

Inyectora de salmuera ZN-50

La máquina de inyección de solución salina para carne es adecuada para la sal de piezas de carne con y sin huesos, como jamón, paleta, lomo de cerdo ahumado y cocido, cabezas, pancetas de cerdo y similares. Impulsado por un reductor de rueda helicoidal, por lo que el accionamiento promedio es confiable y la vida útil es larga. Los componentes y el sistema de bomba de solución salina están hechos de acero inoxidable, no contaminan los alimentos y cumplen con las normas sanitarias nacionales. La máquina de inyección tiene un dispositivo de protección activa, que puede levantarse automáticamente cuando las agujas de inyección tocan algo duro. En otras palabras, puede inyectar con y sin hueso.

Características generales

1. Sistema de salmuera transparente: el inyector auxiliar adopta un sistema de filtración terciario para asegurar la limpieza de la salmuera.
2. Agujas e inyección: Nuestras máquinas realizan la función de inyección solo cuando las agujas están en el producto. Un pie completo para evitar que el producto se mueva cuando las agujas están retraídas.
3. Diseño de resorte neumático: debido al diseño único de resorte neumático en nuestras máquinas, la única aguja que toca el hueso dejará de moverse (la presión también es ajustable).
4. Cambie las agujas fácilmente: en nuestra máquina, los usuarios pueden volver a montar cada aguja por separado y con facilidad.
5. En caso de que las agujas se bloqueen, nuestras máquinas también tienen un dispositivo especial en el interior para desbloquear la aguja fácilmente.
6. Hay un dispositivo de mezcla en el tanque de salmuera de nuestra máquina; También el sistema de refrigeración es una opción.
7. La velocidad y la presión de inyección se pueden ajustar de acuerdo con el tamaño de la carne y la estructura de organización de nuestras máquinas.
8. Sistema de control programable PLC con pantalla táctil grande.
9. Toda la máquina adopta acero inoxidable SUS304 que cumple con el estándar HACCP.
10. Para separar completamente la solución de inyección y el pequeño bloque de carne, se instala un dispositivo de filtro en la parte superior de la caja de agua.



Parámetros técnicos

Productividad: 600-1200 kg/hora

Potencia: 3,4 kw

Tasa de inyección: 40-60 %

Agujas: 50

Presión de inyección: 0,4-0,7 Mpa

Presión de aire: 0,4-0,7 Mpa

Velocidad de inyección: 15-55 veces por minuto

Espesor de inyección: 30-110 mm

Peso: 500kg

Dimensión:

2100x600x1716mm



Juan Bautista Alberdi 1615 (Ruta 9)
S2138BQC . Carcaraña . Santa Fe, Argentina.



Nacional
+54 9 341 494 3428
info@mechanog.com.ar



Comercio exterior
+54 9 341 5 444102
comex@mechanog.com.ar