



LUMIX PROCUT
Food Processing Solutions

Inject Star[®]

MASCHINENBAU GMBH

- » Anlagen zur Restfleischgewinnung
- » *Advanced meat recovery units (AMR)*
- » Sistemas para la recuperación de carne residual

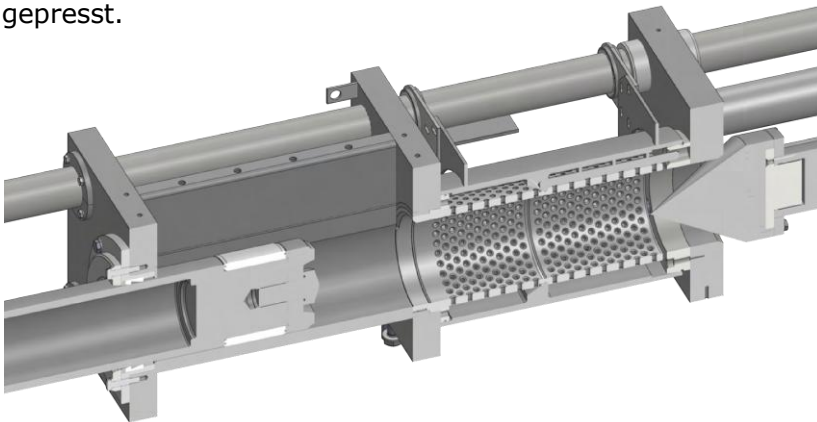
P-20 / P-60 / P-100

| Serie | Series | Serie



System

In der speziellen Füllvorrichtung werden die Knochen der Presskammer zugeführt und verdichtet. Anschließend wird das Restfleisch mithilfe eines linearen Hydrauliksystems von den Knochen gelöst und durch einen 8 mm Lochfilter gepresst.



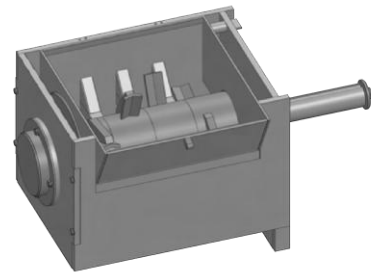
| Presskammer | *pressing chamber* | cámara de prensado

System

In the special filling device, the bones are fed to the pressing chamber and compressed. Then the advanced meat is released from the bones by a linear hydraulic system and pressed through an 8 mm perforated filter.

Sistema

En el dispositivo de llenado especial, los huesos se introducen en la cámara de prensa y se comprimen. La carne residual se separa de los huesos mediante un sistema hidráulico lineal y se prensa a través de un filtro de hoyos de 8 mm.



| optionaler Knochenbrecher
| *optional bone breaker*
| triturador de huesos



Optionale Ausstattung

- Knochenbrecher für Knochen aller Art als Vorstufe zum Restfleischgewinnungsprozess, erhältlich als Aufbau- oder Standmodell
- 2 mm Lochfilter
- Möglichkeit der kundenseitigen Ergänzung durch einen Weichseparator
- diverse Beschickungsvorrichtungen



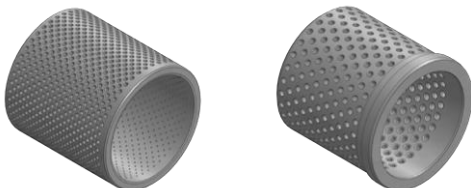
Optional Equipment

- *bone breaker for bones of all kinds as a preliminary stage to the advanced meat recovery process, available as setup or standalone version*
- *2 mm perforated filter*
- *possibility of customer-side addition of a soft separator*
- *various charging devices*



Equipamiento Opcional

- triturador de huesos de todo tipo como etapa previa en el proceso de recuperación de carne residual, disponible como modelo montado en la instalación o en el suelo
- filtro de hoyos de 2 mm
- opción de complemento por parte del cliente mediante un separador de tejidos blandos
- diversos dispositivos de alimentación disponibles



| Standard 8 mm oder optionaler 2 mm Lochfilter
| *standard 8 mm or optional 2 mm perforated filter*
| filtro estándar de 8 mm o, opcionalmente, de 2 mm

» Ausstattung

Benutzerfreundliche Touchscreen-Steuerung "ISC-E40"

- IP 65
- 99 frei programmierbare Rezepturen



Optionale Ausstattung

- Betriebsdatenerfassung: Aufzeichnung und Nachvollziehbarkeit wesentlicher Produktionsparameter
- Industrie 4.0

» Features

User-friendly touch screen control "ISC-E40"

- IP 65
- 99 freely programmable recipes



Optional Equipment

- production data acquisition: recording and traceability of essential production parameters
- Industry 4.0

» Equipamiento

Control de pantalla táctil de fácil manejo "ISC-E40"

