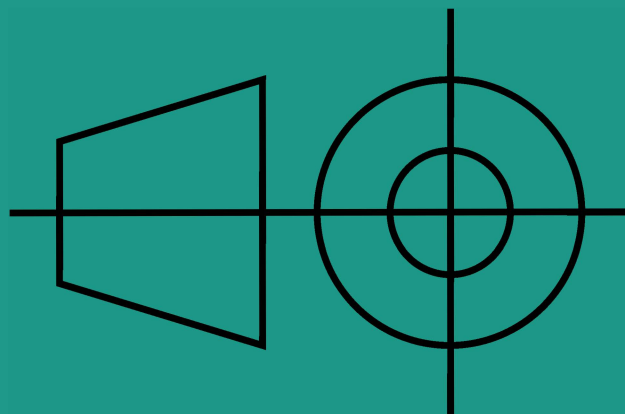
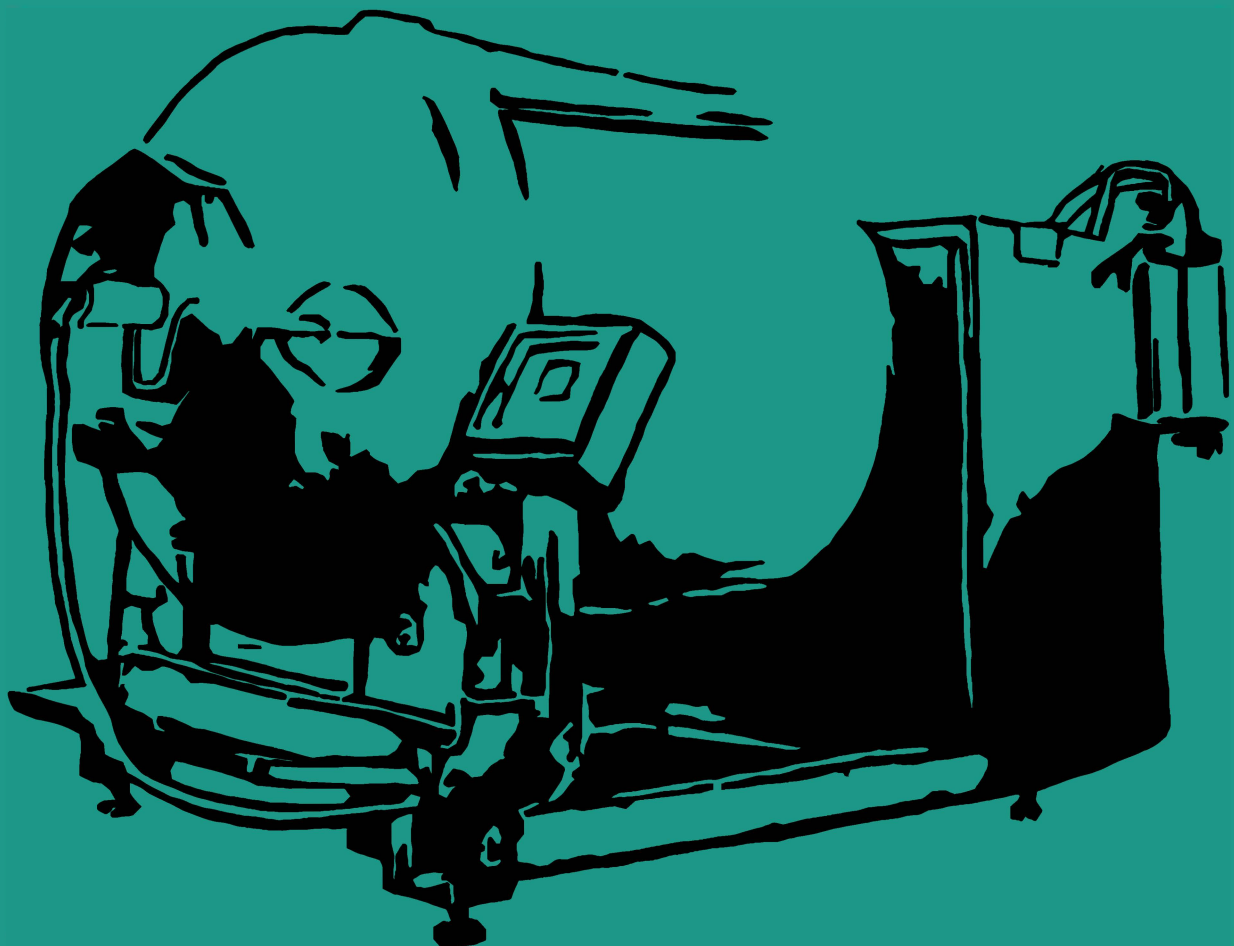




