Tecnotrip
VACUUM PACK TECHNOLOGY

Tecnotrip
VACUUM PACK TECHNOLOGY

PI/PIH

Inyectoras

VAKONA® QUALITÄT



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

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

tecnotrip.com youtube

Tecnotrip
VACUUM PACK TECHNOLOGY

Distribuidores de Vakona en España.

La seriedad, compromiso, calidad y servicio, fidelizan a nuestros clientes.

PI/PIH
Inyectoras



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-fintro 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-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

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 coponentes electromecánicos

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	210 240 (opcional)	210 240 (opcional)	210
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	opcioanl	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