

Inject Star[®]

MASCHINENBAU GMBH

- » **Massieranlagen**
- » **Massaging units**
- » **Sistemas de masaje**

ECO

| Serie | Series | Serie



» Versionen

Die Massieranlagen der ECO-Serie sind als ungekühlte Standardversion oder optional als gekühlte Ausführung erhältlich.

Version "COOL"

- Temperaturmessung im Massagebehälter
- Behältermantelkühlung
- externes Kühlaggregat



Optionale Ausstattung

- Kühlung mittels Wärmetauscher oder Anschluss an das betriebsinterne Glykol-Kühlsystem

» Versions

The massaging units of the ECO series are available as uncooled standard version or optionally as a cooled model.

Version "COOL"

- *temperature measurement in the massaging container*
- *container jacket cooling*
- *external cooling aggregate*



Optional Equipment

- *cooling via heat exchanger or connection to the in-house glycol cooling system*

» Versiones

Los sistemas de masaje de la serie ECO están disponibles en versión estándar no refrigerada o, opcionalmente, en versión refrigerada.

Versión "COOL"

- medición de temperatura en el contenedor de masaje
- refrigeración de la pared del contenedor
- unidad de refrigeración externa



Equipamiento Opcional

- refrigeración mediante intercambiador de calor o conexión al sistema de refrigeración con glicol de la empresa



» Ausstattung

Schikanen

- geschwungene oder gerade Schikanen für produktspezifische Massage



Optionale Ausstattung

- polierter Container

» Features

Fins

- *curved or straight fins for product-specific massage*



Optional Equipment

- *polished container*

» Equipamiento

Aletas

- obstáculos curvos o rectos para el masaje específico del producto



Equipamiento Opcional

- contenedor pulido

Benutzerfreundliche Touchscreen-Steuerung "ISC-U7"

- IP 65
- 99 frei programmierbare Rezepturen



Optionale Ausstattung

- Betriebsdatenerfassung: Aufzeichnung und Nachvollziehbarkeit wesentlicher Produktionsparameter
- Industrie 4.0
- computergesteuerte Wägezellen

User-friendly touch screen control "ISC-U7"

- IP 65
- 99 freely programmable recipes



Optional Equipment

- *production data acquisition: recording and traceability of essential production parameters*
- *Industry 4.0*
- *computer-controlled load cells*

Control de pantalla táctil de fácil manejo "ISC-U7"

- 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
- células de carga controladas por ordenador

Fortschrittliche Technik für maximale Effizienz.

- Direkt-Kettenantrieb für variablen Drehzahlbereich
- ab ECO-3700: Deckelhalterung



Optionale Ausstattung

- integriertes "Inline" Lake-Einsaugsystem: ohne Unterbrechung der Produktion
- bis ECO-2600: Deckelhalterung

Advanced technology for maximum efficiency.

- *direct chain drive for variable speed range*
- *from ECO-3700: lid holder*



Optional Equipment

- *integrated inline brine suction system: no interruption of production*
- *up to ECO-2600: lid holder*

Tecnología avanzada para una eficiencia máxima.

