

# ИНЪЕКТОР ГЮНТЕР PI-N 345-52

## Высокоточная производительность



### НАДЕЖНОСТЬ

Инъекторы ГЮНТЕР отличает удобный и эргономичный промышленный дизайн. Пневматические и электрические компоненты отделены от рабочей зоны. Конструкция машин обеспечивает удобный доступ ко всем узлам и компонентам для техобслуживания.



### ТОЧНОСТЬ И УПРАВЛЯЕМОСТЬ

Минимальный разброс % инъектирования между продуктами; равномерное распределение рассола по всему продукту. Простая настройка параметров машины.



### ГИГИЕНА

Уменьшение поверхностей, где скапливается грязь. Легкий доступ ко всем компонентам машины для санобработки.



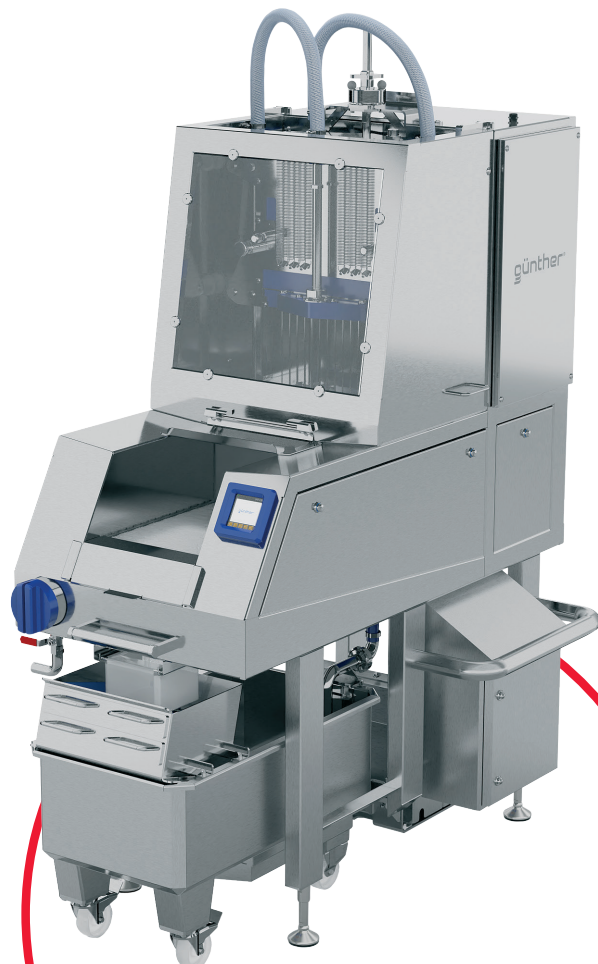
### ГИБКОСТЬ

Переход с продукта на продукт или на другой рассол происходит нажатием одной кнопки. Механическая регулировка давления игл позволяет обрабатывать продукт с костью. Гибкость при настройке инъектирования рассола.



### УНИКАЛЬНАЯ ТЕХНОЛОГИЯ

За счет равномерного введения ароматизаторов улучшаются вкус и цвет, увеличивается срок годности, улучшается консистенция продукта. При нарезке готового продукта увеличивается производительность.



**+7 926 410 26 26**  
**[injector.toolzz.ru](http://injector.toolzz.ru)**

Уникальная технология инъектирования ГЮНТЕР обеспечивает равномерное введение рассолов и добавок для увеличения срока хранения продуктов и улучшения их вкуса, вида и качества. Для

управления достаточно одного оператора: 20 режимов позволяют адаптировать процесс под запросы производства. Идеально подходит для говядины, свинины, рыбы, птицы или сыра. Благодаря эргономичному дизайну

инъектор легко обслуживать. Удобный корпус рассчитан на интенсивную эксплуатацию, а конвейерные ленты состоят из безопасных пищевых материалов. Пневматическая подпрессовка игл защищает от повреждений.

**#ПРОКОЛБАСКИ**

# ИНЪЕКТОР ГЮНТЕР PI-N 345-52

## Автоматизированное решение

### КОМПЛЕКТАЦИЯ:

- Центробежный насос из нержавеющей стали
  - Дополнительные насосы для более высокой вязкости по запросу
  - Система предварительного фильтра для защиты от засорения игл с электронным мониторингом
  - Специальные конвейерные ленты, одобренные для использования в пищевой промышленности
  - 1-, 2- и 3-кратное инъектирование, регулируемое с помощью управления для оптимального распределения рассола
  - Быстросменная система игольчатых регистров
  - Пневматическая одноигольная подвеска для защиты от повреждений
  - Контур циркуляции рассола полностью изолирован от всех электрических и механических компонентов, что уменьшает нагрев рассола
  - Возможны индивидуальные настройки параметров
  - Больше вариантов по запросу
- \* среднее значение для продукта без костей, скорость инъекции 20%

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Ширина ленты, мм	345
Исполнение игл	26 или 52
Производительность, кг/ч	1500
Пропускное отверстие, мм	180
Количество тактов/мин	60
Габариты, мм (длина/ширина/высота)	1420/950/2030
Параметры подключения (стандарт)	1,9 кВт, 16 А, 400 В, 3 PH/N/PE

