

Inject Star®

Anlagen zur Restfleischgewinnung / *Meat Recovery Units*

P-60 / P-60/150 / P-100 / P-100/300





Top Produktqualität / Top Product Quality

Knochenbrecher "BB-3000" /
bone breaker "BB-3000"



In der fleischverarbeitenden Industrie stellt Restfleisch, welches im Zerlegeprozess nicht vollständig von den Knochen gelöst werden kann, einen erheblichen Kostenfaktor dar. Zur Gewinnung dieses wertvollen Fleisches gibt es unterschiedlichste Methoden. So kann das Fleisch beispielsweise in mühsamer Kleinstarbeit von den Knochen geputzt werden. In Verbindung mit größeren Produktionsmengen stellt dies jedoch einen kostenintensiven Aufwand dar.

In the meat processing industry remains of meat, which cannot be completely removed from the bones during the cutting process, represent a significant cost factor. Generally, there are different methods for gaining this valuable meat. For instance, the meat can be scraped with painstaking work from the bones, which in connection with larger production quantities results in cost-intensive efforts.

Die Restfleischgewinnungsanlagen von Inject Star bieten hierfür die perfekte Lösung und entfernen das Fleisch gründlich von den Knochen sowie von Knorpeln, Fasern und anderen unerwünschten Bestandteilen. Je nach Knochenart können dadurch bis zu 30 Prozent an qualitativ-hochwertigem Fleisch gewonnen und anschließend weiterverarbeitet werden. Zusätzlich wird ein niedriger Kalziumgehalt von maximal 0,1 Prozent sichergestellt (< 1.000 mg/kg - Wert basierend auf mechanisch bearbeitetem Fleisch "MDM").

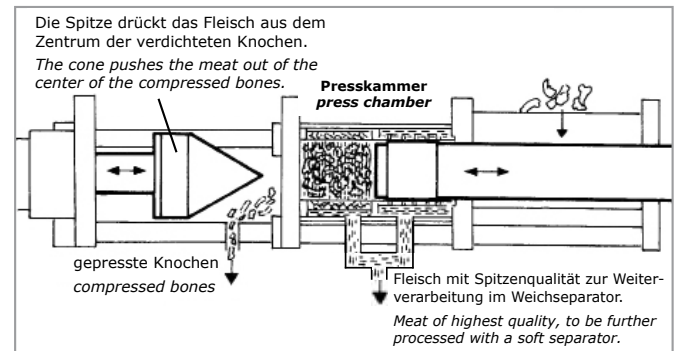
The meat recovery units from Inject Star offer the perfect solution and thoroughly separate the remaining meat from the bones as well as from cartilages, fibres and other unnecessary components. As a result - depending on the type of bones - up to 30 percent of high quality meat can additionally be gained and further processed. Furthermore a low calcium content of maximum 0,1 percent (< 1.000 mg/kg - value based on mechanically deboned meat "MDM") can be assured.

Entsprechend der individuellen Anforderungen sind die Restfleischgewinnungsanlagen von Inject Star in verschiedenen Größen, mit unterschiedlichen Presskammerkapazitäten, verfügbar.

Corresponding to the individual requirements, the meat recovery units from Inject Star are available in various sizes with different capacities of the press chamber.

Restfleischgewinnungsprozess / Meat Recovery Process

Das System ist einfach: Die Knochen werden mittels einer speziellen Füllvorrichtung der Presskammer zugeführt und verdichtet, wodurch die gewünschte Konsistenz beibehalten wird. Anschließend wird das Restfleisch mittels Druck von den Knochen gelöst und durch einen 2 mm Lochfilter gepresst.



Für ein noch feineres Ergebnis kann nach dem Restfleischgewinnungsprozess zusätzlich ein Weichseparator angeschlossen werden. In diesem Fall weicht das gewonnene Fleisch durch einen 8 mm Lochfilter (anstatt des 2 mm Filters).

Das gewonnene Fleisch wird dann mittels Quetschband zur Lochtrommel transportiert, um anschließend durch die speziellen 3 mm Bohrungen des Weichseparators gepresst zu werden. Das gewonnene "MDM-Fleisch" (mechanisch bearbeitetes Fleisch) gleicht in Struktur, Aussehen und Geschmack gewolftem Fleisch und weist zudem vergleichbare Labor-Testwerte auf. Die Knochenreste und Knorpel werden gesondert ausgeworfen und können einfach entsorgt werden.

