

INJEKTORER/LAKE MIXERS/ TENDERIZERS

PRIMEEdge Sweden



**PRIMEDGE SWEDEN'S SORTIMENT AV INJEKTORER/LAKE MIXERS/TENDERIZERS
FÖR LIVSMEDELSINDUSTRIN
I SAMARBETE MED NOWICKI**

INJEKTORER:

⇒ **MHM-21/84 — MHM-39/156 — MHM-68/204 — MHM-136/408**

⇒ **MH-75 SAS — MH-117 SAS — MH-212 SAS — MH-336 SAS — MH-424 SAS — MH-516 SAS
MH-660 SAS**

LAKE MIXERS:

⇒ **MS-400 — MS-1000 — MS-1500 — MS-2000 — MS-400CH — MS-1000CH — MS-1500CH
MS-2000CH**

⇒ **ZMS-750 — ZMS-1000 — ZMS-1500 — ZMS-2000**

DROPPTUNNEL:

⇒ **TO-1**

TENDERIZERS:

⇒ **T-600**

⇒ **TN-700**

PRIMEEdge Sweden

Maskiner—Injektorer/Lake mixer



Injektorer
Mer info se sid 4



SAS Injektorer
Mer info se sid 5-7



Lake mixers
Mer info se sid 8-9



Dubbel lake mixer
Mer info se sid 10



Injektorer
Mer info se sid 11

PRIMEEdge Sweden

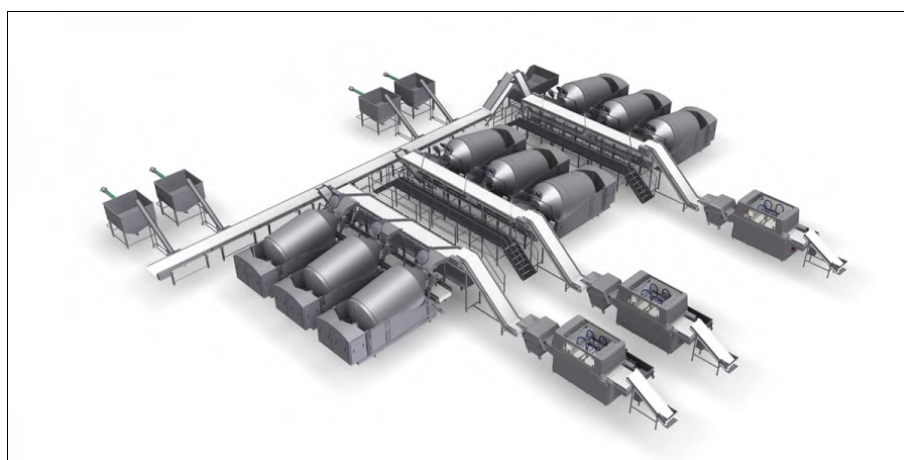
Maskiner—Injektorer/Lake mixer



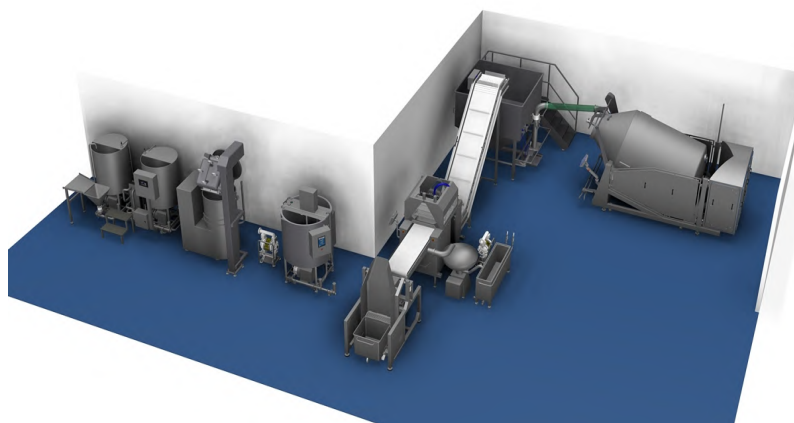
Tenderizer - nålar
Mer info se sid 12



Tenderizer - knivar
Mer info se sid 13



Kompletta linjer
Mer info se sid 14



MIM injektion
Mer info se sid 15-16

PRIMEEdge Sweden

Saltlakeinjektor



Moderna maskiner anpassade för saltlakeinjektion i kött, nöt, gris, fågel och fisk.

