



FOOD TECHNOLOGY

## INYECTORAS DE ALTA PRESIÓN



### DESCRIPCIÓN GENERAL:

Destinadas a productores que requieren de una elevada producción en sistemas de inyección. Las inyectoras de alta presión KFT están diseñadas con un sistema de inyección con tecnología "spray" por micro-puntos, logrando así una perfecta repartición y homogeneización en el producto inyectado.

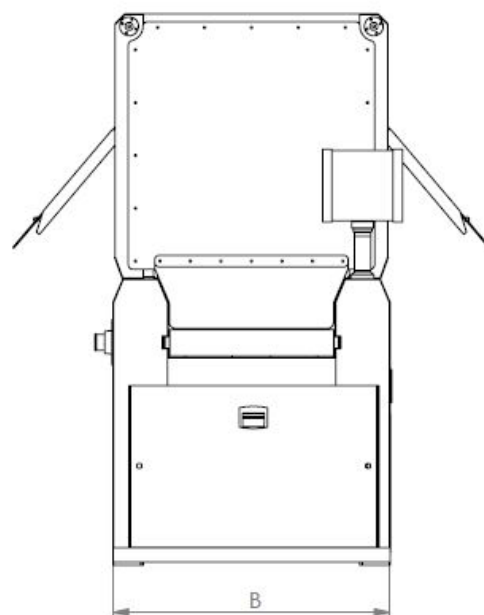
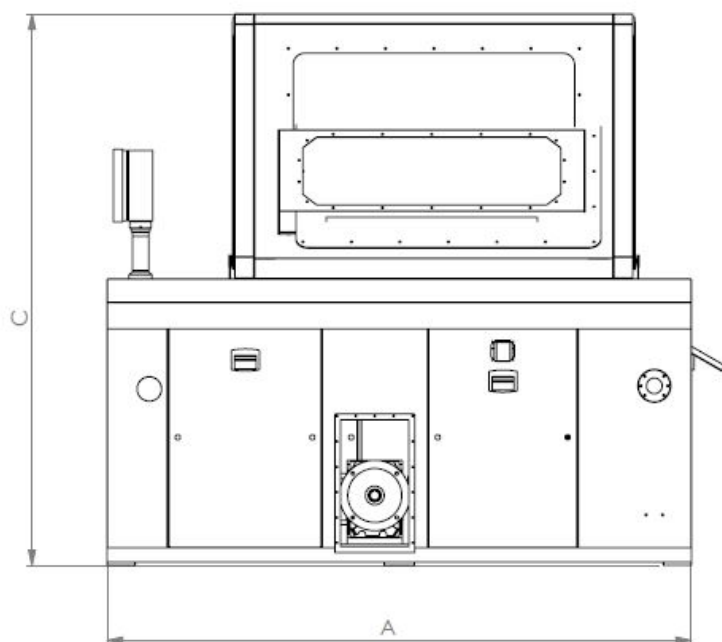
### PRODUCTOS QUE PUEDE PROCESAR:

- Cualquier tipo de producto con y sin hueso, bovino, porcino, cordero, avícola, pescado y molusco cefalópodo, con una altura máxima de producto a procesar de hasta 250mm.

### VENTAJAS:

- Alta productividad: velocidad de inyección de hasta 62 ciclos / min.
- Auto-diagnóstico de los sensores y actuadores que aporta la identificación rápida de cualquier error.
- Bomba de inyección volumétrica, accionada hidráulicamente.
- Cabezal retráctil adaptable a cualquier geometría de producto.
- Carga automática del producto con elevador hidráulico.
- Depósito hidráulico con control automático de refrigeración.
- Depósito recolector de la salmuera con triple filtrado y agitador anti-precipitación, un primer pre-filtro con auto-limpieza, unos segundos micro filtros dobles y finalmente una cesta extra de filtrado para la aportación extra de salmuera.
- Posibilidad de regular la presión de inyección de 1 a 12 bares de presión, dependiendo del producto y del volumen a inyectar.
- Pantalla HMI táctil con posibilidad de almacenamiento de hasta 99 recetas, muestreo a tiempo real del estado de los motores auxiliares, y posibilidad de cambio de parámetros a tiempo real como el avance de la cinta, la velocidad general o la monitorización de la presión de inyección.
- Sistema de supervisión con mirilla retro iluminada para asegurar la inexistencia de aire en la salmuera.
- Opcionalidad de poder visualizar en tiempo real los datos de la producción de la máquina y poder usarlas en líneas de alimentación y envase, gracias al módulo de comunicación SCADA (Supervisory Control and Data Acquisition) para empresas integradas en la Industria 4.0.





**FOOD TECHNOLOGY**

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- **Dimensiones:** Según especificaciones del cliente
- **Peso:** Según Especificaciones del cliente
- **Potencia:** Según especificaciones del cliente.
- **Tensión y frecuencia:** 230 / 400V 50-60Hz
- **Material:** Acero Inoxidable AISI 304 y AISI 316L