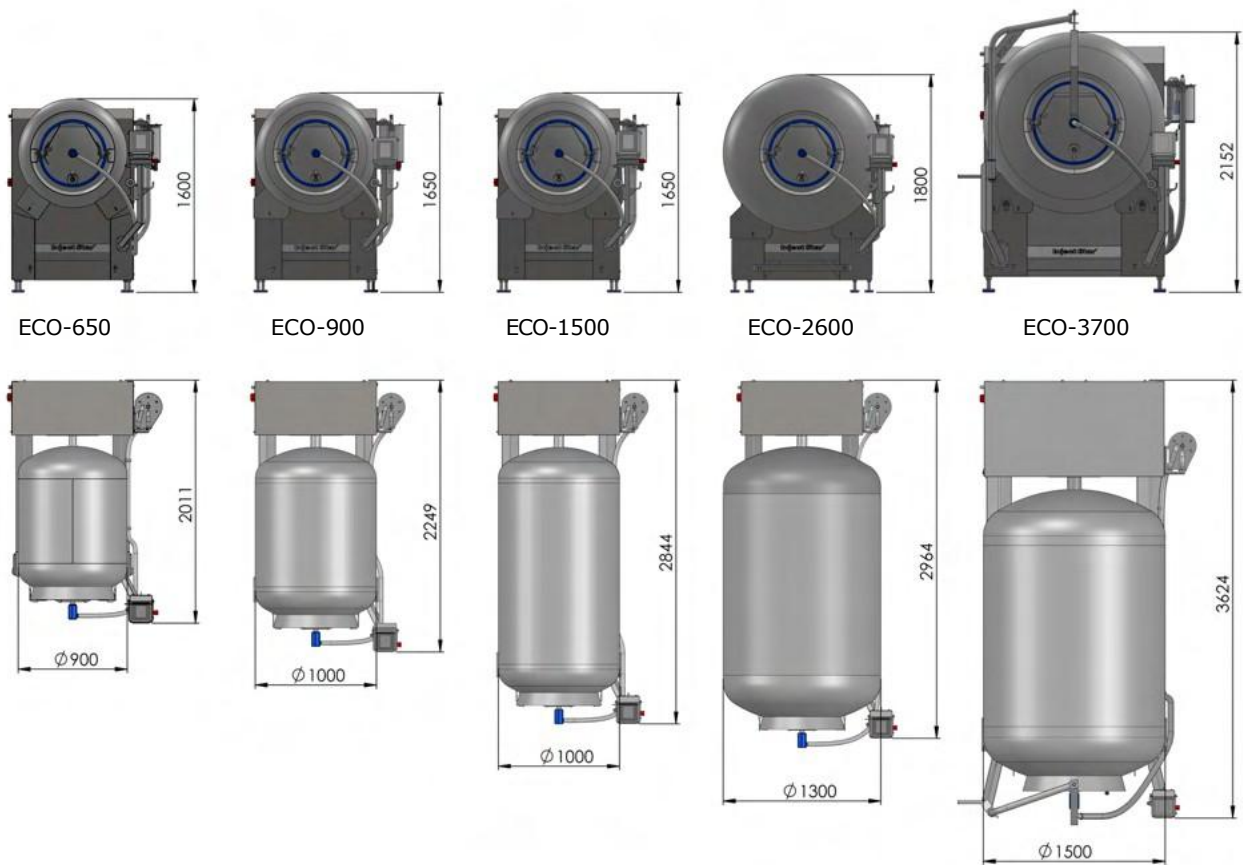
- transmisión por cadena directa para rango de velocidad variable
- a partir del modelo ECO-3700: soporte para tapa



