

NOVE GENERACIJE INDUSTRIJSKIH INJEKTORA

Proizvođač strojeva za ubrizgavanje salamure Inject Star GmbH (A-2201 Hagenbrunn) je posljednjih godina kroz intenzivno istraživanje i razvoj plasirao na tržište nove strojeve, koje proizvođačima mesnih prerađevina u koje se ubrizgava salamura, omogućavaju proizvodnju proizvoda bez grešaka u kvaliteti, kao što su npr. mjehurići zraka i stvaranje želea.

Ovje se radi o investicijama u strojeve i uređaje, koji nude opciju točnog zadavanja parametara proizvoda, koji se zatim obuhvaćaju i prate tijekom cijelog procesa proizvodnje.

INJECT STAR PREDSTAVLJA SVOJ INDUSTRIJSKI INJEKTOR: BI 183 C COOL

Uređaj se ispručuje sa 2 različite širine traka (600 ili 800 mm) i posjeduje sustav ubrizgavanja tzv. „meat in meat“, odnosno „meso u meso“, koji je Inject Star patentirao na tržištu.

S industrijskim injektorom BI 183 C Cool i korištenjem homogene emulzije „meso u meso“, omogućava se vrlo precizno ubrizgavanje, a time i postizanje jednakomjerne kvalitete proizvoda.



U usporedbi sa klasičnim postupkom ubrizgavanja salamure, postupkom ubrizgavanjem „mesa u meso“ je efikasniji, a postiže se bolji krajnji proizvod.

Primjenom ove tehnologije ne dolazi do povrede mišićnih vlakana ili stvaranja naslaga između faza u mesu. U krajnjem proizvodu ne pojavljuju se naslage, niti ostaci ubrizgavajućeg sredstva.

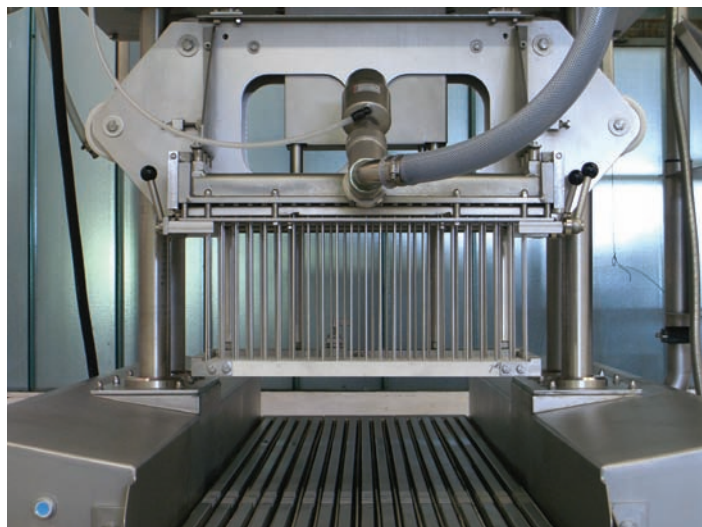
Nadalje, uslijed linearnog pogonskog upravljanja postoji mogućnost podešavanja dubine ubrizgavanja prema proizvodu. Na taj način može se postići kontinuirana količina ubrizgavanja. Tako se npr. može spriječiti, da se kod slanine ubrizgava u sloj masnoće, što u protivnom dovodi do stvaranja džepića od salamure.

Daljnja prednost za jedan značajno bolji prihvat emulzije u proizvodu je korištenje dodatne glave za „stekovanje“ s 392 noža. U mišićnoj strukturi mogu se napraviti fini rezovi, pri čemu se struktura mišićnog tkiva opušta, a oslobađanje bjelančevina ubrzava.

Inject Star je konstruirao industrijski injektor BI 183 C Cool sa sustavom brze zamjene igala i nožića za „stekovanje“, što za korisnika predstavlja brzo čišćenje bez ostataka prljavštine, odnosno brzu zamjenu igala.

Već prilikom razvoja i konstrukcije novog industrijskog injektora BI 183 C Cool, u koncept su bili uključeni visoki zahtjevi kupaca s obzirom na čišćenje. Rezultat toga je prostor u stroju za obradu proizvoda, koji je sa svih strana lako pristupačan i u kojem je u svakom pogledu omogućena 100% higijena.

Povezano s novim kompjutorskim sustavom za upravljanje uz pomoć korisničkog ekrana, tip ISC-E40 dodatno je u injektor ugrađen automatski sustav za čišćenje, za cijeli sistem salamurenja. Pored ovog parametra može se na zaslonu („touch screenu“) izabrati daljnjih 100 proizvodnih programa. ■



Svim čitateljima i našim kupcima želimo sretan Uskrs!

Zastupnik za Hrvatsku

Firma

Krois & Söhne GmbH

Herrnhausplatz 9

A-6230 Brixlegg

Tel. 0043-5337-67008

Fax 0043-5337-67010

e-mail: office@krois.com

Predstavnik za Hrvatsku

Gosp. Titomir Mandić dipl. oec.

Tel. 091-782-8639 ili 0043-664-2417523