisch ohne Knochen • Vorschub des Produktes mittels Förderkamm • Produktvorschub ist 2fach verstellbar • Einstichtiefe (Stichende) ist verstellbar • Emulsionseinspritzung durch ungefederte Nadeln • Lakedruck ist stufenlos verstellbar • Absteiferstopp ist über den Computer steuerbar
Optimale Temperaturen:	<ul style="list-style-type: none"> • Emulsion: -2 bis 0°C • Fleisch: 0 bis 2°C
Einstellparameter der Computer-Steuerung "ISC-E40":	<ul style="list-style-type: none"> • 99 frei programmierbare Programmspeicherplätze • Jeder Kopf ist einzeln steuerbar (Zweikopfversion) • Emulsionsdruck ist stufenlos verstellbar • Kammvorschubüberwachung • Einstichgeschwindigkeit in Prozenten einstellbar • Eilgang • Hubhöhe • Einstichtiefe (Stichende) • Abstreiferstopp • Einweg- oder Zweiwegspritzung • Emulsionstemperatur • Reinigungsprogramm • Fleischtemperaturüberwachung (Option)
Entladung:	<ul style="list-style-type: none"> • Mittels Kammvorschub in 200l Normwagen, Schrägförderband
Koppeln mit:	<ul style="list-style-type: none"> • Multi-Protein-Mobilizer MPM-41 / MPM-61
Folgeprozess:	<ul style="list-style-type: none"> • Produktabhängig

Hygiene / Reinigung:	
	<ul style="list-style-type: none"> • Höchste Hygieneanforderungen werden erfüllt • Der Kammvorschub ist schnell ausbaubar • Durch das integrierte Reinigungsprogramm werden Leitungen und Nadeln durchgespült • Gesamtes Emulsionssystem ist leicht zugänglich • Schnelle und rückstandsfreie Reinigung • Schutzart IP 65