

- | Massieranlage
- | *Massaging Unit*
- | Массажер

MAGNUM-II



Massieranlage für die Verarbeitung aller Arten von Fleisch mit und ohne Knochen. Verfügbar in unterschiedlichsten Containergrößen mit zahlreichen Zusatzausstattungen, als perfekte Lösung für den industriellen Gebrauch.

Massaging Unit for the processing of all types of meat with and without bones. Available in a wide variety of container sizes with numerous additional features, as a perfect solution for industrial use.

Вакуумный массажер для переработки всех видов костного и бескостного мясного сырья. Благодаря разнообразию размеров барабана, а также многочисленным дополнительным опциям, массажер является идеальным решением для крупных мясоперерабатывающих предприятий.

Ausstattung | Features | Комплектующие

Benutzerfreundliche Touchscreensteuerung "ISC-X10"

- IP 65
- 99 frei programmierbare Rezepturen
- Bedienung manuell oder mit Automatikprogramm

User-friendly touch screen control "ISC-X10"

- IP 65
- 99 freely programmable recipes
- operation manually or with automatic program

Удобный в использовании пульт управления с сенсорным дисплеем "ISC-X10"

- IP 65
- сохранение 99-ти свободно программируемых рецептов
- режим ручного управления и режим автоматического выполнения программ

Optionale Ausstattung

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

Optional equipment

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

Опциональное оснащение

- регистрация данных: запись и возможность отслеживания основных производственных параметров
- технология Индустрия 4.0
- тензодатчики с компьютерным управлением

JUMBO Deckel

- vergrößerte Öffnung (750 mm) im Vergleich zum Standarddeckel (500 mm) – ab Magnum-II-4600
- schnelle und effiziente Beladung selbst großer Produktionsmengen

JUMBO lid

- enlarged opening (750 mm) compared to standard lid (500 mm) – from Magnum-II-4600
- fast and efficient loading even of large production quantities

Крышка барабана JUMBO

- увеличенный диаметр отверстия (750 мм) по сравнению со стандартной крышкой (500 мм) – начиная с модели Magnum-II-4600
- быстрая и эффективная загрузка большого количества продукта

Hydraulisches Kippsystem inklusive WAVE-Funktion

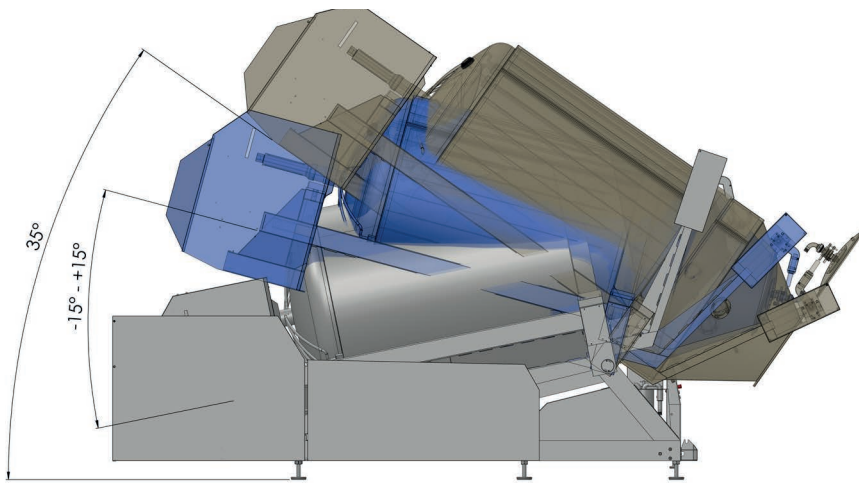
- ausgedehnter Kippbereich (-15° bis +35°) sowie kontinuierliche Auf- und Abwärtsbewegung des Containers innerhalb des Kippbereiches während des Massageprozesses
- Steigerung der Produktivität und Maschinenauslastung
- einfache Entladung

Hydraulic tilting system including WAVE function

- extended tilting range (-15° up to +35°) as well as additional continuous up and down movement of the container within the tilting range during massaging process
- increased productivity and machine utilization
- easy unloading

