

Original PR 15

Injection avec 15 aiguilles



Un système d'aiguille qui ne s'use pas vite

Des ressorts tendus permettent de percer toute sorte de viandes et de couenne. Les taches grises dans la viande ne sont plus qu'un souvenir. Les aiguilles ne montrent aucune faiblesse devant la dureté des os et les éclats d'os sont ainsi efficacement évités. L'agencement flexible des aiguilles laisse assez de place pour glisser de biais sur les os. Cela évite de casser les aiguilles.



Système de compression stable

Les pompes à grands volumes en acier inoxydable fonctionnent remarquablement bien en continu et l'usure n'a pas d'emprise sur elles. Même les liquides épais peuvent être véhiculés avec fiabilité et précision grâce à des pressions stables de 0,5 à 4,3 bars. Un dispositif d'aspiration automatique de 10 mètres et la solidité des pompes, même en présence de cristaux de sel et de morceaux de glace, offrent en plus une grande sécurité et raccourcissent le chemin parcouru par la saumure.



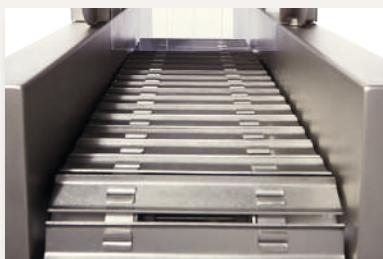
Un attendrisseur avec des couteaux lés affilés

Le softer travaille selon le même principe qu'une machine à préparer des steaks, avec des couteaux latéraux uniques en leur genre. Après l'injection, ils réalisent des incisions chirurgicales dans la viande et les tendons. Ainsi, la structure tissulaire de la viande est attendrie afin d'activer l'actomysine, un amollissant naturel présent dans la viande. Ainsi, la viande devient plus tendre et ce procédé permet aussi une meilleure dissolution de l'albumine et de mieux lier les liquides.

ÉQUIPEMENT

Pompe à injection XXL en acier inoxydable Softer * Convoyeur à bande en acier inoxydable cranté * Machine en construction soudée * Verrouillage automatique de transporteur * Plan de travail rabattable*

Une technique de saumure moderne avec un revêtement en tôle classique - c'est le bon équipement pour des résultats parfaits. L'Original PR 15 garantit une injection exacte, un bon rendement et les meilleures modalités de nettoyage.



Convoyeur en acier inoxydable

Le convoyeur en acier inoxydable est non seulement résistant à long terme, mais il agrippe les aliments tout en les ménageant et garantit une avance sûre et précise au millimètre près. Ainsi, les injections irrégulières sont quasiment impossibles. Les sels, les protéines ou autres substances agressives ne risquent pas d'altérer l'acier inoxydable. Il n'y a donc pas de taches d'oxydation ou des points de corrosion peu hygiéniques.



Un pistolet d'injection pour les tâches surdimensionnées

Pour les tâches surdimensionnées, le pistolet d'injection standard installé sur la machine est la solution. Avec le pistolet d'injection à aiguille simple, vous avez, quoiqu'il arrive, suffisamment de pression en main pour venir à bout de tâches surdimensionnées et faites de surcroît l'économie d'un deuxième appareil.



Nettoyage rapide

Trois gestes suffisent pour dégager l'espace de travail et vous pouvez alors y accéder de tous les côtés. Le convoyeur se décroche automatiquement et se trouve en un tournemain en position requise pour le nettoyage. Le nettoyage ne nécessite pas plus de 5 minutes et l'assemblage et le démontage sont effectués en 20 secondes.

<i>Longueur de la machine</i>	<i>1.270 mm - 2250 mm</i>	<i>Puissance connectée</i>	<i>400 V, 1.8 kW, 16 A</i>
<i>Largeur de la machine</i>	<i>500 mm</i>	<i>Rendement</i>	<i>1.000 kg / h</i>
<i>Hauteur de la machine</i>	<i>1.586 mm</i>	<i>Avance de la bande</i>	<i>25 mm</i>
<i>Poids de la machine</i>	<i>150 kg</i>	<i>Injections</i>	<i>35 par minute</i>
<i>Pression de travail</i>	<i>0.5 - 4.3 bar</i>	<i>Largeur de la bande</i>	<i>270 mm</i>
<i>Hauteur de passage</i>	<i>180 mm</i>	<i>Quantité injectée</i>	<i>5 - 40 %</i>
<i>Rangées d'aiguilles</i>	<i>2</i>		