

# Inject Star®

## Intensiv-Massieranlagen / *Intensive Massaging Systems*

IM-770 / IM-1540





## Intensiv-Massieranlagen / Intensive Massaging Systems

Bei der Verarbeitung kleiner Fleischteile bedarf es oftmals einer besonders intensiven Massage, um eine optimale und vor allem homogene Lakeaufnahme im Produkt zu erzielen.

Die Intensiv-Massieranlagen von Inject Star kommen dieser Anforderung nach und stellen die perfekte Lösung für die Massage von Kleinteileschinken dar. Dank der speziellen Massagepaddel sowie der einzigartigen, im Containerboden befindlichen Austragungsschnecke, kommt es zu einer kontinuierlichen Bewegung der Produkte während des Massageprozesses. Aufgrund der entgegengesetzten Bewegungsrichtung dieser beiden Ausstattungsmerkmale wird die Lake optimal in das Produkt einmassiert und vollständig aufgenommen. Das Ergebnis ist nicht nur eine besonders intensive Eiweißaktivierung, sondern auch eine hohe Wasserbindefähigkeit sowie ein optimaler Zusammenhalt der Rohprodukte.

**Hygienedesign** - Dank der großen frontseitigen Deckelöffnung kann der Massagebehälter der IM-Serie von Inject Star zur Gänze geöffnet werden. Dadurch ist der komplette Innenraum frei zugänglich und kann einfach gereinigt werden. Selbst die speziellen Massagepaddel sowie die Förderschnecke können zu Reinigungszwecken mit nur wenigen Handgriffen ausgebaut werden. Das Ergebnis ist nicht nur die Einhaltung höchster Hygienestandards, sondern gleichzeitig auch eine nahezu rückstandsfreie Produktion.

*The processing of small meat parts often requires an intensive massage, ensuring the optimal and homogenous brine absorption within the product.*

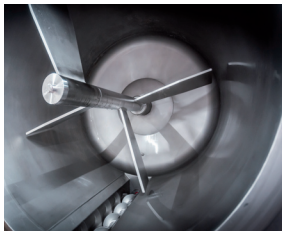
*The intensive massaging units from Inject Star comply with this requirement and represent the perfect solution for the massage of small ham parts. Thanks to the special massaging paddles as well as the unique spiraled screw situated at the container's bottom, a continuous movement of the products during the production process is assured. Due to the reverse moving directions of paddles and screw, the brine is perfectly massaged into the product and completely absorbed. The result is not only a particularly intensive protein activation but also a high water-binding ability as well as an optimal cohesion of the raw products.*

**Hygienic design** - Thanks to the large lid opening at the front side, the massaging container of the IM series from Inject Star can be completely opened. So there is free access to the complete interior, which can be cleaned easily. Even the special massaging paddles as well as the spiraled screw can be pulled out with little effort for cleaning purposes. The result is not only the fulfilment of highest hygienic standards but also the almost residue-free production.

## Ausstattung / Equipment

**Steuerung** - Dank der modernen und benutzerfreundlichen "ISC-X10" Touchscreen-Computersteuerung können alle wichtigen Produktionsparameter einfach programmiert und kontrolliert werden.

**Control** - Thanks to the modern and user-friendly "ISC-X10" touch screen computer control all relevant production parameters can be easily set and controlled.



**Massagepaddel** - Dank der speziellen Massagepaddel, welche eine effiziente Verteilung der Produkte im Containerinneren sicherstellen, wird ein besonders intensiver Massageeffekt erzielt. Im Vergleich zu herkömmlichen Massieranlagen kann dadurch die Verarbeitungszeit um bis zu **80 Prozent** verkürzt werden.

**Massaging paddles** - Thanks to the special massaging paddles, which ensure an optimal distribution of the products within the container, a particularly intensive massaging effect is achieved. This leads to enormous time-savings of up to **80 percent** during the production process, compared to other traditional massaging units.

**Austragungsschnecke** - Für die schnelle und einfache Entladung der Intensiv-Massieranlagen hat sich Inject Star an den nützlichen Eigenschaften der Natur orientiert und die einzigartige spiralförmige Austragungsschnecke konzipiert. Diese fördert das Produkt unkompliziert und computergesteuert nach außen, wodurch wertvolle Produktverluste bzw. -rückstände vermieden werden.

**Spiraled screw** - For the quick and easy unloading of the IM massaging units, Inject Star oriented itself on the beneficial qualities found in nature and designed the unique spiraled screw. It ensures the uncomplicated and computer-controlled transport of the products to the outside and possible valuable product residuals or losses are avoided.





**Kühlsystem** - Dank der serienmäßigen Containermantelisolierung mit Glykolkühlung garantieren die Massieranlagen der IM-Serie von Inject Star eine optimale Verarbeitungstemperatur - unabhängig von der Maschinenumgebung und Raumtemperatur.

Während die IM-770 bereits über ein integriertes Kühlsystem verfügt, sind die Massieranlagen ab der Version IM-1540 über einen Kühlkreislauf an ein externes Kühlaggregat angeschlossen. Zudem besteht bei einer bereits existierenden hausinternen Kühlung die Möglichkeit einen Wärmetauscher zu integrieren.

**Cooling system** - Thanks to the serial container jacket insulation as well as the glycol cooling the massaging units of the IM series from Inject Star guarantee an optimal processing temperature - independent of the unit's location and environmental temperature.

While the IM-770 already includes an integrated cooling system, all other massaging units from version IM-1540 onwards dispose of an external cooling aggregate, which is connected via a cooling circuit. Alternatively, there is the possibility to integrate a heat exchanger if there is an existing in-house cooling available.

