

**Diagonal Doppelkopf
Diagonal Double Head
BI-248 / BI-424**



Nadelwerkzeug Needle equipment

Pökeln im Kreuzstichverfahren:

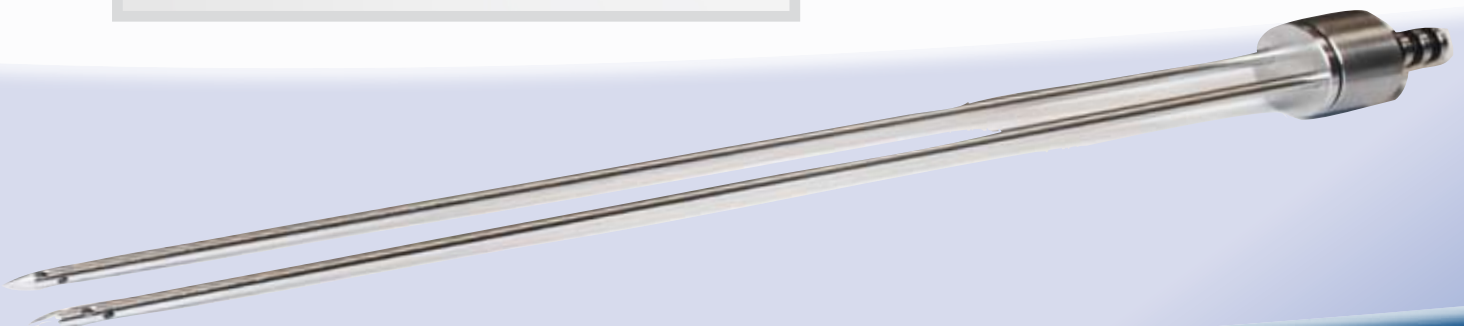
Durch die schräg angeordneten Nadeln sind die Injectoren BI-248 und BI-424 besonders für das Pökeln von Fleisch mit Knochen geeignet. Dabei wird aufgrund der speziellen Nadelstellung auch in die Bereiche unter den Knochen eingespritzt und somit eine bessere Produktqualität gewährleistet. Die längeren Einstichwege ermöglichen auch generell höhere Einspritzmengen.

Pickling with the cross stitch method:

Equipped with diagonally arranged needles, the injectors BI-248 and BI-424 are particularly suitable for pickling meat with bones. This specific set-up ensures, that brine is also injected into the meat regions below the bones. This results in better brine distribution and better product quality. Due to the longer injection path, higher injection amounts can be achieved by the diagonal injection system.

Durch den optionalen Einsatz von Nadel-Steakermesser-kombinationen werden die Vorteile der optimalen Lakeinjection durch das Tenderisieren ergänzt wodurch besonders zarte Produkte entstehen. Die Injectoren sind mit 2 Pumpen (optional 1 oder 2 bei der BI-248) mit jeweils eigenem Lakefiltersystem ausgerüstet. Dadurch bieten Sie höchste Produktionskapazitäten für alle Fleischarten. Ausgestattet mit der Computersteuerung ISC-B20 (optional bei der BI-248) können alle produktionsrelevanten Parameter voreingestellt, angezeigt und kontrolliert werden. Durch die optionale Betriebsdatenerfassung ist auch eine Aufzeichnung der Produktionsdaten zur späteren Auswertung möglich. Auch Stichgeschwindigkeit und Lakedruck werden mit dem Touch-Screen-Computer gesteuert.

By using the optional steaker-knife-tools the advantages of optimal brine injection are complemented by the tenderizing effect and result in optimized tender product quality. The double-head injectors are equipped with 2 pumps (optionally 1 or 2 at the BI-248), each with separate brine-filter-system. Thus, they offer highest production capacities for all kinds of meat. Equipped with the touch-screen computer-control ISC-B20 (optionally at the BI-248), all relevant parameters for the production can be preset, displayed and controlled. By the optional production data collection, the recording of this data is possible and available for further analysis. The speed of needle-penetration is controlled by the touch-screen-computer as well as the brine pressure.



Diagonal Doppelkopf Diagonal Double Head

Beide Maschinen sind auch mit gekühlter Pökelfwanne und gekühltem Lakefiltersystem erhältlich. Das Erwärmen der Lake wird dadurch sowohl während des Pökels als auch in den Pausenzeiten verhindert, die Lakeaufnahme und -bindung im Produkt dadurch optimiert. Ein hinsichtlich Qualität und Farbe besseres Endprodukt wird somit ermöglicht.

Both machines are available with cooled brine-trough and cooled brine filter system as version „Cool”. Warming of the brine is avoided by that while injecting as well as during work breaks. The absorption and binding of the brine in the products is optimized by the lower brine temperature. The result is better quality, taste and natural colour of the product.



