

Инъектор предназначен для введения рассола под давлением во внутрь мяса с костью и без костей, а также мяса птицы, в целях быстрого посола в процессе обработки и производства. Применяется на заводах по переработке мясных продуктов.

Принцип инъектирования в системе SAS основывается на пневматической системе управления игольной головки

Характеристика:

- Вся конструкция выполнена из кислотоустойчивой стали.
- Одна инъектирующая головка.
- Количество игл 212 штук.
- Стандартно головка с одним комплектом игл на выбор \varnothing 2; 2,5; 3; 3,5; 4 мм.
- Возможность инъектирования сырья толщиной от 200 мм.
- Две скорости инъектирующей головки.
- Система чистки внутренней части головки, не требующая демонтажа.
- Сервопривод инъектирующей головки и транспортера.
- Синхронизация сервопривода транспортера с сервоприводом головки.
- Стол для мойки элементов инъектора и вращающегося фильтра.
- Внутренний фильтр с изменяемой градацией, подобранной в зависимости от диаметра игл (в стандартном исполнении в машине один фильтр, подобранный к выбранному комплекту игл).
- Система непрерывного измерения температуры рассола.
- Плавная регулировка открытия и закрытия клапанов рассола.
- Автодиагностика.
- Панель управления типа Touch.



ИНЪЕКТОР МН - 212 SAS

Количество инъектирующих игл	шт.	212
Диаметр применяемых игл в зависимости от сырья	мм	4, 3; 3,5; 2
Производительность	кг/ч	6000
Количество циклов (бесступенчатая регуляция) в минуту	цикл	10 ÷ 60
Количество скоростей шага ленты транспортера (регулируемая) (мм/цикл)	скорости	3
Ширина транспортера	мм	750
Величина инъекции	%	5 ÷ 100
Давление сжатого воздуха	МПа	0,6 – 0,8
Напряжение и частота питания	В, 50 Гц	3 x 400
Общая мощность	кВт	13,5
мощность двигателя привода головки	кВт	5
мощность двигателя привода конвейера	кВт	1
мощность двигателя насоса	кВт	7,5

Компания Интермик оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию оборудования и изменять его технические характеристики в связи с изменениями конструкции машин и индивидуальными пожеланиями клиента.