Fördelar:

- Tillverkad helt i rostfritt
- Möjligt för både höga och låga injektioner
- System med multifunktionella injektionshuvuden (1,2,3 och 4-nålar)
- Enkelt och snabbt byte av injektionsnålar
- Nålarnas slaglängd 200 mm som standard (100 och 250 mm som tillval)
- Två hastigheter på injektionshuvuden som standard
- Följsam hastighetskontroll (tillval)
- Enkelt och effektivt kraftöverföringssystem
- Lätt överskådlig kontrollpanel
- Lätt att demontera och rengöra, transportör tillverkad av plast
- Separata hastighetsreglage för transportör och injektionshuvuden
- Högeffektiv centrifugalpump tillverkad av rostfritt stål
- Saltlakens tryck upp till 3 bar (4 bar som tillval)
- Rostfri tank för saltlaken
- Saltlaken blandas och pumpas från tanken
- Slutet cirkulationssystem för saltlaken
- Lätt att rengöra, flerstegs filtreringssystem
- Möjlighet för kylning av saltlösning med roterande filter



Typ av injektor		MHM-21/84	MHM-39/16	MHM-68/24	MHM-136/408 *
Nålanslutningar	antal	21	39	68	136
Max. antal nålar	antal	<84	<156	<204	<408
Dimension: L = Längd	mm	1510	1770	1740	2120
B = Bredd	mm	760	840	960	960
H = Höjd	mm	1850	2000	1950	1950
Vikt	kg	330	430	490	680

* Maskin med 2 injektorhuvud

PRIMEedge Sweden

> M-rött kött, nåldiameter 4 mm

> MP - rött kött (nåldiameter 4mm) och fågel (nåldiameter 3 mm)

> F- Färskt kött, nåldiameter 2 mm

> P-fågel, nåldiameter 3 mm

> Kulinariskinjektion, nåldiameter 2 mm

SAS SYSTEM Köttinjektorer



En samling injektorer med SAS SYSTEM - större möjligheter för kontroll av injektionsprocessen. SAS SYSTEM Köttinjektorer är avsedda att genomföra de mest komplexa processer som täcker ett brett spektrum av råvaror, nämligen:

- ◇ Muskler och delar av rött kött med ben eller utan ben
- ◇ Fjäderfä och bitar av vitt kött med eller utan ben
- ◇ Färskt kött - vitt och rött
- ◇ Fisk och fiskfiléer

Vad SAS SYSTEMET ger er?

- Hög repeterbarhet av tekniska åtgärder
- Låg injektion på upp till 10%, liksom höga injektion upp till 120%
- Liten avvikelse av injektionsnivå från 0,5 till 2%
- Hög produktionshastighet i kg / h
- Maximal hastighet av injektionshuvudet, upp till 60 cykler per minut
- Insprutning av saltlösning i olika tjocklekar av råmaterialet
- Möjlighet att förprogrammera injektionsögonblicket, dvs bestämma skiktet av råmaterial som skall injiceras
- Då transportbandet synkroniseras med drivning av injektionshuvudet möjliggör det många kombinationer av injektionsmönster

Modernt filtersystem

- Injektorerna är utrustade med flerstegs filtreringssystem:
- Filter med utbytbara patroner med olika gradering
- Gardin-filter, som består av tre nät med olika gradering
- Roterande filter med en trumma för en mycket fin rengöring av retur saltlake
- Enkel anpassning för era behov
- Enkel demontering av injektionshuvud, med möjligheten att använda nålar: \varnothing 2 mm, 3 mm, eller 4 mm ger en snabb ändring av nålar för att injicera olika råvaror
- Val av filtreringssystem är beroende på typ av saltlösning och råmaterial

Hållbarhet

Med mycket liten belastning på rörliga delar i drivsystemet medan injektorn opererar utvidgas deras hållbarhet och tillförlitlighet.