- IP 65
- 99 recetas libremente programables



Equipamiento Opcional

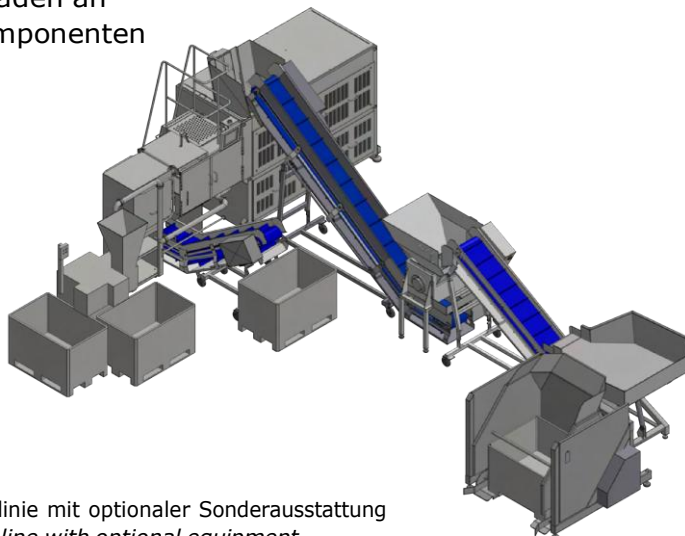
- recopilación de datos de operación: Registro y trazabilidad de los parámetros de producción esenciales
- Industria 4.0

Früherkennungssystem für den Verschleiß an Presskopfführungen.

- vorausschauende Wartung
- Minimierung kostenintensiver Ausfallzeiten
- einfache Integration in Prozessabläufe
- Vermeidung teurer Folgeschäden an Hauptkomponenten

Early detection system for wear on press head guides.

- predictive maintenance
- minimization of costly downtimes
- simple integration into process workflows
- prevention of costly sequential damages to essential components



- | P-100 Demolinie mit optionaler Sonderausstattung
- | P-100 demo line with optional equipment
- | P-100 línea de demostración con equipamiento especial opcional



Sistema de detección temprana de desgaste de las guías del cabezal de prensa.

- mantenimiento preventivo
- minimización de periodos inactivos costosos
- integración sencilla en los procesos de producción
- prevención de daños secundarios costosos en componentes principales

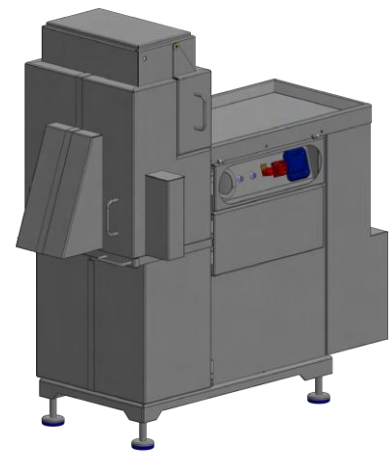
» Vorteile

- Verarbeitung unterschiedlichster Rotfleischknochen
- Gewinnung von bis zu 35 Prozent qualitativ-hochwertigem Fleisch
- geringer Kalziumwert von maximal 0,1 Prozent (< 1.000 mg/kg)
- minimaler Temperaturanstieg während des Restfleisch-gewinnungsprozesses
- wartungs- und verschleißarm
- geringe laufende Kosten

» Advantages

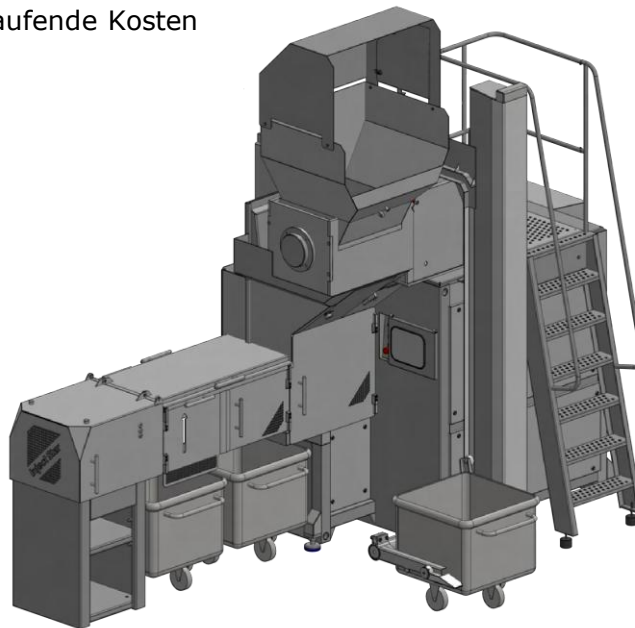
- *processing of a wide variety of red meat bones*
- *recovering of up to 35 percent of high-quality meat*
- *low calcium value of maximum 1.0 percent (< 1,000 mg/kg)*
- *minimal temperature rise during the advanced meat recovery process*
- *low-maintenance as well as low wear*
- *low running costs*