Гидравлическая система перевода барабана в наклонное положение и функция волнового движения WAVE

- широкий диапазон наклона (от -15° до +35°), а также непрерывное движение барабана вверх и вниз в пределах диапазона наклона в процессе массажа
- повышение производительности и коэффициента использования массажера
- легкая выгрузка продукции



I Hydraulisches Kippsystem inklusive WAVE-Funktion

I Hydraulic tilting system including WAVE function

I Гидравлическая система перевода барабана в наклонное положение и функция WAVE

Direktantrieb

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

Direct drive

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

Прямой привод барабана

- бесступенчатая регулировка скорости вращения барабана
- износостойкость и минимальное техобслуживание
- эффективный по времени производственный процесс

Gerade Schikanen

- produkt-spezifische Massage
- einfache Reinigung

Straight fins

- product-specific massage
- easy cleaning

Прямые приварные лопасти

- адаптированное под конкретный продукт массажирование
- легкая очистка

Optionale Ausstattung

- Schonschikanen für besonders sanfte Massage

Optional equipment

- soft fins for extra gentle massage

Опциональное оснащение

- Прямые приварные лопасти с закругленным ребром для бережного массажа

| Versionen | Versions | Исполнение

Neben den Standardmodellen sind die Massieranlagen der Magnum-II-Serie auch als gekühlte Anlagen sowie als kombinierte Sonderversion zum Auftauen von Gefrierfleisch erhältlich.

In addition to the standard versions, the massaging units of the Magnum-II series are also available as cooled units, as well as combined special versions for defrosting frozen meat.

Наряду со стандартными моделями, массажеры серии Magnum-II производятся в исполнении с системой охлаждения, а также как комбинированные установки для оттаивания замороженного мяса.

Version "COOL"

- bestehend aus Kühlsystem mit Glykol, Containerdoppelmantel und externem Kühlaggregat
- optimale Verarbeitungstemperatur

Version "COOL"

- *consisting of cooling system with glycol, container double jacket and external cooling aggregate*
- *optimal processing temperature*

Исполнение "COOL"

- состоит из системы охлаждения на основе гликоля, двойной охлаждающей рубашки барабана и внешнего холодильного агрегата
- оптимальная температура переработки

Optionale Ausstattung

- Containermantelisolierung für eine energieeffiziente Produktion

Optional equipment

- container jacket insulation for energy-efficient production

Опциональное оснащение

- изоляция рубашки барабана для энергоэффективного производства

Version "DEFRO"

- Voraussetzung Version "COOL"
- Erwärmung des Glykols, welches normalerweise zum Kühlen verwendet wird
- schonendes Auftauen unter Vakuum im beheizten Container – absolut hygienisch ohne Bakterienwachstum
- unvermeidlich anfallender Fleischsaft wird durch die langsame und gleichmäßige Drehbewegung erneut in das Produkt einmassiert
- zeiteffizienter Auftauprozess bei minimalen Gewichtsverlusten

Version "DEFRO"

- *requirement version "COOL"*
- *heating of the glycol, which is normally used for cooling*
- *gentle thawing under vacuum in the heated container – absolutely hygienic without bacterial growth*
- *unavoidable meat juice is massaged back into the product by the slow and steady rotating movement*
- *time-efficient defrosting process with minimal weight losses*

