



MULTIPLUS

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

MULTIPLUS

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.

APLICACIÓN

Las nuevas inyectoras para marinados MULTIPLUS, están especialmente recomendadas para el marinado de carnes frescas de perfil bajo (partes de pollo, bacon, etc...), con una amplia gama de nuevas prestaciones para una óptimo coste y funcionalidad de la línea de marinado, proporcionando una mayor precisión en la inyección, un menor escurrido (mayor retención), ausencia de marcas de agujas, así como una superior calidad y consistencia del producto fresco marinado. Incorporan un cabezal de marinado por efecto “*spray*” de altísima densidad de agujas (hasta 715 agujas de 2 mm de diámetro y con hasta 2860 puntos de inyección), controlado por dispositivo automático de regulación del área de inyección. Las nuevas MULTIPLUS además de otras innovaciones en el diseño, permiten una superior velocidad de inyección y una mayor productividad, incorporando una placa de agujas de inyección fácilmente intercambiable, sensor de nivel de carne para un óptimo funcionamiento y precisión de la inyección, así como, con un especial énfasis en la operación ergonómica, higiénica y segura. Asimismo, las MULTIPLUS incorporan nuevas posibilidades de control y operación que garantizan durante todo el día un marinado constante y de calidad inigualable.

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.

USE

The new MULTIPLUS injectors for marinated products are especially recommended for marinating low-profile fresh meats (chicken parts, bacon, etc...), with a wide range of new features for optimal cost and functionality of the marinating line, providing greater injection precision, less dripping (better retention), absence of needle marks, as well as top quality and consistency of the fresh marinated product. The MULTIPLUS injectors are equipped with a spray marinating head with a very high density of needles (up to 715 needles of 2 mm in diameter and with up to 2860 injection points), controlled by an automatic regulation device in the injection area. The new MULTIPLUS models, in addition to other design innovations, provide higher injection speed and greater productivity, incorporating an easily exchangeable injection needle plate, meat level sensor for optimal performance and injection precision, with special emphasis on ergonomic operation, hygiene and safety. The MULTIPLUS models also incorporate new possibilities of control and operation that guarantee throughout the day constant marinating of unrivaled quality.

SYSTEM

Different needle diameters available for red meats and poultry. Conveyor belt easy to disassemble for cleaning. Optional extended conveyor belt at input end to allow manual placement of meat pieces. Optional separators in the input and output zones to facilitate alignment of the pieces. Brine tank with automatic filter. Total utilization of all brine. Very easy maintenance, cleaning and sanitation. Controlled by means of programmable logic controller PLC. Automatic cleaning program for brine circuit.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / TECHNICAL FEATURES

	MULTIPLUS 360	MULTIPLUS 720	
Motor Bomba	7.5 Kw (50 Hz - 60 Hz)	15 Kw (50 Hz - 60 Hz)	Pump motor
Motor reductor cabezal	2.2 Kw	4 Kw	Injection head motor
Motor reductor avance cinta	0.37 Kw	0.75 Kw	Conveyor belt motor
Motor filtro	0.18 Kw	0.18 Kw	Filter motor
Motor elevación pisón	0.37 Kw	0.37 Kw	Rammer lifting motor
Consumo aire comprimido	1.30 NI/cycle	1.30 NI/cycle	Compressed air consumption
Avance cinta	110 - 220 mm	110 - 220 mm	Conveyor belt feed
Ciclos por minuto	15 - 60	15 - 60	Cycles per minute
Altura inyección	100 mm	100 mm	Height clearance
Puntos inyección	1408	2860	Injection points
Control	PLC	PLC	Control
Construcción	AISI 304	AISI 304	Material (stainless steel type)
Peso (con filtro)	1150 Kg	1480 Kg	Weight (with filter)

PRODUCCIONES / CAPACITIES *

	MULTIPLUS 360	MULTIPLUS 720	
Alas de pollo 10 % (Kg/hora)	2850	5750	Chicken Wings 10 % (Kg/hour)
Muslo de pollo 10 % (Kg/hora)	3150	6300	Chicken Legs 10 % (Kg/hour)
Lomo de cerdo 10 % (Kg/hora)	3450	6900	Boneless Pork Loins 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.

OBSERVACIÓN: Máquina sujeta a cambios sin previo aviso.

REMARKS: Machine subject to modifications at manufacturer's discretion without notice.