» Ventajas



| P-20 | P-20 | P-20

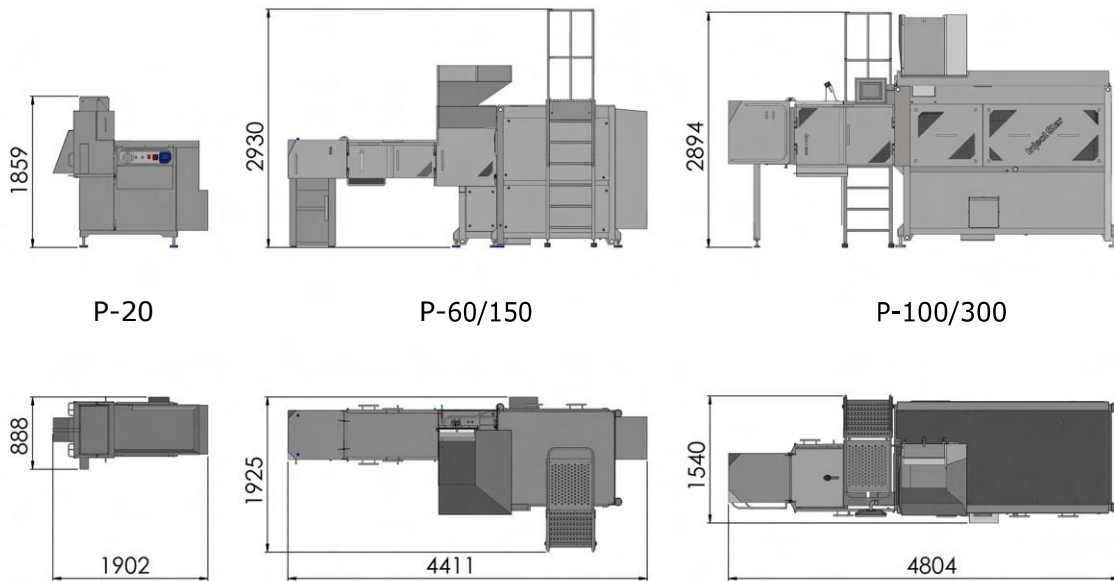
- procesamiento de todos tipos de hueso de carne roja
- recuperación de hasta un 35 por ciento de carne de alta calidad
- bajo contenido de calcio de máximo 0,1 por ciento (< 1.000 mg/kg)
- incremento mínimo de temperatura durante el proceso de recuperación de carne residual
- baja necesidad de mantenimiento y desgaste
- bajos costos operativos



| P-60 mit optionalem Beschickungslift und Knochenbrecher | P-60 with optional charging lift and bone breaker
 | P-60 con elevador de alimentación opcional y triturador de huesos



Technische Daten Technical Data Datos técnicos



P-20	P-60/150	P-100/300
200	900	1.800
Kapazität (kg/h)* capacity (kg/h)* capacidad (kg/h)*		
-	1.500	2.400
Kapazität mit Knochenbrecher (kg/h)* capacity with bone breaker (kg/h)* capacidad contriturador de huesos (kg/h)*		
6	11	30
Füllkammerinhalt (l) filling chamber volume (l) volumen de la cámara de prensa (l)		
4	8	20
Kapazität Presskammer (kg/h)* capacity pressing chamber (kg/h)* capacidad de la cámara de prensa (kg/h)*		
65-300	65-300	65-300
Pressdruck (bar) pressing power (bar) presión de prensa (bar)		
315	315	315
Hydraulikaggregat (bar) hydraulic aggregate (bar) unidad hidráulica (bar)		
9,5	18,0	25,0
Gesamtanschlusswert (kW) total power requirements (kW) potencia total conectada (kW)		
15,0	15,0	15,0
Gesamtanschlusswert Knochenbrecher (kW) total power requirements bone breaker (kW) potencia total conectada del triturador de huesos (kW)		
1.630	4.100	6.000
Gewicht (kg)* weight (kg)* peso (kg)*		

*Angaben sind Richtwerte und hängen von einigen Faktoren ab (z.B. Produktmaße, Beladung etc.). Gewichtsangaben basieren auf Standardausführungen. Technische Änderungen vorbehalten. | *Details are values for orientation depending on various factors (e.g. product dimensions, charging etc.). Weight specifications are based on standard versions. Technical details are subject to alteration. | *Los valores indicados son aproximados y dependen de varios factores (por ejemplo, medidas del producto, carga, etc.). Las indicaciones de peso se basan en versiones estándar. Se reservan cambios técnicos.