Technische Daten / technical data

Pökelinjector Pickle injector

BI-248 VSP (Cool)

Kapazität Rotfleisch / capacity red meat	bis ca. 7.900 kg/h, produktabhängig / depending on product
Kapazität Geflügel / capacity poultry	bis ca. 2.100 Stk/h, produktabhängig / depending on product
Einspritzmenge / injection amount	bis 90 %, produktabhängig / depending on product
Steuerung / control	manuell / manually
Hubgeschwindigkeit / number of strokes	5-44 Hübe/min / strokes/min
Pumpe / pump	2 Stk Edelstahl-Kreiselpumpe / 2 pc stainless steel rotary pump
Pumpendruck / pump pressure	1 - 5 bar
Vorschubsystem / transport system	Kammforschub / walking beam
Vorschubgeschwindigkeit / speed of conveyor	3 Stufen 30, 45, 60 mm/Hub / 3 steps 30, 45, 60 mm/stroke
Lakefiltersystem / brine-filter-system	DLFS-2F (COOL) mit Ansaugfilter, 2 Druckfilter, 2 Rotationsfilter, 3 Plattenfilter, 2 Pumpenschutzfilter DLFS-2F (COOL) with suction filter, 2 pressure filter, 2 rotation filter, 3 plate filter, 2 pump gard filter
Nadelsystem / needle system	2 x 31 Stk 2fach Nadeln 4 mm (Rotfleisch) / 2fach 3mm (Geflügel) 2 x 31 pcs 2fold needles 4mm (red meat) / 2fold 3mm (poultry)
Arbeitsbreite / working width	500 mm
Durchlaufhöhe / clearance	220 mm
Nennspannung/ nominal power	3x400V/50Hz (andere Spannungen auf Anfrage / other voltage on request)
Nennleistung / total power requirements	ca. 13,0 kW (ca. 17.0 kW)
Länge / length	2.800 mm
Breite / width	1.800 mm
Höhe / height	2.400 mm
Leergewicht / net weight	ca. 1.200 kg (1.500 kg)

Pökelinjector Pickle injector

BI-248 C (Cool)

Kapazität Rotfleisch / capacity red meat	bis ca. 7.900 kg/h, produktabhängig / depending on product
Kapazität Geflügel / capacity poultry	bis ca. 2.100 Stk/h, produktabhängig / depending on product
Einspritzmenge / injection amount	bis 90 %, produktabhängig / depending on product
Steuerung / control	ISC-B20
Hubgeschwindigkeit / number of strokes	5-44 Hübe/min / strokes/min
Pumpe / pump	Edelstahl-Kreiselpumpe / stainless steel rotary pump
Pumpendruck / pump pressure	1 - 5 bar
Vorschubsystem / transport system	Kammforschub / walking beam
Vorschubgeschwindigkeit / speed of conveyor	3 Stufen, 30, 45, 60 mm/Hub / 3 steps 30, 45, 60 mm/stroke
Lakefiltersystem / brine-filter-system	DLFS-1F (COOL) Ansaugfilter, 1 Druckfilter, 1 Rotationsfilter, 3 Plattenfilter, 1 Pumpenschutzfilter DLFS-1F (COOL) with suction filter, 1 pressure filter, 1 rotation filter, 3 plate filter, 1 pump gard filter
Nadelsystem / needle system	2 x 31 Stk 2fach Nadeln 4 mm (Rotfleisch) / 2fach 3mm (Geflügel) 2 x 31 pcs 2fold needles 4mm (red meat) / 2fold 3mm (poultry)
Arbeitsbreite / working width	500 mm
Durchlaufhöhe / clearance	220 mm
Nennspannung/ nominal power	3x400V/50Hz (andere Spannungen auf Anfrage / other voltage on request)
Nennleistung / total power requirements	ca. 9,0 kW (13 kW)
Länge / length	2.800 mm
Breite / width	1.800 mm
Höhe / height	2.400 mm
Leergewicht / net weight	ca. 1.300 kg (1.500 kg)

Pökelinjector Pickle injector

BI-424 (Cool)

Kapazität Rotfleisch / capacity red meat	bis ca. 10.000 kg/h, produktabhängig / depending on product
Kapazität Geflügel / capacity poultry	bis ca. 3.300 Stk/h, produktabhängig / depending on product
Einspritzmenge / injection amount	bis 110 %, produktabhängig / depending on product
Steuerung / control	ISC-B20
Hubgeschwindigkeit / number of strokes	max. 30 Hübe/min / strokes/min
Pumpe / pump	2 St. Edelstahl-Kreiselpumpe / 2 pc stainless steel rotary pump
Pumpendruck / pump pressure	1 - 5 bar
Vorschubsystem / transport system	Kammforschub / walking beam
Vorschubgeschwindigkeit / speed of conveyor	3 Stufen, 30, 45, 60 mm/Hub / 3 steps 30, 45, 60 mm/stroke
Lakefiltersystem / brine-filter-system	DLFS-2F (COOL) Ansaugfilter, 2 Druckfilter, 2 Rotationsfilter, 3 Plattenfilter, 2 Pumpenschutzfilter DLFS-2F (COOL) with suction filter, 2 pressure filter, 2 rotation filter, 3 plate filter, 2 pump gard filter
Nadelsystem / needle system	2 x 53 Stk 2fach Nadeln 4 mm (Rotfleisch) / 2fach 3mm (Geflügel) 2 x 53 pcs 2fold needles 4mm (red meat) / 2fold 3mm (poultry)
Arbeitsbreite / working width	800 mm
Durchlaufhöhe / clearance	220 mm
Nennspannung/ nominal power	3x400V/50Hz (andere Spannungen auf Anfrage / other voltage on request)
Nennleistung / total power requirements	ca. 22,0 kW (26 kW)
Länge / length	2.950 mm
Breite / width	2.300 mm
Höhe / height	2.400 mm
Leergewicht / net weight	ca. 1.500 kg (1.800 kg)

Inject Star®
Machine Factory / Maschinenfabrik



Jänner 2013 / Technische Änderungen vorbehalten! / Right to alterations and improvements in construction reserved!

Inject Star Pökemaschinen Gesellschaft m.b.H., Industriestraße 18-20, A-2201 Hagenbrunn bei Wien, Österreich/Europa
Tel.: +43 2246 3118, Fax: +43 2246 3119, E-mail: office@inject-star.at, Web: www.inject-star.at