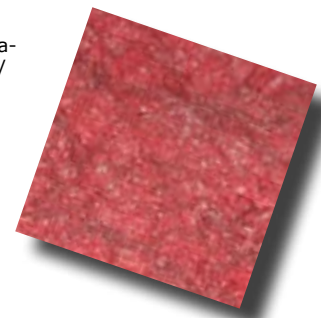
The system is easy: The bones are fed to the press chamber. Then they are compressed by using a special filling system, whereat the bones maintain their consistency. The meat is removed from the bones by simply using pressure and passes through a 2 mm hole filter.

For an even higher quality result it is possible to additionally connect a soft separator. In this case, the gained meat will first be pressed through a 8 mm hole filter (instead of the 2 mm filter).

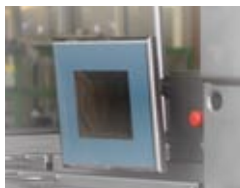
After that, the gained meat is transported by a crushing belt to the perforated drum and pressed through the special 3 mm bores of the soft separator. The so received mechanically deboned meat "MDM" is comparable in structure, appearance and taste with minced meat and also shows similar laboratory values obtained in different tests. The bones and cartilages are ejected separately and can be easily disposed.



Das gewonnene "MDM-Fleisch" ist qualitativ mit gewolftem Fleisch vergleichbar. /
In quality the gained mechanically deboned meat "MDM" is comparable with minced meat.



Die Knochenreste und Knorpel werden separat ausgeworfen. /
The compressed bones and cartilages are ejected separately.



Steuerung - Die "ISC-E40" Touchscreen-Computersteuerung garantiert dank der übersichtlichen Bedienplattform eine einfache und benutzerfreundliche Handhabung.

Control - The "ISC-E40" touch screen computer control guarantees thanks to the well-arranged operating platform an easy and user-friendly operation.

Reinigungswagen - Der Reinigungswagen zur Ablage diverser Bestandteile der Restfleischgewinnungsanlage, erleichtert den Reinigungsprozess wesentlich.

Cleaning trolley - The cleaning trolley for storing different components of the meat recovery unit facilitates the cleaning process substantially.

Optionen / Options

Geflügelkit - Der optionale Geflügelkit, bestehend aus einem Geflügelstift mit insgesamt elf Stück Filterscheiben sowie zwei Lochfiltern (2 mm), garantiert die produktspezifische Verarbeitung von Geflügel.

Poultry kit - The optional poultry kit consisting of a poultry tip with altogether eleven piece filter rings as well as two hole filters (2 mm) guarantees the product-specific processing of poultry.

Knochenbrecher - Dank des optionalen Knochenbrechers "BB-3000" kann die vorhandene Kapazität der Presskammer effizient ausgenutzt werden. Dementsprechend bildet dieser die ideale Vorstufe zum Restfleischgewinnungsprozess. Der "BB-3000" eignet sich für Knochen aller Art und ist je nach kundenspezifischen Anforderungen in folgenden Ausführungen erhältlich: "On-Top-Version" (Aufbaumodell auf der Restfleischgewinnungsanlage) oder "Stand-Alone-Version" (Standmodell).



Trichter des "BB-3000" mit 4 Doppelbrechern / funnel of the "BB-3000" with 4 double breakers

Bone breaker - Thanks to the optional bone breaker "BB-3000" the given capacity of the press chamber can be efficiently utilised. As a result it constitutes the perfect preliminary stage to the meat recovery process. The "BB-3000" crushes bones of all types and is available in different versions corresponding to the customer-specific requirements: "on-top-version" (buildup on top of the meat recovery unit) or "stand-alone-version" (floor model).

Beladung - Die Beschickung des Knochenbrechers "BB-3000" sowie die direkte Beladung der Presskammer erfolgen wahlweise mittels optionalen Beladelift oder Förderband.

Loading - The charging of the bone breaker "BB-3000" as well as the direct loading of the press chamber can be carried out by using an optional loading lift or a conveyor belt.

Weichseparator - Nach dem Restfleischgewinnungsprozess kann kundenseitig zusätzlich ein Weichseparator angeschlossen werden. Dadurch kann die Qualität der Endprodukte noch zusätzlich verbessert werden.

Soft separator - After the meat recovery process there is the possibility to additionally connect a soft separator supplied by the customer to improve the quality of the final products even more.

