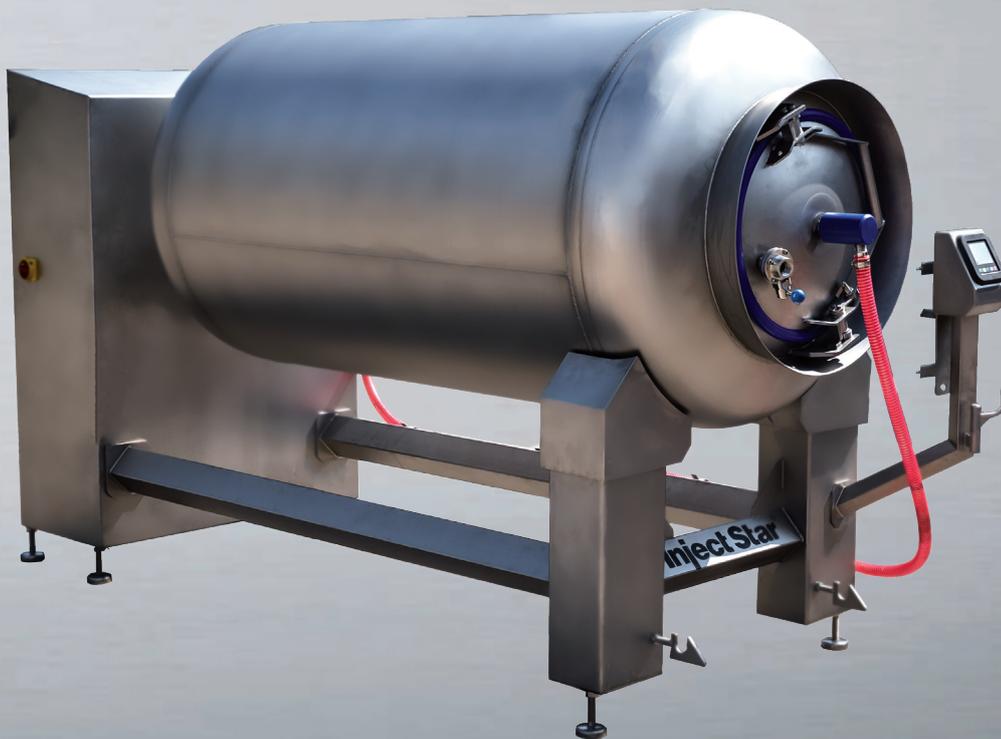


Inject Star®

Massieranlagen / *Massaging Systems*

ECO (COOL)





ECO / ECO

Massieranlagen von Inject Star sind weltweit bekannt für höchste Qualität, einfache und intuitive Bedienung sowie qualitativ-hochwertige Endprodukte.

Die Massieranlagen der neuen ECO-Serie von Inject Star in der platzsparenden Kompaktbauweise greifen diese Eigenschaften auf und präsentieren sich dabei auf dem aktuellsten Stand der Technik. Dank der wellenförmigen Bewegung werden die Produkte schonend über die schneckenförmige Spezialschikane massiert, wodurch eine Verarbeitung von nahezu allen Arten von Fleisch mit und ohne Knochen ermöglicht wird.

Erhältlich mit Containergrößen 650, 900, 1.500, 2.600, 3.700, 5.000, 7.500, 10.000 sowie 12.000 Liter können die ECO-Massieranlagen perfekt auf die individuellen und produktspezifischen Anforderungen sowie das gewünschte Produktionsvolumen angepasst werden.

Ausstattung / Equipment

Steuerung - Dank der modernen und benutzerfreundlichen "ISC-B05" Touchscreen-Computersteuerung können sämtliche Produktionsparameter einfach programmiert und kontrolliert werden.

Schikane - Die geschwungene Schikane im Behälterinneren garantiert eine optimale und effiziente Massage der Produkte und erleichtert gleichzeitig, in Kombination mit einer einfachen Rechtsdrehung des Massagebehälters die Ausbringung.

Durch die aufsteckbare Auswurfschikane bei der Containeröffnung wird zudem ein einfaches Entladen ohne Flüssigkeitsverluste sichergestellt.

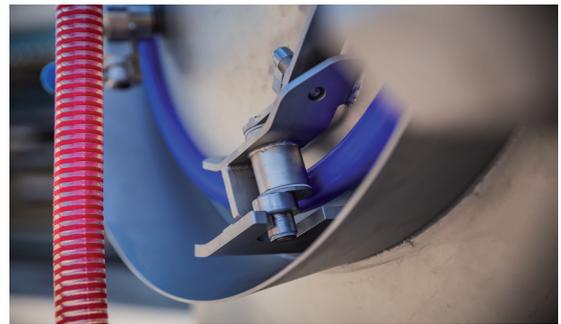
Direktantrieb - Dank des innovativen Direktantriebes verbinden die ECO-Massieranlagen Leistung mit Effizienz. Der Massagebehälter wird über einen Kettenantrieb angetrieben. Dadurch ergibt sich ein vergrößerter sowie stufenlos regelbarer Drehzahlbereich. So kann bei Bedarf die Massageleistung intensiviert und wertvolle Zeit im Produktionsprozess gespart werden.