SAS SYSTEM Köttinjektorer



Typ		MH-75 SAS	MH-117 SAS	MH-212 SAS	MH-336 SAS
Antal nålar	st	75	117	212	336
L = Längd	mm	2650	2850	2500	2500
B = Bredd	mm	1900	2000	2530	2530
H = Höjd	mm	2100	2200	2200	2200
Vikt med saltlakefilter	kg	1000	1250	1510	1530

PRIMEEdge Sweden

SAS SYSTEM Köttinjektorer



Typ		MH-424 SAS	MH-516 SAS	MH-660 SAS
Antal nålar	st	424	516	660
Dimension med saltlakefilter: L = Längd	mm	3225	3960	-
B = Bredd	mm	2420	32503060	-
H = Höjd	mm	2170	22002170	-
Vikt med saltlakefilter	kg	2190	2160	-

PRIMEEdge Sweden

Maskiner—Lake Mixer

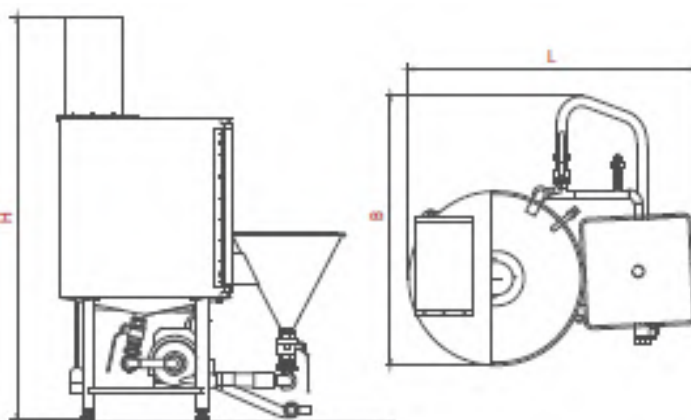
Användar fördelar:

- Tillverkad helt i rostfritt
- Konstruktion som uppfyller hygieniska krav
- Automatisk dosering av torra ingredienser
- Möjligheten att transportera färdig lake direkt till injektorn
- Effektiv centrifugalpump
- Exakt kalibrering av tank
- Det är möjligt att integrera maskinen med injektorn
- Kort tid för att erhålla en homogen saltlösning
- Full kontroll över vattenmängdsintag (tillval)
- Full kontroll över laketemperaturen (tillval)
- Inre delen av tratten är helt slät, tillsammans med den vibrerande anordningen (tillval) tillsätts de torra ingredienserna på ett effektivt sätt



Typ		MS-400	MS-1000	MS-1500	MS-2000
Kapacitet	dm ³	400	1000	1500	2000
Dimension Längd	mm	1390	1790	2000	2595
B = Bredd	mm	1220	1420	1600	1810
H = Höjd	mm	1920	2100	2230	2655
Vikt	kg	155	225	450	900

PRIMEEdge Swed



Maskiner—Lake Mixer

Finns även med kylning och touchskärm för enklare inställningar



Typ		MS-400CH	MS-1000CH	MS-1500CH	MS-2000CH
Kapacitet	dm3	400	1000	1500	2000
Dimension Längd	mm	1700	2110	2430	2595
B = Bredd	mm	1150	1650	1830	1810
H = Höjd	mm	1950	2230	2230	2655
Vikt	kg	300	450	800	1100

PRIMEEdge Sweden

Dubbel Lake Mixer



Öppen konstruktion för det dubbla systemet av saltlakeberedning, uppfyller de högsta hygieniska krav och möjliggör en anpassning till kundens behov med hjälp av:

Fullständig automatisering och kontroll över processen genom:

- Automatisk ventilstyrning
- Elektrisk kontroll av vattenmängder
- Kontroll av mängden färdig lösning som pumpas ut för vidare bearbetning
- Kontroll av temperatur
- Möjligheten att använda en skänkvagnslift, valfri systemdrift med hög viskositet saltlösning efter
- Kraftfullare och effektivare pumpar
- Vibrator monterad på tratten
- Möjligheten att använda mekaniska omrörare (tillval)

Typ		ZMS-750	ZMS-1000	ZMS-1500	ZMS-2000
Kapacitet	dm ³	2x750	2x1000	2x1500	2x2000
Dimension Längd	mm	2595	3300	3850	4070
B = Bredd	mm	1642	2100	2300	2280
H = Höjd	mm	1977	2450	2450	2500
Vikt	kg	900	1100	1200	1650

Maskiner—Dropptunnel



Dropptunneln är en maskin som är byggd för att utföra två processer efter injektion. Separerar bort överskottet av laken från den injicerade produkten, försluter även de synliga hålen efter injektornålarna framförallt på fjäderfä-produkter med skinn. Detta sker då produkten tumlas och transporteras framåt i tunneln.

