



AUVISTICK PLUS

SISTEMA DE MARINADO POR EFECTO SPRAY
SPRAY MARINATING SYSTEM

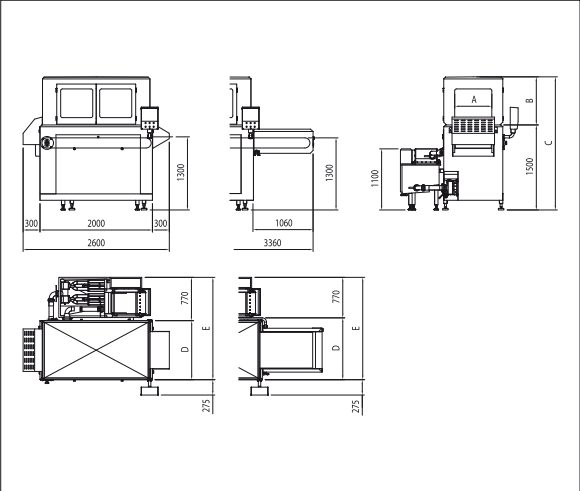
INJECTORS

INJECTORS



METALQUIMIA S.A.
Font de l'Abat, 21 (Sant Ponç de la Barca)
17007 GIRONA - SPAIN
Tel. 34 972 21 46 58 - Fax 34 972 20 00 11
www.metalquimia.com - info@metalquimia.com

DIMENSIONES / DIMENSIONS



	130	260	360	130/6000	260/6000	360/6000
A	335	660	660	335	660	660
B	875	875	875	1075	1075	1075
C	2375	2375	2375	2575	2575	2575
D	725	1050	1050	725	1050	1050
E	1495	1820	1820	1495	1820	1820

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / TECHNICAL FEATURES

	AUVISTICK PLUS 130	AUVISTICK PLUS 130/6000	AUVISTICK PLUS 260	AUVISTICK PLUS 260/6000	AUVISTICK PLUS 360	AUVISTICK PLUS 360/6000	
Motor Bomba	5.5 kw	5.5 kw	11 kw	11 kw	11 kw	11 kw	Pump motor
Motor reductor cabezal	1.5 kw	1.5 kw	4 kw	4 kw	4 kw	4 kw	Injection head motor
Motor reductor avance cinta	0.37 kw	0.37 kw	0.75 kw	0.75 kw	0.75 kw	0.75 kw	Conveyor belt motor
Motor filtro	0.18 kw (50Hz - 60 Hz)	0.18 kw (50Hz - 60 Hz)	0.18 kw (50Hz - 60 Hz)	0.18 kw (50Hz - 60 Hz)	0.18 kw (50Hz - 60 Hz)	0.18 kw (50Hz - 60 Hz)	Filter motor
Consumo aire comprimido	0.70 NI/cycle	0.70 NI/cycle	1.5 NI/cycle	1.5 NI/cycle	1.7 NI/cycle	1.7 NI/cycle	Compressed air consumption
Avance cinta	62.5 - 125 mm	62.5 - 125 mm	62.5 - 125 mm	62.5 - 125 mm	87.5 - 175 mm	87.5 - 175 mm	Conveyor belt feed
Ciclos por minuto	15 - 60	15 - 60	15 - 60	15 - 60	15 - 60	15 - 60	Cycles per minute
Altura inyección	150 mm	230 mm	150 mm	230 mm	150 mm	230 mm	Height clearance
Altura inyección carrera especial 120 mm	90 mm	-	90 mm	-	90 mm	-	Height clearance special course 120 mm
Puntos inyección	910	910	1820	1820	2548	2548	Injection points
Control	PLC	PLC	PLC	PLC	PLC	PLC	Control
Construcción	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	Material (Stainless steel type)
Peso (con filtro)	1150 kg	1215 kg	1480 kg	1560 kg	1600 kg	1700 kg	Weight (with filter)

PRODUCCIONES / CAPACITIES *

	AUVISTICK PLUS 130	AUVISTICK PLUS 130/6000	AUVISTICK PLUS 260	AUVISTICK PLUS 260/6000	AUVISTICK PLUS 360	AUVISTICK PLUS 360/6000	
Pollo entero 15 % (piezas/hora)	2850	2600	6900	6300	9200	8500	Whole chicken 15 % (birds/hour)
Pollo entero 25 % (piezas/hora)	1950	1700	4600	4000	6200	5400	Whole chicken 25 % (birds/hour)
Pavo entero (5 kg) 15 % (piezas/hora)	-	1450	-	3450	-	4600	Whole turkey (5 kg) 15 % (birds/hour)
Alas de pollo 10 % (kg/hora)	2850	2600	5750	5150	7700	6900	Chicken wings 10 % (kg/hour)
Muslo de pollo 10 % (kg/hora)	3150	2900	6300	5750	8500	7700	Chicken legs 10 % (kg/hour)
Chuletero de cerdo 10 % (kg/hora)	4000	3800	8600	8050	11500	10800	Bone-in Pork Loins 10 % (kg/hour)
Lomo de cerdo 10 % (kg/hora)	3450	3200	6900	6300	9200	8500	Boneless Pork Loins 10 % (kg/hour)
Vacuno con hueso (short loin) 10 % (kg/h)	4000	3750	8600	8050	11500	10800	Bone-in Beef Short Loins 10 % (kg/h)
Vacuno sin hueso (round) 10 % (kg/h)	-	3650	-	8600	-	11600	Boneless Beef Rounds 10 % (kg/hour)

* Estas producciones son meramente orientativas y están sujetas a variaciones dependiendo de las características de la carne y salmueras empleadas.