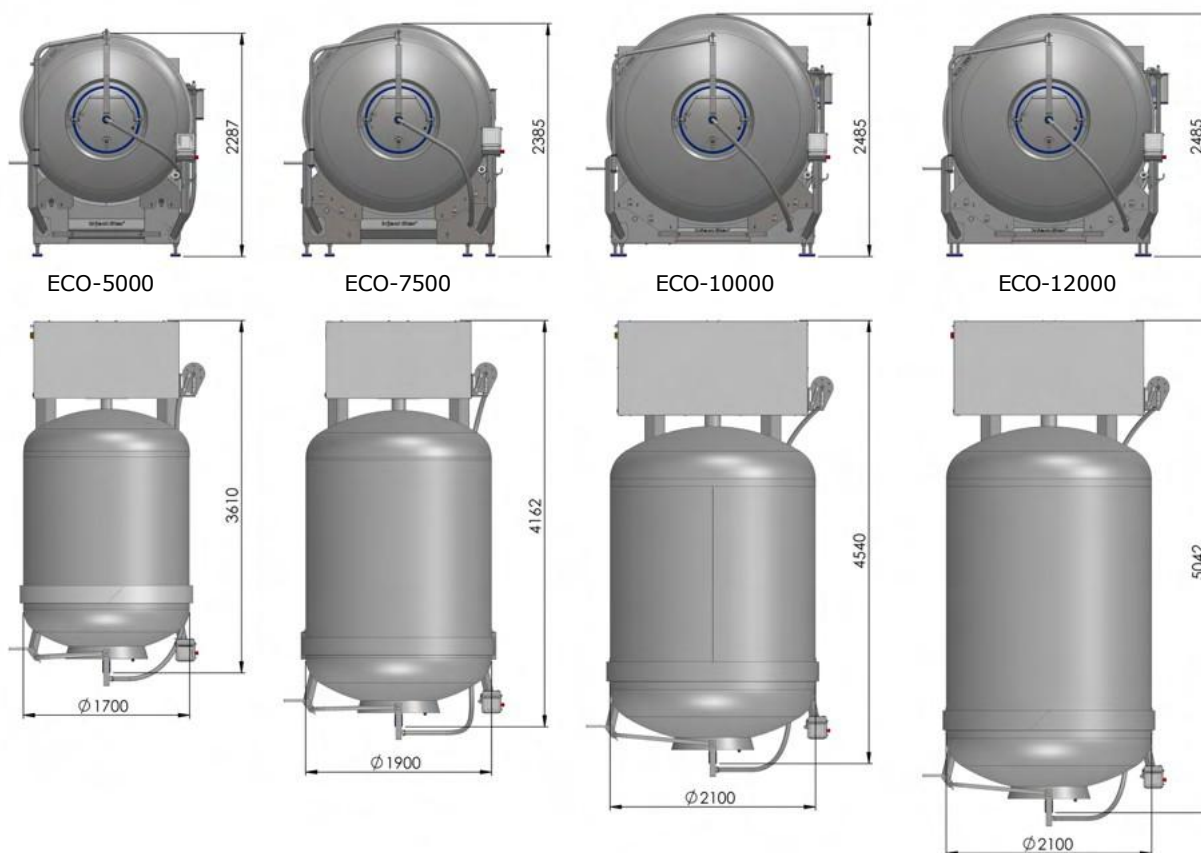
Equipamiento Opcional

- sistema integrado de "INLINE" - succión de salmuera: sin interrupción de la producción
- hasta el modelo ECO-2600: soporte para tapa

Technische Daten Technical Data Datos técnicos



ECO-650	ECO-900	ECO-1500	ECO-2600	ECO-3700
650	900	1.500	2.600	3.700
Containervolumen (l) container volume (l) volumen del contenedor (l)				
275	405	675	1.170	1.665
Massagekapazität (kg/Ldg.)* massaging capacity (kg/charge)* capacidad de masaje (kg/carga)*				
1-16	1-16	1-14	1-11	1-10
Drehgeschwindigkeit (UpM) rotational speed (rpm) velocidad de rotación (rpm)				
2,2	2,2	2,2	3,0	5,5
Kühlaggregat Version "COOL" (kW) cooling aggregate version "COOL" (kW) unidad de refrigeración versión "COOL" (kW)				
0,55	0,55	1,1	1,5	2,2
BUSCH: Vakuu-Hochleistungspumpe (kW) vacuum high capacity pump (kW) bomba de alto rendimiento de vacío (kW)				
0,75	1,5	1,5	2,2	4,0
WATT DRIVE/WEG: Antriebsmotor (kW) drive motor (kW) motor de accionamiento (kW)				
1,5	2,3	2,8	3,9	6,2
Gesamtanschlusswert (kW) total power requirements (kW) potencia total conectada (kW)				
3,7	4,5	5,0	6,9	11,7
Gesamtanschlusswert Version "COOL" (kW) total power requirements version "COOL" (kW) potencia total conectada versión "COOL"(kW)				
700	800	1.000	1.150	2.500
Gewicht (kg)* weight (kg)* peso (kg)*				



ECO-5000	ECO-7500	ECO-10000	ECO-12000
5.000	7.500	10.000	12.000
Containervolumen (l) container volume (l) volumen del contenedor (l)			
2.250	3.375	4.500	5.400
Massagekapazität (kg/Ldg.)* massaging capacity (kg/charge)* capacidad de masaje (kg/carga)*			
0,5-9,0	0,5-8,0	0,5-7,5	0,5-7,5
Drehgeschwindigkeit (UpM) rotational speed (rpm) velocidad de rotación (rpm)			
5,5	7,0	7,0	7,0
Kühlaggregat Version "COOL" (kW) cooling aggregate version "COOL" (kW) unidad de refrigeración versión "COOL" (kW)			
2,2	3,0	5,5	5,5
BUSCH: Vakuum-Hochleistungspumpe (kW) vacuum high capacity pump (kW) bomba de alto rendimiento de vacío (kW)			
5,5	9,2	12,0	15,0
WATT DRIVE/WEG: Antriebsmotor (kW) drive motor (kW) motor de accionamiento (kW)			
7,7	12,2	17,5	20,5
Gesamtanschlusswert (kW) total power requirements (kW) potencia total conectada (kW)			
13,2	19,2	24,5	27,9
Gesamtanschlusswert Version "COOL" (kW) total power requirements version "COOL" (kW) potencia total conectada versión "COOL"(kW)			
2.800	3.000	3.600	3.900
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.

Inject Star®

Inject Star Maschinenbau GmbH



LUMIX PROCUT
Food Processing Solutions

