

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 336 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, подобранный 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 - 336 SAS

Количество инъектирующих игл	шт.	336
Диаметр применяемых игл в зависимости от сырья	мм	4, 3; 3,5; 2
Производительность	кг/ч	7000
Количество циклов (бесступенчатая регуляция) в минуту	цикл/мин	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	17
мощность двигателя привода головки	кВт	7,5
мощность двигателя привода конвейера	кВт	2,1
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.

Польша:
тел. +48 22 633 42 85
e-mail: intermik@intermik.pl

Россия:
тел. +7 495 981 25 70
e-mail: intermik@intermik.ru

Беларусь:
тел. +375 162 259 221
e-mail: intermik@brest.by

Украина:
тел. +380 44 277 29 34
e-mail: intermik@intermik.kiev.ua

Калининград:
тел. +7 4012 57 40 16
e-mail: yantarspices@intermik.eu

Казахстан:
тел. +48 795 509 314
e-mail: kazakhstan@intermik.eu

Грузия:
тел. 995 599 566 850
e-mail: georgia@intermik.eu

Туркменистан:
тел. +993 12 362 421
e-mail: turkmenistan@intermik.eu

Армения:
тел. +374 10 550 141
e-mail: armenia@intermik.eu

Азербайджан:
тел. +994 502 235 025
e-mail: azerbaijan@intermik.eu

Кыргызстан:
тел. +48 795 509 314
e-mail: kyrgyzstan@intermik.eu

Таджикистан:
тел. +48 795 509 314
e-mail: tajikistan@intermik.eu