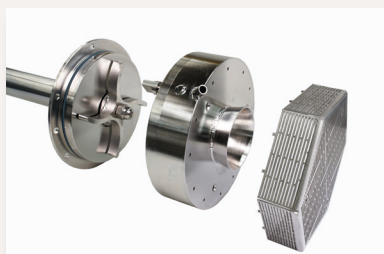


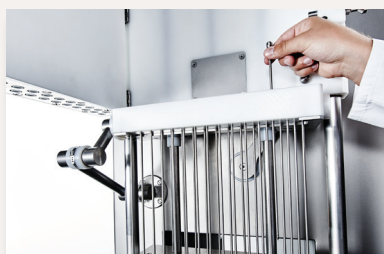
Original IR 29

Injection high-tech avec
29 aiguilles



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 80 %.



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.



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

Commande par ordinateur à écran tactile * Vitesse de travail variable * Commande individuelle des aiguilles * Pompe submersible en acier inoxydable* Attendrisseur * Convoyeur à bande en acier inoxydable * Machine en construction soudée * Hauteur libre pour chariot standard * Plan de travail rabattable

La machine à saumure la plus récente du marché a beaucoup plus à offrir que les autres machines. L'Original IR 29 est résolument de notre époque, sans avoir de compromis à faire avec des technologies dépassées. Nous vous présentons là une machine précise, extrêmement performante et efficace avec 29 aiguilles.



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.



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 à la perfection. 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 ne se déposent pas au fond, mais continuent à flotter, ce qui permet un assaisonnement homogène de la viande.



Meilleure solubilité des protéines grâce à l'attendrisseur

De fines lames latérales réalisent des incisions chirurgicales sur toute la longueur du morceau de viande. Les lames latérales sont sur suspension, ce qui permet de surcroît de traiter les morceaux de viande avec des os. Ainsi, la structure tendineuse est sectionnée et la structure tissulaire de la viande est attendrie afin d'activer l'actomysine, un amollissant naturel de la viande. Ainsi, on obtient une viande tendre et ce procédé permet de mieux lier les liquides.

<i>Longueur de la machine</i>	<i>1.228 - 2.072 mm</i>	<i>Puissance connectée</i>	<i>400 V, 6.1 kW, 16 A</i>
<i>Largeur de la machine</i>	<i>911 mm</i>	<i>Rendement</i>	<i>2.000 kg / h</i>
<i>Hauteur de la machine</i>	<i>1.890 mm</i>	<i>Avance de la bande</i>	<i>20 / 30 / 40 mm</i>
<i>Poids de la machine</i>	<i>440 kg</i>	<i>Injections</i>	<i>24 / 48 par minute</i>
<i>Pression de travail</i>	<i>0.3 - 4.2 bar</i>	<i>Largeur de la bande</i>	<i>360 mm</i>
<i>Hauteur de passage</i>	<i>280 mm</i>	<i>Quantité injectée</i>	<i>3 - 80 %</i>
<i>Rangées d'aiguilles</i>	<i>2</i>		