Vorteile

- Verarbeitung unterschiedlichster Knochen
- Gewinn von bis zu 30 Prozent an qualitativ-hochwertigem Fleisch für die Weiterverarbeitung
- Geringer Temperaturanstieg während des Restfleischgewinnungsprozesses (1-2°C)
- Qualität der Endprodukte ist vergleichbar mit gewolfem Fleisch (mechanisch deboniertes Fleisch "MDM")
- Wartungs- und verschleißarm
- Geringe laufende Kosten

Advantages

- Processing of all types of bones
- Recovery of up to 30 percent of high quality meat for the further processing
- Low temperature increase during the recovery process (1-2°C)
- Quality of the final products is comparable with minced meat (mechanically deboned meat "MDM")
- Reduced maintenance costs and related expenses
- Low running costs



Optionaler Beladelift / optional loading lift

Technische Daten / Technical Data



Restfleischgewinnungsanlagen / Meat Recovery Units

P-60-S

P-60/150-S

P-100-S

P-100/300-S



Kapazität* / capacity*
Kapazität mit BB-3000* /
capacity with BB-3000*

700 kg
1.000 kg

900 kg
1.500 kg

1.000 kg
1.300 kg

2.200 kg
3.000 kg

Füllkammerinhalt / filling chamber volume

11 l

11 l

30 l

30 l

Kapazität Presskammer* /
capacity press chamber*

8 kg

8 kg

20 kg

20 kg

Pressdruck / pressing power

65 - 300 bar

Fleischausbeute / meat yield

5 - 30 % produktabhängig / 5 - 30 % depending on product

Kalziumgehalt / calcium content

< 1.000 mg/kg mit Qualitätsknochen (basierend auf "MDM-Fleisch") /
< 1.000 mg/kg with quality bones (based on minced meat "MDM")

Computersteuerung / computer control

"ISC-E40" Touchscreen-Computersteuerung / "ISC-E40" touch screen computer control

Hydraulikaggregat / hydraulic aggregate

DIN-NORM, 315 bar / DIN standard, 315 bar

Gesamtanschlusswert / total power requirements

18 kW

18 kW

25 kW

25 kW

Nennspannung** / nominal power**

400 V / 3 / 50 Hz

Abmessungen / Dimensions

Länge / length

4.406 mm

4.800 mm

Breite / width

1.415 mm

2.222 mm

Höhe / height

1.788 mm

3.120 mm

Leergewicht* / net weight*

5.100 kg

6.000 kg

Beschickung / Feeding

Säulenlift (200 l Normwagen) für Restfleischgewinnungsanlagen mit Knochenbrecher "BB-3000" (Aufbaumodell) /
Column lift (200 l standard trolley) for meat recovery units with bone breaker "BB-3000" (on-top-version)

Länge / length

1.100 mm

1.100 mm

1.100 mm

1.100 mm

Breite / width

750 mm

750 mm

750 mm

750 mm

Höhe / height

3.000 mm

3.420 mm

3.670 mm

3.670 mm

3.670 mm

Höhe ausgekippt / height tilted

3.000 mm

3.420 mm

3.980 mm

3.980 mm

Weitere optionale Beschickungssysteme (Beladelift, Förderband) auf Anfrage. / Other optional feeding systems (loading lift, conveyor belt) on request.

Knochenbrecher "BB-3000" / Bone Breaker "BB-3000"

Kapazität* / capacity*

bis zu / up to 6.000 kg/h

Gesamtanschlusswert / total power requirements

15 kW

Nennspannung** / nominal power**

400 V / 3 / 50 Hz

Abmessungen / Dimensions

Länge / length

1.350 mm

Breite / width

1.650 mm

Höhe / height

1.810 mm

Leergewicht* / net weight*

1.250 kg

*Angaben sind Richtwerte und hängen von einigen Faktoren ab (z.B. Produktmaße, Beladung, usw.).
Gewichtsangaben basieren auf Standardausführungen. Technische Änderungen vorbehalten. /

*Details are values for orientation depending on product dimensions, charging, etc.

Weight specifications are based on standard versions. Technical details subject to alteration.

**Andere Spannung auf Anfrage. / **Other voltage on request.

Inject Star Pökemaschinen Ges.m.b.H
Industriestraße 18-20
2201 Hagenbrunn bei Wien
T +43 (0)2246 3118
E office@inject-star.com
W www.inject-star.com

Juli 2015 / July 2015

