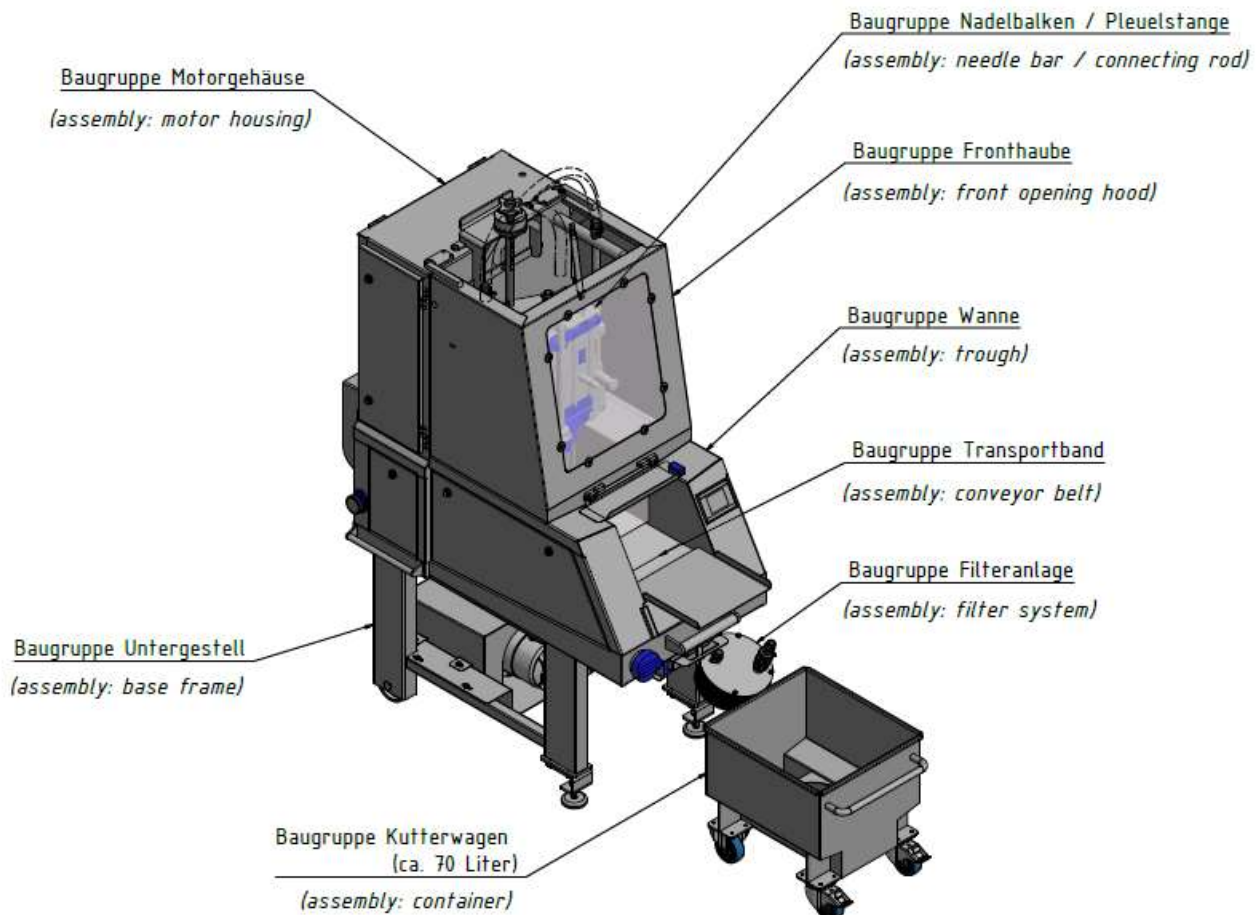


Technische Daten

Maschine-/typ:	Pökelinjektor RPI 46
----------------	----------------------



Beschreibung:

Der Pökelinjektor RPI 46 ist eine Maschine der Firma Reischl Lebensmitteltechnik GmbH & Co. KG zum Injizieren von Lake in Lebensmittel wie Fleisch mit oder ohne Knochen, Geflügel und Fisch in gewerblicher bzw. industrieller Umgebung.

Er ist in bedienerfreundlichem und ergonomischem Industriedesign komplett aus Edelstahl gefertigt, besitzt einen direkten Antrieb und Präzisionsnadelköpfe mit Schnellwechsel-Nadelbrücken-System mit mechanischer Federung jeder einzelnen Nadel und ist besonders geeignet für Produkte mit Knochen.

Der Pumpenkreislauf wird von einer Edelstahl-Kreiselpumpe betrieben, hat ein Vorfiltersystem und ist vollständig getrennt von allen elektromechanischen Komponenten. Das Spezialförderband aus Polyethylen ist einfach herausnehmbar. Der RPI 46 verfügt über eine Rezepturverwaltung, seine Taktzahl kann stufenlos geregelt werden.

Technische Daten:

Typ	RPI 46
Gewicht [kg]	450
Durchlass-Höhe / -Breite [mm]	220 / 310
Bandauflagelänge [mm]	1010
Nadelgröße Außendurchmesser [mm]	4 *
Nadelbohrung [mm]	1,5 *
Nadelspitze	Rundschliff *
Transportvorschub typ. [mm] (mechanisch einstellbar)]	ca. 30
Nadelreihen	4
Hubzahl [Hübe /min]	55
Pumpendruck	max. 5 bar
Installationsort	Innenbereich
Zulässige Umgebungstemperatur Betrieb/Lagerung [°C]	Betrieb: -5 bis 30 Lagerung: 0 bis 50°C
Zulässige Produkttemperatur [°C]	+ 1 bis 20
Versorgungsspannung	3~400 V/N/PE 50 Hz
Bemessungsleistung [kW]	2,5
Maße	siehe Maßzeichnung
	* in diversen Ausführungen erhältlich

Die Firma Reischl Lebensmitteltechnik GmbH & Co. KG behält sich das Recht zu kontinuierlichen technischen Verbesserungen und Änderungen ohne Ankündigung vor.

Bedienung:

Die Bedienung des RPI 46 erfolgt auf der Bedienseite des Injektors über das 3,5“- Touchdisplay mit symbolischen Schaltflächen und Anzeigen. Es können bis zu 100 Programme bzw. Rezepturen gespeichert werden.



Maße:

