

Original IR 17

Injection high-tech avec
17 aiguilles



Des aiguilles commandées individuellement

Dès qu'une aiguille entre en contact avec la viande, l'injection de liquide est activée. Lorsque l'aiguille rencontre un os, l'injection cesse pour éviter une surconcentration de saumure à cet endroit. Si une aiguille ne rencontre aucun os sur son passage, elle ne cesse d'injecter que lorsqu'elle ressort sur la partie inférieure de la viande. La saumure est donc répartie uniformément dans toute la viande.



Des outils d'assistance futés

Fortement inclinée, la rampe de chargement offre la possibilité de tout simplement déverser la viande dans un entonnoir. À plat, la rampe se transforme en plateau de travail et il est alors possible d'y déposer des caisses. La viande peut ensuite être placée sur la bande de transport sans difficulté. Tout autour de la machine, la hauteur des chariots standard est respectée et les éléments de commande sont à portée de main, à une bonne hauteur de travail.



Hygiène au plus haut niveau

Chaque élément de la machine a été conçu pour un nettoyage rapide. Il n'y a pas un seul recoin qui soit difficile d'accès. L'hygiène se trouve donc également là où on ne la voit pas. À la fin du travail ou du nettoyage, cette injecteuse se vide intégralement. En un temps record, cette machine est nettoyée, séchée et rangée de manière à économiser de l'espace.

ÉQUIPEMENT

*Vitesse de travail variable * Commande individuelle des aiguilles * Pompe à injection XXL en acier inoxydable* Convoyeur à bande en acier inoxydable * Machine en construction soudée * Hauteur libre pour chariot standard * Plan de travail rabattable*

Fort de notre expérience de 35 années, nous avons totalement réinventé nos injecteurs-sabreurs. Nous n'avons renoncé à aucun des progrès techniques. Avec l'Original IR 17, nous vous présentons une machine plus précise, plus puissante et plus efficace dotée de 17 aiguilles.



Une bande solide et un passage immense

Un passage de liquides étonnamment immense permet même à l'Original IR 17 d'injecter des cochons de lait de taille adulte ou des dindons entiers de manière entièrement automatique. Une bande en fil métallique, mais très stable veille à une adhérence parfaite, garantissant une avance précise au millimètre de la viande. En outre, elle se nettoie très facilement et ne pèse pas beaucoup. Ce fil métallique ajournée laisse parfaitement s'écouler les gouttes de saumure qui restent dans la machine et ne sont en aucun manière gaspillées.



Une saumure parfaite grâce à la buse mélangeuse

Une puissance de pulvérisation élevée permet de mélanger en une seule minute une saumure parfaite. Le mélangeur répartit l'ensemble des épices et des ingrédients uniformément dans l'eau et les y dissout. Une puissance de pulvérisation plus faible sert au mélange de conservation lors du processus d'injection et empêche la dissociation de la saumure pendant la salaison. En effet, grâce au mouvement, les épices et les ingrédients continuent à flotter, ce qui permet un assaisonnement homogène de la viande.



La pompe centrifuge qui sait tout faire

Construit pour être immergé, ce type de pompe est extrêmement polyvalent. La pompe travaille sans pulsation, est auto-amorçante, protège la machine contre les marches à sec et se vide totalement, jusqu'à la dernière goutte. Sur le système d'aiguilles, une aération garantit une saumure sans bulle et améliore ainsi sa qualité. Ainsi, la totalité de la pression est disponible sur les aiguilles dès la première injection. La machine fournit une pression constante de 0,3 à 4,2 bars avec des valeurs d'injection précises de 3 à 60 %.

Longueur de la machine	1.026 - 1.855 mm	Puissance connectée	400 V, 5.3 kW, 16 A
Largeur de la machine	681 mm	Rendement	1.000 kg / h
Hauteur de la machine	1.850 mm	Avance de la bande	20 mm
Poids de la machine	250 kg	Injections	22 / 44 par minute
Pression de travail	0.3 - 4.2 bar	Largeur de la bande	265 mm
Hauteur de passage	280 mm	Quantité injectée	3 - 60 %
Rangées d'aiguilles	2		