



Obradores
y fábricas

Ideal para jamón cocido, jamón curado, pollo y pescado, etc.
Adecuada para la inyección de medianas y grandes cantidades.
Indicada para inyectar salmuera en carnes con y sin hueso.

Las **PI/PIH** son ideales para:



Embutidos



Carnes



Pescados
y mariscos



PI-17



PI-21



PI-26



PI-52

Compacta y tecnológicamente avanzada; para facilitar su manejo y el trato cuidadoso de los productos a inyectar.

Características

- Construida totalmente en acero inoxidable
- Bomba centrífuga para la salmuera, construida en acero inoxidable, con paletas de neopreno
- Cinta transportadora construida en polietileno especial, fácilmente desmontable para su fácil limpieza
- Fácil cambio de las agujas
- Sistema de pre-filtro integrado, para la aspiración de la salmuera
- Recuperación y reciclado de la salmuera
- Alimentación de la salmuera a las agujas, a través de cabezal distribuidor y sin mangueras
- Bomba centrífuga en acero inoxidable
- Capacidad de trabajo en Kg. Depende del producto y nivel de inyección

PI-17/PIH-17

Accionamiento mecánico directo para el cabezal porta agujas y la cinta de transporte, situado en la parte superior de la cámara de inyección
Carga axial de la aguja, por muelle

PI-26/PIH-26

Accionamiento electromecánico directo para el cabezal porta agujas y la cinta de transporte, situado en la parte superior de la cámara de inyección
Suspensión mecánica de cada aguja para roductos con hueso
Parámetros de proceso variables, ajustables
20 memorias pre-establecidas para la gestión de recetas
Separación completa del ciclo de bombeo del resto de componentes electromecánicos

PI-21/PIH-21

Accionamiento electromecánico directo para el cabezal porta agujas y la cinta de transporte, situado en la parte superior de la cámara de inyección

PIH-52

Accionamiento electromecánico directo para el cabezal porta agujas y la cinta de transporte, situado en la parte superior de la cámara de inyección
Suspensión mecánica de cada aguja para productos con hueso
Parámetros de proceso variables, ajustables
20 memorias pre-establecidas para la gestión de recetas
Separación completa del ciclo de bombeo del resto de componentes electromecánicos

Datos técnicos

	PI-17	PI-21	PI-26	PI-52 (*)
Dimensiones exteriores/mm:	1400x560x1750	1400x700x1760	1600x800x1850	1600x800x1850
Potencia/Kw:	1,5	1,5	2,2	2,2
Conexión eléctrica:	220-380V50/60Hz 3Ph	220-380V50/60Hz 3Ph	220-380V50/60Hz 3Ph	220-380V50/60Hz 3Ph
Número de agujas:	17 en 2 líneas	21 agujas en 2 líneas	26 agujas en 2 líneas	52 agujas en 2 líneas
Longitud de la cinta/mm:	1150	1100	1250	1250
Ancho de paso/mm:	265	280	345	345
Altura de paso/mm:	180	220	210	210
Altura de trabajo/mm:	820	780	930	930
Peso/kg:	290	320	450	480
Máxima profundidad de inyección/mm:	180	210	210	210
		240 (opcional)	240 (opcional)	

Equipamiento

Pistola manual de material sintético	opcional	opcional	opcional	opcional
Tenderizador (para ablandar, mejorar la absorción del líquido y acortar los ciclos del masaje)	no	no	opcional	opcional
Bomba rotativa de acero inoxidable	opcional	opcional	opcional	opcional
Cuchillo de filete	opcional	opcional	opcional	opcional
Profundidad de inyección a 240mm	no	opcional	opcional	opcional

(*) consultar modelos superiores

Tecnotrip, S.A.

C/ L'Alguer, 22 · Pol. Ind. Nord
08226 Terrassa (Barcelona) España
Tel.: +34 93 735 69 69
WhatsApp: 695 781 799
tecnotrip@tecnotrip.com