Massaging systems from Inject Star are worldwide known for their high quality, easy and intuitive operation as well as high quality final products.

The new ECO massaging units from Inject Star in the space-saving compact design have been designed considering the same principles and represent itself at the actual state of the art. Thanks to the wave-like motion the products are moved throughout the container over the special spiraled fin in a very gentle way, which enables the processing of almost all kinds of meat with and without bones.

Available with container sizes of 650, 900, 1.500, 2.600, 3.700, 5.000, 7.500, 10.000 as well as 12.000 liters, the ECO massaging systems can be perfectly adapted to the individual and product-specific requirements as well as to the desired production volumina.



Control - Thanks to the modern and user-friendly "ISC-B05" touch screen computer control all important production parameters can be easily set and controlled.

Fin - The curved fin guarantees an optimal and efficient massage of the products and at the same time facilitates the unloading process, by combining it with a simple right hand rotation of the container.

Thanks to the attachable ejecting fin at the container opening, an easy unloading without any fluid losses is guaranteed.

Direct drive - Thanks to the innovative direct drive the ECO massaging units combine performance with efficiency. The massaging container is driven by a chain drive, thanks to which a broader range of rotational speeds are adjustable, allowing to intensify the massaging effect if intended. This leads to valuable time-savings during the production process.

Optionen / Options

Zusatzschikanen - Durch die Verwendung von optionalen Zusatzschikanen kann der Massageprozess zusätzlich intensiviert werden.

Wägezellen - Die Wägezellen zeigen das tatsächliche Füllgewicht im Container auf der Touchscreen-Computersteuerung an.



Beschickung - Die Beschickung erfolgt optional mittels mobilem Beladelift. Entladen werden die ECO-Massieranlagen von Inject Star auf die traditionelle Weise mittels einfacher Rechtsdrehung des Massagebehälters.

Feeding - The loading is carried out by using an optional mobile loading lift, while the massaging units of the ECO series from Inject Star are unloaded by simply turning the container clockwise.

Version "Cool" - Die gekühlten Massieranlagen der ECO-Serie von Inject Star mit Doppelmantel und Glykolkühlung garantieren nicht nur eine optimale Verarbeitungstemperatur, sondern auch die gewünschte Qualität der Endprodukte - unabhängig von der Maschinenumgebung und Raumtemperatur. Entsprechend der individuellen Anforderung kann die Kühlung mittels externem Kühlaggregat, Wärmetauscher oder direktem Anschluss an die kundenseitige Hauskühlung erfolgen.

Betriebsdatenerfassung - Das optionale Produktionsdatenerfassungssystem ermöglicht die Aufzeichnung und somit Nachvollziehbarkeit aller wichtigen Produktionsparameter.

Additional fins - With the use of the additional fins the production process can be intensified even more.

Load cells - The load cells show the actual filling weight within the container on the touch screen computer control.

Version "Cool" - The cooled massaging units of the ECO series from Inject Star with double jacket and glycol cooling not only guarantee an optimal processing temperature but also the desired high quality of the final products - independent from the unit's location and environmental temperature. In accordance to individual requirements the cooling can be carried out with an external cooling aggregate, a heat exchanger or direct connection to the customer's internal cooling system.

Production data acquisition - The optional production data acquisition system enables the recording and therefore traceability of all important production parameters.

Wägezellen /
load cells



Vorteile

- Kompakte platzsparende Bauweise im Hygienedesign
- Benutzerfreundliche Touchscreen-Computersteuerung "ISC-B05"
- Container-Direktantrieb
- Wasserabscheider auf Augenhöhe
- Keine Flüssigkeitsansammlung dank schräger Flächen
- Einfache Reinigung und Kontrolle der komplett zugänglichen Vakuumleitung
- Zentrale rückwärtige Position von Elektrik, Motor, diverser Aggregate, etc.
- Wartungs- und verschleißarm

Advantages

- Compact space-saving hygienic design
- User-friendly touch screen computer control "ISC-B05"
- Direct container drive
- Water trap at eye level
- No fluid accumulation thanks to inclined surfaces
- Easy cleaning and control of the fully accessible vacuum line
- Central location of all components, such as electric, motor, aggregates, etc. on the backside of the massaging unit
- Low maintenance efforts and related expenses