Dropptunneln kan även användas kontinuerligt för att separera bort överflödigt lake från injicerade rökta produkter.

Typ		TO-1
Tunnellängd	mm	3500
Trumvarv	rpm	0÷25
L = Längd	mm	4000
B = Bredd	mm	1270
H = Höjd	mm	2080÷2340
Vikt	kg	1130

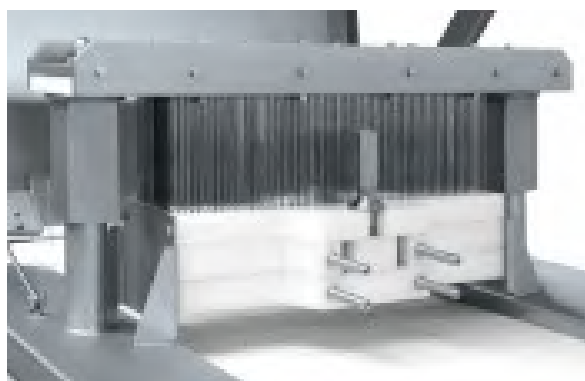
PRIMEEdge Sweden

Maskiner—Tenderizer

Konstruerad för mörning och uppmjukning av köttmuskler i syfte att öka absorbtionen av saltlösningen och mörheten av produkten. Perfekt att skära hårda vävnader, muskler och senor som ökar absorbtionen av saltlake, vilket resulterar i en utmärkt mörhet av köttet.

Fördelar:

- Tillverkad i rostfritt stål
- Multi-knivar / Tenderizinghuvud
- Trestegsinställning av köttets tjocklek för produkt med skinn och utan skinn
- Steglös justering av stanshuvudets hastighet



Typ		TN-700
Antal skärande knivar	st	833
Kapacitet	Kg/h	4000
Max höjd på kött	mm	160
Antal repetitioner/min	rpm	17÷34
Effekt	Kw	3
Max bredd på köttet	mm	600
Dimension Längd	mm	1700
Bredd	mm	1120
Höjd	mm	1950
Vikt	kg	700

PRIMEEdge Sweden

Maskiner—Tenderizer

Konstruerad för mörning och uppmjukning av köttmuskler i syfte att öka absorptionen av saltlösning och mörhet av produkten. Perfekt att skära hårda vävnader, muskler och senor som ökar absorptionen av saltlake, vilket resulterar i en utmärkt mörhet av köttet.

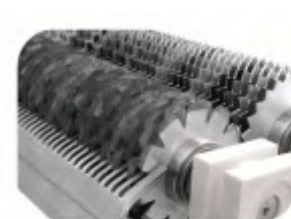
Varje rulle innehåller 69 knivar.

Fördelar:

- Tillverkad av rostfritt stål
- Multi-knivar
- Tvåstegsinställning av köttets tjocklek för produkt med eller utan skinn
- Drivhjul
- Steglös justering av stanshuvudets hastighet