seit 1977

HENNEKEN

TUMBLER



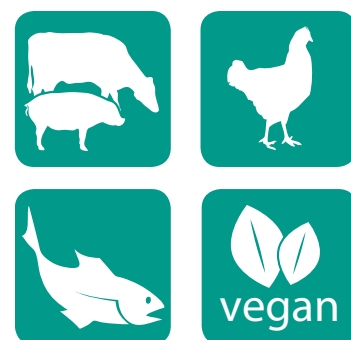


INJECTEUR HPI 300



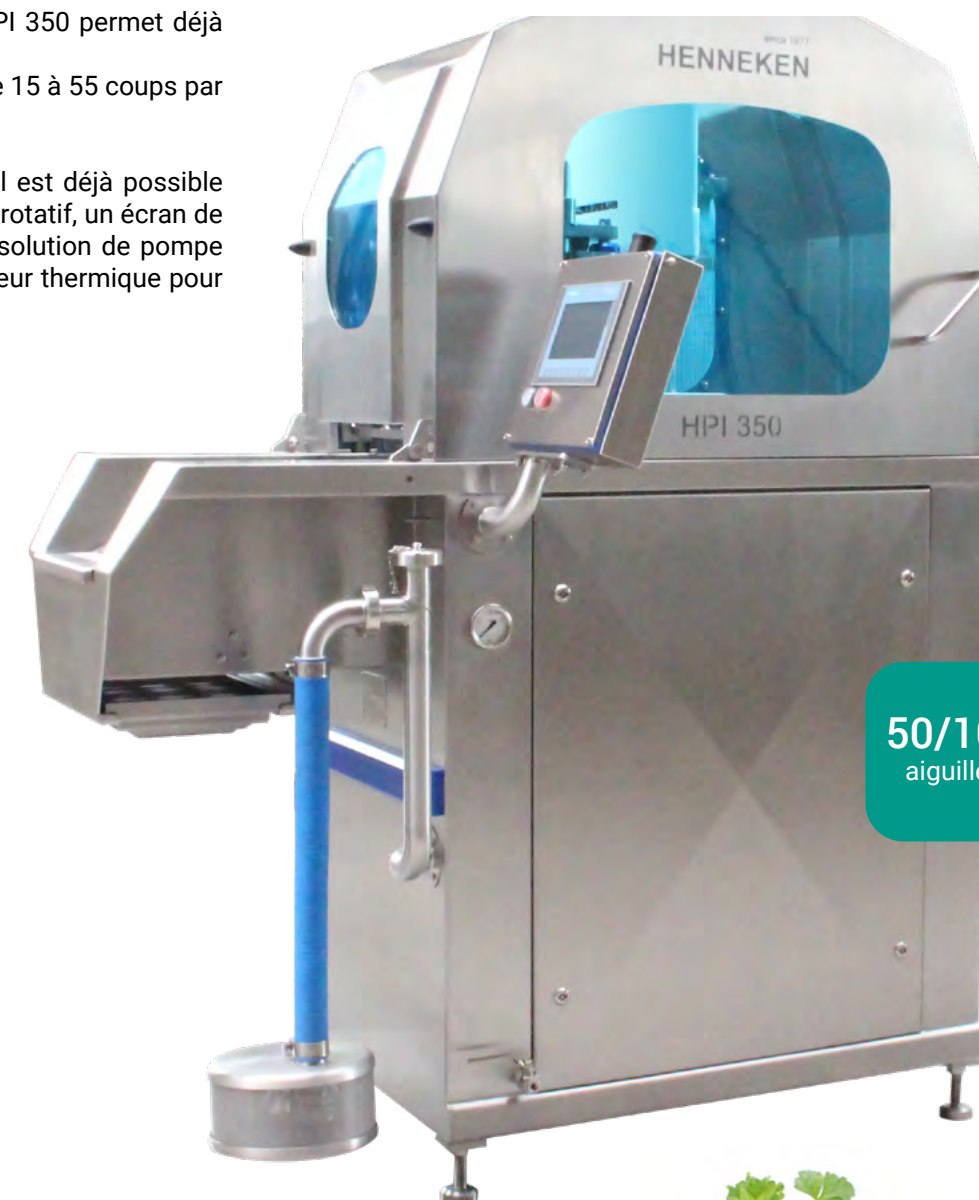
24
aiguilles

Le modèle HPI 300 peut injecter aussi bien des produits avec et sans os. Pour éviter l'écrasement des produits fragiles, on peut régler manuellement la hauteur du support d'appui qui guide les aiguilles.



