

Inject Star[®]

MASCHINENBAU GMBH

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

MAGNUM-II

| Serie | Series | Serie



» Versionen

Die Massieranlagen der Magnum-II-Serie sind als ungekühlte Standardausführungen, gekühlte Versionen sowie als Sondermodelle zum Auftauen von Gefrierfleisch erhältlich.

Version "COOL"

- bestehend aus Glykol-Kühlsystem, Containerdoppelmantel und externem Kühlaggregat



Optionale Ausstattung

- isolierter Containermantel

Version "DEFRO"

- Voraussetzung Version "COOL"
- Erwärmung des Glykols im Kühlkreislauf
- schonendes Auftauen unter Vakuum
- unvermeidlich anfallender Fleischsaft wird erneut in das Produkt einmassiert
- minimale Gewichtsverluste

» System

Direktantrieb

- stufenlos regelbarer Drehzahlbereich
- verschleiß- und wartungsarm
- zeiteffizienter Produktionsprozess

» Versions

The massaging units of the Magnum-II series are available as uncooled standard versions, cooled models, and as combined special versions for thawing frozen meat.

Version "COOL"

- *consisting of a glycol cooling system, container double jacket and external cooling aggregate*



Optional Equipment

- *insulated container jacket*

Version "DEFRO"

- *requirement version "COOL"*
- *heating of glycol from the cooling circuit*
- *gentle thawing under vacuum*
- *unavoidable meat juices are reintegrated into the product through massaging*
- *minimal weight losses*

» System

Direct drive

- *continuously adjustable speed range*
- *low-maintenance as well as low wear*
- *time-efficient production process*

» Versiones

Los sistemas de masaje de la serie Magnum-II están disponibles en versiones estándar no refrigeradas, versiones refrigeradas y modelos especiales para descongelar carne congelada.

Versión "COOL"

- compuesto por un sistema de refrigeración con glicol, contenedor de doble pared y unidad de refrigeración externa.



Equipamiento Opcional

- chaqueta de contenedor aislada

Versión "DEFRO"

- condición: versión "COOL"
- calentamiento del glicol del circuito de refrigeración
- descongelación suave bajo vacío
- los jugos resultantes de carne se reintroducen en el producto mediante masaje
- pérdidas de peso mínimas

» Sistema

Accionamiento directo

- rango de velocidad ajustable de forma continua
- bajo desgaste y mantenimiento
- proceso de producción eficiente en tiempo

Hydraulisches Kippsystem inklusive WAVE-Funktion.

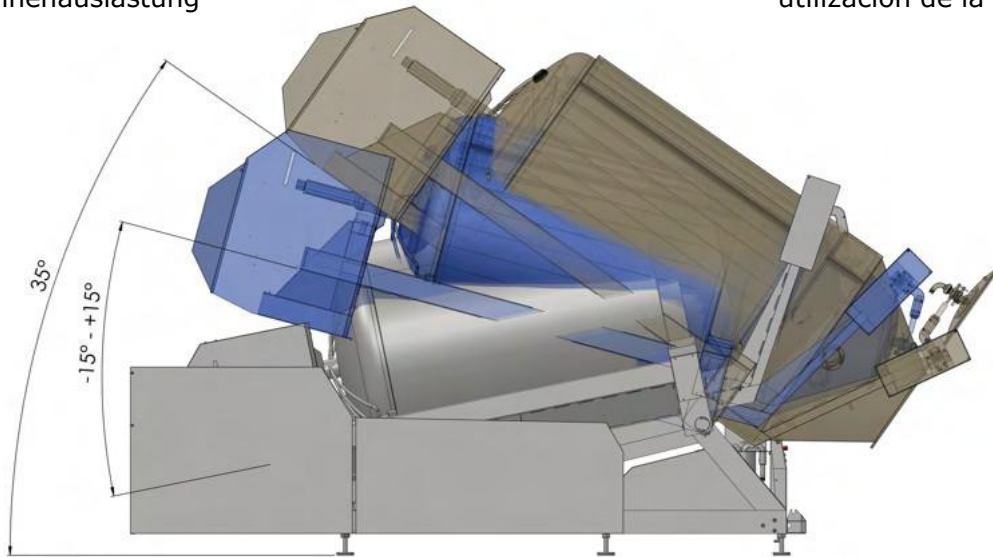
- ausgedehnter Kippbereich (-15° bis +35°)
- Steigerung der Produktivität und Maschinenauslastung

Hydraulic tilting system including WAVE function.

- *extended tilting range (-15° up to +35°)*
- *increased productivity and machine utilization*

Sistema hidráulico basculante con función WAVE.

- área de bascular amplio (-15° a +35°)
- aumento de la productividad y la utilización de la máquina



| hydraulisches Kippsystem mit WAVE-Funktion | *hydraulic tilting system including WAVE function*
| sistema hidráulico basculante con función WAVE

» Ausstattung

Benutzerfreundliche Touchscreen-Steuerung "ISC-X10"

- IP 65
- 99 frei programmierbare Rezepturen



Optionale Ausstattung

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

» Features

User-friendly touch screen control "ISC-X10"

- 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*

» Equipamiento

Control de pantalla táctil de fácil manejo "ISC-X10"

- 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 computadora

Automatischer Deckel für maximalen Komfort auf Knopfdruck.