* These production capacities are only indicative and they are subject to changes according to meat and brine characteristics.

APLICACIÓN

Especialmente concebidas para el marinado de carnes (cerdo, vacuno, aves enteras y partes) con o sin hueso por efecto “spray”, las inyectoras AUVISTICK PLUS pueden inyectar, pulverizando, todo tipo de salmueras y marinados en la carne con una distribución espectacular, sin zonas muertas, un mínimo drenaje de salmuera (aumento de rendimiento) y con un respeto total a la morfología y textura muscular. Diversos Modelos adaptables a todo tipo de productos marinados, necesidades tecnológicas y capacidades productivas. Inyección Graduable con hasta 2548 puntos de inyección, por sistema “spray”. Programas Automáticos ajustables a todo tipo de productos. Filtraje Automático de la salmuera / marinado. Máxima Facilidad de montaje / desmontaje, limpieza e higiene. Simplicidad Tecnológica de sus componentes con un mínimo mantenimiento. Mantenimiento Asistido y sistema de detección de alarmas.

SISTEMA

Disponibles diferentes diámetros de aguja para carnes rojas y aves. Banda transportadora de fácil desmontaje para limpieza. Banda transportadora prolongada en la entrada opcional para permitir la colocación manual de las piezas. Separadores opcionales en las zonas de entrada y salida para facilitar la alineación de las piezas. Tanque de salmuera con filtro automático. Aprovechamiento total de la salmuera. Máxima facilidad de mantenimiento, limpieza y desinfección. Controlada por un controlador lógico programable PLC. Programa de limpieza automática del circuito de salmuera.

NUEVAS PRESTACIONES

Óptima precisión en el porcentaje de inyección, gracias al vanguardista diseño de su nuevo cabezal de inyección. Mayor potencia y productividad.Cabezal de nuevo diseño que ofrece una mayor rapidez en la operación de cambio de agujas. Sistema automático opcional de regulación de altura del retenedor, desde el display. Sistema para inyección de carnes de perfil bajo. Apertura de agujas seleccionable por contacto, forzada en la subida o en la bajada del cabezal, o forzada en ambos sentidos. Nuevo diseño de cinta transportadora con mayores facilidades de desmontaje y higienización. Diseño higiénico optimizado, con todos los componentes fácilmente accesibles para inspección visual, incluyendo la cámara de inyección. Nuevo software con una interfaz clara y amigable y mayores posibilidades de regulación. Sistema de control desde display, de una unidad de enfriamiento. Sistema opcional de enfriamiento de salmueras modelo BRINTHERM.

OBSERVACIÓN: Máquina sujeta a cambios sin previo aviso.

USE

Specially designed for marinating meats (pork, beef, whole birds or poultry parts) boneless or bone-in by means of spray system, the new design of AUVISTICK PLUS Bone-In/Boneless Injectors allows for spray injection of all types of brines and marinades, obtaining spectacular distribution in the finished product, with no dead zones, minimum brine dripping loss (increased yield) and with total respect for morphology and muscle texture. Diverse models adaptable to all marinated meat products, technological needs and production capacities. Adjustable spray injection with up to 2548 injection points. Automatic programs adaptable to all product types. Automatic filtering of brine/marinade. Very easy assembly/disassembly, cleaning and sanitation.Technological simplicity of all components with minimum maintenance. Maintenance Assistant and alarm detection system.

SYSTEM

Different needle diameters for red meats and poultry available. Conveyor belt easily removable for cleaning. Optional elongated feed conveyor belt to allow manual positioning of pieces. Optional separators in the feed and output areas to facilitate alignment of the pieces. Brine tank with automatic filter. No brine loss. Easy access for maintenance, cleaning and sanitation. Controlled by a programmable logic controller PLC. Automatic cleaning program for the brine circuit.

NEW FEATURES

Optimal injection percentage precision due to a its new injection head vanguard design. Higher power and productivity. New injection head design permitting an easier and faster needle changing operation. Optional automatic regulation system to adjust the height of the meat retainer from the display. Special system for low profile meat injection. Needles opening selectable by contact, forced in the downwards or upwards motion of the head, or forced in both directions. New conveyor belt design which allows for an easier disassembly and sanitation. Optimized hygienic design, with all components easily accessible for visual inspection, including the new injection chamber. New software offering a clear and friendly interface with more regulation possibilities. Display control panel system, for a cooling unit. Optional brine cooling system model BRINTHERM.

AUVISTICK PLUS

Sistema de marinado por efecto spray
Spray marinating system



La máquina cumple con la normativa CE sobre seguridad.
Machine complies with all CE safety Standards.
La máquina cumple con los requerimientos USDA.
Machine complies with USDA requirements.

METALQUIMIA S.A.
Font de l'Abat, 21 (Sant Ponç de la Barca)
17007 GIRONA - SPAIN
Tel. 34 972 21 46 58 - Fax 34 972 20 00 11
www.metalquimia.com - info@metalquimia.com