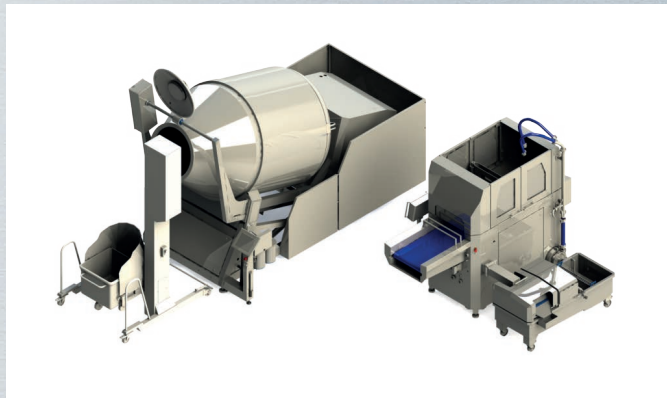
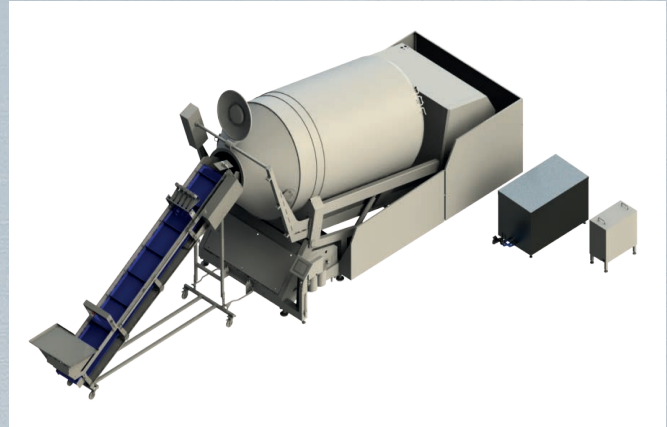
Исполнение "DEFRO"

- подходит для моделей в исполнении "COOL"
- нагрев гликоля, который стандартно используется для охлаждения
- бережное оттаивание под вакуумом в нагреваемом барабане – абсолютно гигиеничный процесс, исключающий рост бактерий
- образующийся в результате оттаивания мясной сок за счет медленного и равномерного вращения барабана впитывается обратно в продукт
- эффективный по времени процесс оттаивания при минимальных потерях по весу

■ Magnum-II-10000 Linie mit optionalem externen Kühlaggregat, DEFRO-Einheit sowie optionalem Beschickungsförderband

■ *Magnum-II-10000 line with optional external cooling aggregate, DEFRO unit as well as optional charging conveyor belt*

■ Magnum-II-10000 с опциями: внешний холодильный, модуль DEFRO и загрузочный транспортер



■ Magnum-II-4600 Linie mit optionalem Beschickungslift

■ *Magnum-II-4600 line with optional charging lift*

■ Линия Magnum-II-4600 с загрузочным устройством (опция)

Vorteile

- gekühlte Massieranlage, welche auch zum Auftauen von Gefrierfleisch verwendet werden kann
- Hygienesdesign: einfache Reinigung und Kontrolle der komplett zugänglichen Vakuumeleitung
- wartungs- und verschleißarm
- Erfüllung höchster Sicherheitsstandards
- gewohnte solide Inject Star Qualität
- robust und langlebig

Advantages

- *cooled massaging unit, which can be used for thawing frozen meat*
- *hygienic design: easy cleaning and control of the completely accessible vacuum line*
- *low-maintenance as well as low-wear*
- *compliance with the highest safety standards*
- *well-known solid Inject Star quality*
- *robust and durable*

Преимущества

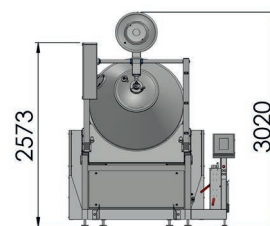
- массажер с охлаждением, который также может использоваться для оттаивания замороженного мяса
- гигиеничный дизайн: легкая очистка и полностью доступный для технического контроля вакуумный шланг
- износостойкость и минимальное техобслуживание
- соответствие самым высоким стандартам безопасности
- привычно высокое качество Inject Star
- массивность конструкции и долговечность

I Technische Daten | *Technical Data* | Технические характеристики

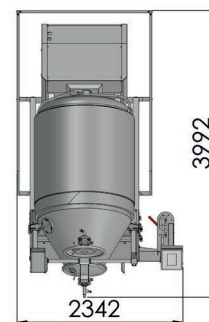
*Angaben sind Richtwerte und hängen von einigen Faktoren ab (z.B. Art der Lake, Produktmaße, Beladung etc.). Gewichtsangaben basieren auf Standardausführungen. Technische Änderungen vorbehalten.

*Details are values for orientation depending on various factors (e.g. kind of brine, product dimensions, charging etc.). Weight specifications are based on standard versions. Technical details are subject to alteration.