- ab Magnum-II-4600: JUMBO Deckel mit vergrößerter Öffnung (Ø 750 mm statt Ø 500 mm)
- einfache Be- und Entladung



Optionale Ausstattung

- integriertes "Inline" Lake-Einsaugsystem

Gerade Schikanen

- produktspezifische Massage



Optionale Ausstattung

- Schonschikane für besonders sanfte Massage
- polierter Container

Vorteile

- Verarbeitung aller Arten von Fleisch mit und ohne Knochen
- gekühlte Massieranlage mit zusätzlicher Funktion zum Auftauen von Gefrierfleisch
- Hygienesdesign
- Erfüllung höchster Sicherheitsstandards

Automatic lid for maximum comfort at the push of a button.

- from Magnum-II-4600 onwards: JUMBO lid with enlarged opening (Ø 750 mm instead of Ø 500 mm)
- easy loading and unloading



Optional Equipment

- integrated inline brine suction system

Straight fins

- product-specific massage



Optional Equipment

- soft fins for extra gentle massage
- polished container

Advantages

- processing of all types of meat with and without bones
- cooled massaging system with additional function for gentle thawing of frozen meat
- hygienic design
- compliance with the highest safety standards

Tapa automática para máxima comodidad pulsando un botón.

- a partir del Magnum-II-4600: tapa JUMBO con apertura ampliada (Ø 750 mm en lugar de Ø 500 mm)
- para una carga y descarga sencilla



Equipamiento Opcional

- sistema integrado de "INLINE" - succión de salmuera

Aletas rectas

- masaje específico del producto



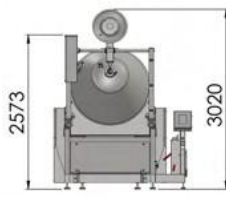
Equipamiento Opcional

- aletas suaves para un masaje especialmente delicado
- contenedor pulido

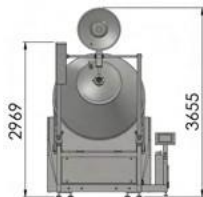
Ventajas

- procesamiento de todos los tipos de carne con y sin hueso
- sistema de masaje refrigerada con función adicional para descongelación suave de carne congelada
- diseño higiénico
- cumplimiento con los estándares de seguridad más altos

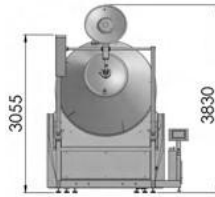
» Technische Daten » Technical Data » Datos técnicos



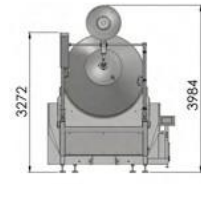
MAGNUM-II-2600-SL/CSL



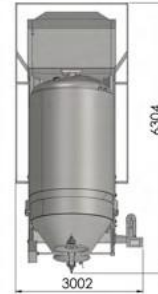
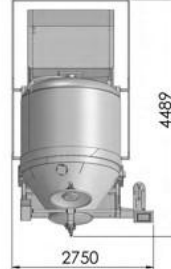
MAGNUM-II-4600-SL/CSL



MAGNUM-II-6000-SL/CSL



MAGNUM-II-10000-SL/CSL



MAGNUM-II-2600-SL/CSL	Magnum-II-4600-SL/CSL	Magnum-II-6000-SL/CSL	MAGNUM-II-10000-SL/CSL
2.600	4.600	6.000	10.000
Containervolumen (l) container volume (l) volumen del contenedor (l)			
1.800	3.200	4.100	6.500
Massagekapazität (kg/Ldg.)* massaging capacity (kg/charge)* capacidad de masaje (kg/carga)*			
1.040	1.840	2.400	4.000
Kapazität Version "DEFRO" (kg/Ldg.)* capacity version "DEFRO" (kg/charge)* capacidad versión "DEFRO" (kg/carga)*			
1-16	0,5-12	0,4-10	0,4-10
Drehgeschwindigkeit (UpM) rotational speed (rpm) velocidad de rotación (rpm)			
3	4	5	5
Anzahl Schikanen (Stk.) number of fins (pcs.) número de chicanas (uds.)			
5,5	7,0	7,0	7,0
Kühlaggregat Version "COOL" (kW) cooling aggregate version "COOL" (kW) unidad de refrigeración versión "COOL" (kW)			
1,5	2,5	3,0	7,5
BUSCH: Vakuump-Hochleistungspumpe (kW) vacuum high capacity pump (kW) bomba de alto rendimiento de vacío (kW)			
4,0	7,5	9,0	11,0
Antriebsmotor (kW) drive motor (kW) motor de accionamiento (kW)			
1,5	1,5	1,5	1,5
Hydraulikanlage (kW) hydraulic system (kW) sistema hidráulico (kW)			
7,5	12,5	14,5	21,0
Gesamtanschlusswert (kW) total power requirements (kW) potencia total conectada (kW)			
13,0	19,5	21,5	28,0
Gesamtanschlusswert Version "COOL" (kW) total power requirements version "COOL" (kW) potencia total conectada versión "COOL"(kW)			
43,0	49,5	51,5	58,0
Gesamtanschlusswert Version "DEFRO" (kW) total power requirements version "DEFRO" (kW) potencia total conectada versión "DEFRO"(kW)			
2.300	2.700	3.400	5.400
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