- Dispositif de relevage et d'avancement type 'pas de pèlerin'
- Construction compacte et robuste
- Gestion pneumatique individuelle des aiguilles
- Nettoyage facile / entièrement démontable
- Support d'appui produit réglable en hauteur
- Répartition de la saumure dans le collecteur support/aiguille grâce à une vanne centrale
- Pompe inox auto-amorcante
- Choix de l'avancée du produit (demi pas ou pas complet)
- Arrêt automatique de l'injection lors du contact de l'aiguille avec l'os

INJECTEUR HPI 350



50/102
aiguilles

La performance du modèle HPI 350 permet déjà de le placer dans l'industrie. Sa vitesse de travail varie entre 15 à 55 coups par minute.

Avec cette machine HPI 350 il est déjà possible de rajouter un filtre à saumure rotatif, un écran de commande Touch-Panel, une solution de pompe anti-sédimentation, un échangeur thermique pour refroidir la saumure.





INJECTEUR HPI 450 / 650

POUR PRODUITS
AVEC
ET SANS OS



TÊTE D'INJECTION DOUBLE

Avec cette tête d'injection supplémentaire, il est possible de doubler le nombre d'aiguilles, d'augmenter le volume de production grâce au pas d'avance large et d'avoir un taux d'injection très élevé.

L'autre avantage peut être de remplacer la tête d'injection par une tête de sabrage avec un choix large de couteaux d'incision.



Injection haute capacité avec double pompe



- Gestion pneumatique individuelle des aiguilles
- Pression ajustable des aiguilles sur le produit
- Arrêt automatique de l'injection lors du contact de l'aiguille avec l'os
- Support d'appui produit paramétrable en hauteur et en pression par l'injecteur
- Contrôle de niveau automatique dans le filtre à saumure
- Précision d'injection très élevée
- Programme de nettoyage avec le Touch-Panel
- En option : - filtre à saumure rotatif
système de refroidissement de la saumure
sonde de température
solution Meat to Meat
solution VEGAN

POUR CHAQUE TYPE DE PRODUIT, IL EXISTE UNE
AIGUILLE ADAPTÉE DANS LA GAMME HENNEKEN





INJECTEUR HPI 450 S / 650 S



INJECTEUR SERVO

Les modèles HPI 450 S et HPI 650 S sont des machines spécifiques équipées d'un tapis de transport motorisé par SERVO moteur à vitesse variable.

Ces modèles sont destinés à l'injection très précise de volailles, de poissons ou de produits végétaux reconstitués.

Le nombre élevé d'aiguilles très fines (adaptées au produit) assure avec le "STOP&GO" possible de la machine, une homogénéité parfaite.



	HPI 300	HPI 350	HPI 450	HPI 650	HPI 450 S	HPI 650 S
Largeur de travail	300	350	450	650	450	650
Pas d'avance (mm / coup)	15/30	30/60	41/82	41/82	115/230	115/230
Nombre d'aiguille pour une tête d'injection	24	50 ou 102	108 ou 167	160 ou 243	435	630
Nombre d'aiguille pour deux têtes d'injection	--	--	216 ou 334	320 ou 486	260/394	384/582
Système de transport	Dispositif de relevage et d'avancement type 'pas de pèlerin'	Dispositif de relevage et d'avancement type 'pas de pèlerin'	Dispositif de relevage et d'avancement type 'pas de pèlerin'	Dispositif de relevage et d'avancement type 'pas de pèlerin'	Convoyeur à bande	Convoyeur à bande
Hauteur de passage (mm)	200	200 / 230	200 / 230	200 / 230	230	230
Pression de la pompe à saumure (bar)	0,5 - 4	0,5 - 4	0,5 - 4	0,5 - 4	0,5 - 4	0,5 - 4
Vitesse d'injection (coup / minute)	50	15 - 55	15 - 55	15 - 55	15 - 90	15 - 90
Puissance de connexion (en kW)	2	8	11	18	30	35
Longueur (en mm)	1.510	1.920	2.090	2.570	3.260	3.260
Largeur (en mm)	700	1.140	1.400	1.670	1.550	1.750
Hauteur (en mm)	1.930	2.050	2.200	2.200	2.250	2.250
Poids (en Kg)	380	460	1.400	1.600	1.800	2.000



Fournitures ♦ Equipements
Services pour l'Industrie Alimentaire

P.A.E.I. du Giessen
1, rue du Brischbach
67750 SCHERWILLER
BP 10026 - F 67601 SELESTAT CEDEX

Tél. : +33(0)3 88 92 35 40
Fax : +33(0)3 88 92 95 81
info@fesia.eu
www.fesia.eu
www.fesia-saveurs.fr