*Приведенные параметры являются ориентировочными, они могут меняться в зависимости от определенных факторов (например, тип рассола, размер продукта, тип загрузки и т.д.). Параметры веса указаны для модели в базовой комплектации. Возможны технические изменения.

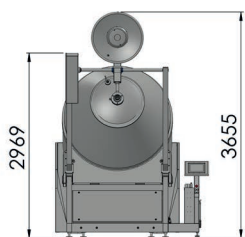


Mag-II-2600

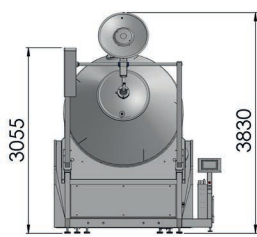


MAGNUM-II-2600-SL/CSL

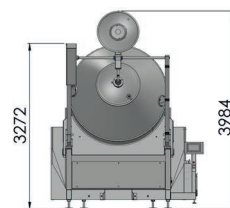
Containervolumen (l) <i>container volume (l)</i> Объем барабана (л)	2.600
Massagekapazität (kg)* <i>massaging capacity (kg)*</i> Производительность массирования - загрузка (кг)*	1.800
Kapazität Version "DEFRO" (kg)* <i>capacity version "DEFRO" (kg)*</i> Производительность функции "DEFRO" (кг)*	1.040
Drehgeschwindigkeit – stufenlos regelbar (UpM) <i>rotational speed – continuously adjustable (rpm)</i> Скорость вращения барабана – бесступенчатая регулировка (оборотов в минуту)	1-16
Anzahl Schikanen (Stk.) <i>number of fins (pcs.)</i> Количество приварных лопастей (шт.)	3
Kühlaggregat Version "COOL" (kW) <i>cooling aggregate version "COOL" (kW)</i> Холодильный агрегат Исполнение "COOL" (кВт)	5,5
BUSCH: Vakuum-Hochleistungspumpe (kW) <i>vacuum high capacity pump (kW)</i> Вакуумный насос (кВт)	1,5
Antriebsmotor (kW) <i>drive motor (kW)</i> Электродвигатель привода (кВт)	4,0
Hydraulikanlage (kW) <i>hydraulic device (kW)</i> Гидравлическая система (кВт)	1,5
Gesamtanschlusswert (kW) <i>total power requirements (kW)</i> Общая потребляемая мощность (кВт)	7,5
Gesamtanschlusswert Version "COOL" (kW) <i>total power requirements version "COOL" (kW)</i> Общая потребляемая мощность исполнения "COOL" (кВт)	13,0
Gesamtanschlusswert Version "DEFRO" (kW) <i>total power requirements version "DEFRO" (kW)</i> Общая потребляемая мощность исполнения "DEFRO" (кВт)	43,0
Gewicht (kg)* <i>weight (kg)*</i> Вес (кг)*	2.300



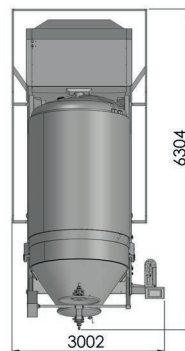
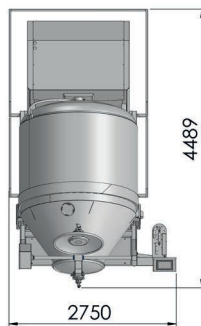
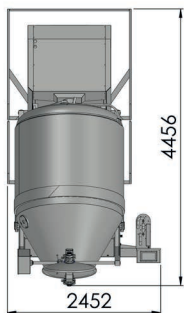
Mag-II-4600



Mag-II-6000



Mag-II-10000



MAGNUM-II-4600-SL/CSL

MAGNUM-II-6000-SL/CSL

MAGNUM-II-10000-SL/CSL

4.600

6.000

10.000

3.200

4.100

6.500

1.840

2.400

4.000

0,5-12

0,4-10

0,4-10

4

5

5

7,0

7,0

7,0

2,5

3,0

7,5

7,5

9,0

11,0

1,5

1,5

1,5

12,5

14,5

21,0

19,5

21,5

28,0

49,5

51,5

58,0

2.700

3.400

5.400