STANDARD UTRUSTNING

Skärrullar	2 st
Mörningsrullar	1 st
Plastrulle	1 st

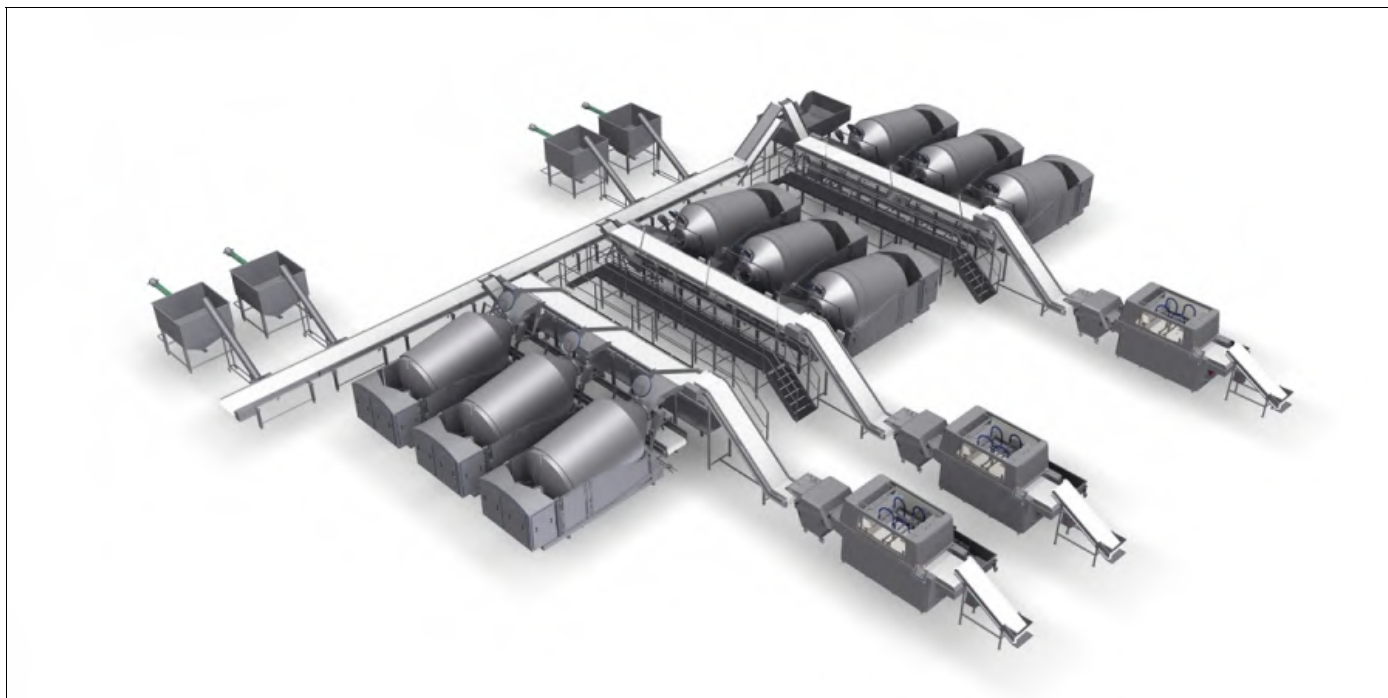


Typ		T-600
Mörningstyp		rullar
Knivaxlar	antal	2
Knivar på varje axel	antal	69
Mörningsbredd	mm	600
Storlek L = Längd	mm	1820
B = Bredd	mm	1305
H = Höjd	mm	1300
Vikt	kg	650

PRIMEedge Sweden

Maskiner—Komplett

SAS Injektorsystem med andra maskiner tex. laddningssystem, roterande filter, lake mixer, dropptunnel. Transportbanden ger en professionell, högeffektiv injektorlinje.



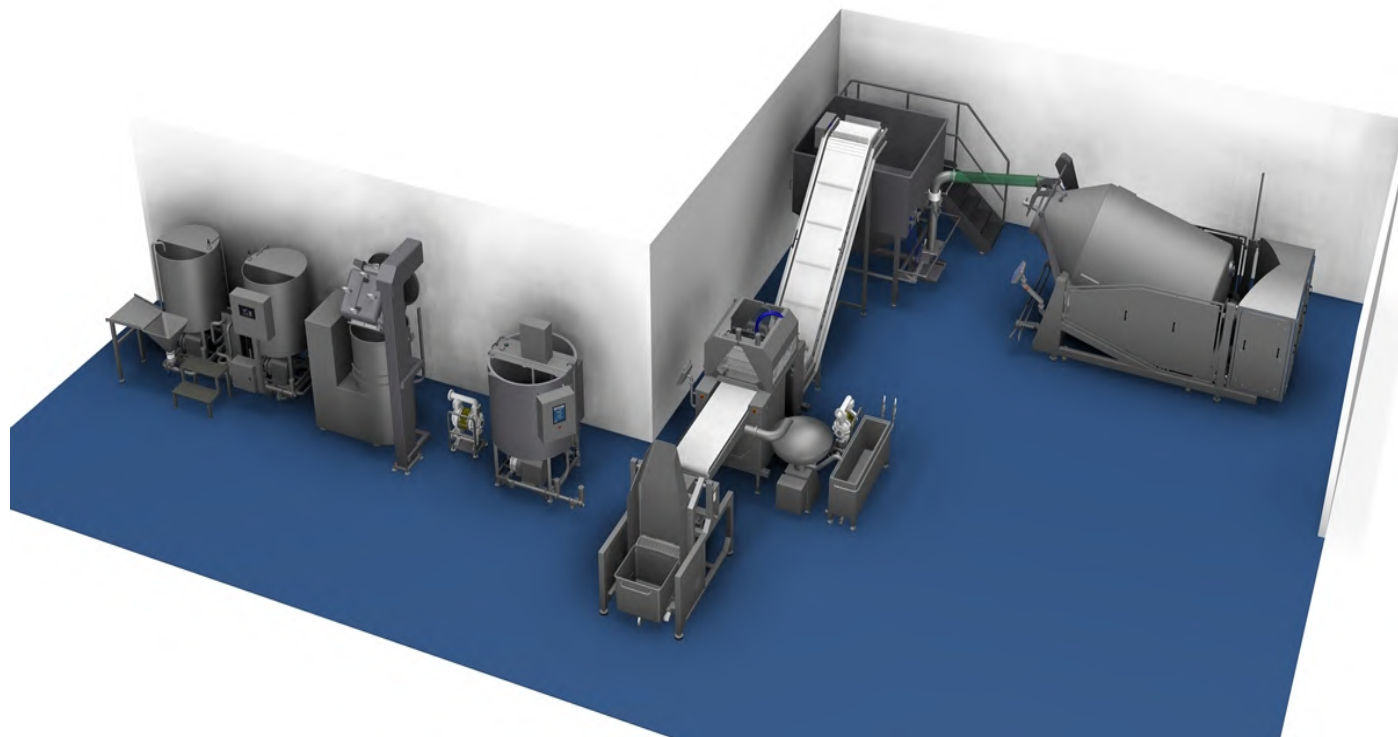
Automatisk produktionslinje för skinka och bacon.



