



Ficha Técnica

LINEA DE INYECCION CARNE AUTOMATICA GUNTHER

INYECTORA **GÜNTHER** mod. **PIH 21-57**

FLITRO ROTATIVO **GÜNTHER** mod. **GRF200/K**

REF: 2013

LINEA DE INYECCION DE CARNES GÜNTHER



LINEA DE INYECTORA DE SALMUERA PARA CARNES

- Inyectora automática fabricada por GÜNTHER modelo PIH 21-57 permite inyectar en un solo proceso carne de ave, res, cerdo, pescado. El sistema de inyección de primer cabezal de 81 agujas. Representa una novedosa construcción de maquina de ultima generación que cumple con todos los requisitos.

Las inyectoras PIH 21-57 usa como base el modelo popular de Günther pero en aplicaciones de alta producción (kg/hr > 1,500). Con un sistema de control mediante Servomotores y una simpleza en el diseño, es un equipo bastante rudo para cualquier tipo de trabajo requerido en la industria cárnica. Ya sea pollo, res, cerdo o pescado, la Inyectora PIH 21-57 permite control específico de rendimientos con una productividad inigualable, además de tener el costo de operación más bajo del mercado por la simpleza de su diseño.

- Diseño industrial ergonómico y amigable para el usuario
- Accionamiento directo mediante servotecnología
- Cabezas de aguja de precisión con sistema de puentes de aguja de cambio rápido, cabezal de 57 agujas para pollo, res, cerdo, pescado, etc. Y cualquier tipo de aguja deseado.
- Separación total de todo el circuito de bombeo con respecto a todos los componentes electromecánicos
- Selección de bombas adaptadas al producto
- Sistema de prefiltro con control de presión electrónico
- Equipo automático de filtrado de salmuera por medio de rotación o filtración de cinta
- Parámetros de proceso regulables de forma continua
- Cinta transportadora especial de polietileno fácilmente extraíble
- Control MC2R con Touch Screen (pantalla táctil)
 - 100 puestos de programa para administración de recta
 - Pre-selección de alturas de carrera continua de 40-220 mm
 - Numero de ciclo hasta 50 carreras/ minuto
 - Modo de inmovilización automática para cabezal de agujas y bomba de salmuera
 - Alta precisión de inyección gracias a válvula de salmuera controlada por posición
- Programa de limpieza automático
- Amortización neumática individual para cada aguja
- Filtro rotativo fabricado por GÜNTHER modelo GRF200L/K.

LINEA DE INYECCION DE CARNES GÜNTHER



CARACTERISTICAS INYECTORA GÜNTHER

- Touch PC - Control.
- Sistema diagnostico secuencial.
- Velocidades de trabajo variables.
- Control de una sola aguja.
- Bomba centrifuga
- Bomba impulsora de acero inoxidable
- Porcentaje de inyección graduable del 5 al 80% en una sola pasada
- Asistente de limpieza
- Avance de transporte: 90mm

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS INYECTORA

DIMENSIONES GENERALES (mm)

INYECTORA

1560 mm largo x 1100 mm ancho x 2100 mm alto

FILTRO ROTATIVO

900 mm largo x 400 mm ancho x 650 mm alto.

ANCHO DE CINTA (mm)

270

NUMERO AGUJAS

57

HILERAS DE AGUJAS

1 cabezal, 1º 57 agujas

PRODUCCIÓN

1500 KG /hora

GOLPES INYECCIÓN

50 /minuto

ALTURA DE PASO (mm)

170 mm

*Las imágenes y los textos son informativos, estas especificaciones técnicas son correctas salvo error tipográfico o variación del fabricante, carecen de valor contractual.

LINEA DE INYECCION DE CARNES GÜNTHER



LINEA DE INYECCION DE CARNES GÜNTHER



*Las imágenes y los textos son informativos, estas especificaciones técnicas son correctas salvo error tipográfico o variación del fabricante, carecen de valor contractual.

LINEA DE INYECCION DE CARNES GÜNTHER