**Beladung** - Die Beladung der Intensiv-Massieranlagen von Inject Star erfolgt ausschließlich durch Vakuumansaugung.

**Loading** - The loading of the intensive massaging units from Inject Star is carried out via vacuum suction.

**Entladung** - Die einzigartige Austragungsschnecke fördert die Produkte vollautomatisch in Richtung Containeröffnung und garantiert so die einfache und vor allem rückstandsfreie Entladung der massierten Kleinfleischteile, beispielsweise direkt in einen Normwagen (200 l) für die Weiterverarbeitung.

**Unloading** - The unique spiraled screw transports the products towards the container opening and guarantees an easy and residue-free unloading of the massaged meat, for instance into a standard trolley (200 l) for the further processing.

## Optionen / Options



**Wägezellen** - Die Wägezellen zeigen das tatsächliche Füllgewicht im Container auf der Touchscreen-Computersteuerung an.

**Load cells** - The load cells show the actual filling weight in the container on the touch screen computer control.

**Vakuumfüllbehälter** - Die kleinen Fleischteile können gemeinsam mit den Gewürzen und anderen gewünschten Zusätzen direkt aus einem fahrbaren optionalen Vakuumfüllbehälter (VC) angesaugt werden. Perfekt auf die unterschiedlichen Massieranlagen der IM-Serie abgestimmt, ist dieser in verschiedenen Ausführungen verfügbar.

**Vacuum filling container** - The small meat parts can be sucked together with the spices and additives directly out of an optional mobile vacuum filling container (VC). Adapted to the different versions of massaging units of the IM series, this vacuum filling container is available in various sizes.

### Vorteile

- Intensivierter Massageeffekt
- Verkürzte Massagezeit um bis zu **80 Prozent** im Vergleich zu herkömmlichen Massieranlagen
- Große frontseitige Deckelöffnung
- Einfache und schnelle Reinigung
- Vermeidung von wertvollen Produktverlusten bzw. -rückständen
- Hygienesdesign

### Advantages

- Intensified massaging effect
- Shortened massaging time by up to **80 percent** compared to other traditional massaging units
- Large lid opening
- Quick and easy cleaning
- Avoidance of product residuals and valuable losses
- hygienic design



## Intensiv-Massieranlagen / Intensive Massaging Systems

### IM-770 (COOL)

### IM-1540 (COOL)

|  |  |          |
|--|--|----------|
| Containervolumen / <i>container volume</i>                         | 770 l  | 1.540 l  |
| Füllmenge* / <i>filling capacity*</i>                              | 600 kg   | 1.200 kg |
| Anzahl der Paddel / <i>number of paddles</i>                       | 3  | 4        |
| Drehzahl der Paddel / <i>rotational speed of the paddles</i>       | 3-24 UpM / 3-24 rpm  |          |
| Computersteuerung / <i>computer control</i>                        | "ISC-X10" Touchscreen-Computersteuerung /<br>"ISC-X10" touch screen computer control   |          |
| Kühlsystem / <i>cooling system</i>                                 | isolierter Behälter mit Mantelkühlung /<br>insulated container with cooling jacket   |          |
| Kühlaggregat / <i>cooling aggregate</i>                            | 2,2 kW   | 3,6 kW   |
| Vakuum / <i>vacuum</i>   | bis zu 90 % / up to 90 %   |          |
| Beladung / <i>loading</i>  | durch Vakuumsaugung / via vacuum suction   |          |
| Entladung / <i>unloading</i>                                       | via Austragungsschnecke im Containerboden /<br>via spiraled screw at container bottom  |          |
| Nennspannung** / <i>nominal power**</i>                            | 400 V / 3 / 50 Hz  |          |
| Gesamtanschlusswert / <i>total power requirements</i>              | 7,5 kW   | 11,0 kW  |
| Druckluftanschluss / <i>compressed air connection</i>              | min. 5 - max. 10 bar<br>(saubere und trockene Druckluft Industrieklasse - Luft ISO 8573.1 Klasse 2.4.1) /<br>(clean and dry compressed air - air purity in accordance with ISO 8573.1 class 2.4.1) |          |
| <b>Abmessungen Massieranlage /<br/>Dimensions Massaging Unit</b>   |  |          |
| Länge / <i>length</i>  | 1.843 mm   | 2.174 mm |
| Breite / <i>width</i>  | 1.533 mm   | 1.961 mm |
| Höhe / <i>height</i>   | 2.158 mm   | 2.426 mm |
| Erforderliche Raumhöhe / <i>required room height</i>               | 2.300 mm   | 2.500 mm |
| Leergewicht* / <i>net weight*</i>                                  | 1.400 kg   | 1.700 kg |
| <b>Abmessungen Kühlaggregat /<br/>Dimensions Cooling Aggregate</b> |  |          |
| Länge / <i>length</i>  |  | 1.233 mm |
| Breite / <i>width</i>  |  | 950 mm   |
| Höhe / <i>height</i>   | integriert / <i>integrated</i>   | 1.253 mm |
| Leergewicht* / <i>net weight*</i>                                  |  | 260 kg   |

\*Angaben sind Richtwerte und hängen von einigen Faktoren ab (z.B. Art der Lake, Produktmaße, Beladung, usw.).  
Gewichtsangaben basieren auf Standardausführungen. Technische Änderungen vorbehalten.  
\*Details are values for orientation, depending on kind of brine, product dimensions, charging, etc.  
Weight specifications are based on standard versions. Technical details are subject to alteration.

\*\*Andere Spannung auf Anfrage. / \*\*Other voltage on request.