Linje för industriell injektion av kycklingbröst.

PRIMEEdge Sweden

MIM-injektion



Linje för MIM (Meat In Meat) injektion.
Produkten får finare färg, bättre konsistens, binder den
injicerade laken bättre, och framför allt så blir det en
bättre smak och en mörare produkt.

Se mer info nästa sida.

Mer info



PRIMEEdge Sweden

MIM-injektion

En ny kvalitet av injektion

Särskild linje för kött i köttinjektion är den mest innovativa lösningen inom köttsektorn. Maskiner som används i linjen tillåter användning av fett och kött i lägre klasser för emulsionsberedning. Modern insprutningsteknik möjliggör att uppnå bättre ekonomiska resultat samt högre kvalitet på produkterna.

MIM-linjen består av följande enheter:

- Beredningssystem för saltlake
- Homogenisator
- Tank för förvaring och kylning av emulsionen
- Injektor
- Emulsionskvarn



Teknisk revolution i saltinjektion för köttprodukter

- Enkel och kompakt linjekonstruktion - emulsionskvarn, tankenhet, saltinjektor möjliggör de bästa tekniska resultaten
- Tillverkning av högsta emulsionskvalitet tack vare dom speciella inledande förberedelserna och homogeniseringen.
- En unik konstruktion av injektorn möjliggör en hög och repeterbar insprutningsnivå.
- Oberoende kylaggregat garanterar passande mikrobiologiska produktionsvillkor.

Den senaste förbättrade tekniken

- Erhåller produkter av teknologiska parametrar som inte är möjliga att uppnå med en traditionell insprutningsmetod.
- En utmärkt fördelning av emulsion i produkterna.
- Förbättrade sensoriska egenskaper (mörhet och smak) och visuella egenskaper (muskelfärg, konsistens, vattenbindning) av färdiga produkter till lägre produktionskostnader.

Ökad produktionsekonomi

- Minskade kostnader genom att använda fett och muskler av lägre klasser i en emulsion, liksom möjligheten att injicera defekt PSE kött.
- Förbättrad bindning av emulsion i en produkt och eliminering av biologiska risker, därmed förbättras lönsamheten tack vare tillämpning av kylsystem i emulsionsberedningsenheten och insprutningsenheten.
- En utmärkt vattenbindning tack vare en högre aktivering av muskelprotein, således minskar även tiden i den tekniska processen.
- Tiden minskar avsevärt under tumling och värmebehandling.
- Minskande tillsatser av emulsion reducerar även kostnaden och förbättrar dessutom organoleptiska och näringsegenskaperna.

PRIMEEdge Sweden