

| Massieranlage
| *Massaging Unit*
| Массажер

ECO



Massieranlage in platzsparender Kompaktbauweise für die Verarbeitung aller Arten von Fleisch mit und ohne Knochen. Verfügbar in unterschiedlichsten Containergrößen mit und ohne Kühlung für das kleine Gewerbe bis hin zur Industrie.

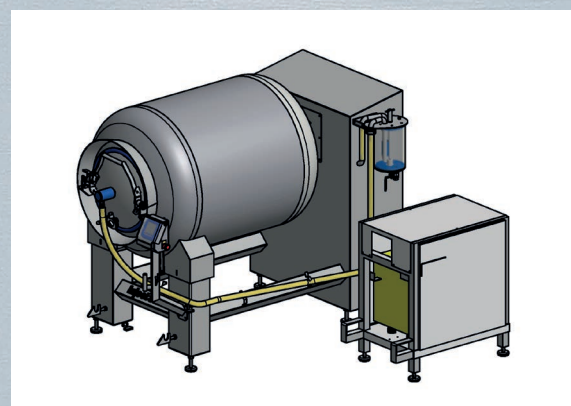
Massaging Unit in a space-saving compact design for processing all types of meat with and without bones. Available in a wide variety of container sizes with and without cooling, for small businesses through to industry.

Вакуумные массажеры в компактном исполнении, для переработки практически всех видов костного и бескостного мясного сырья. Большой выбор различных по объему барабанов, возможность исполнения с системой охлаждения и без нее позволяют использовать массажеры серии ECO как на средних, так и на крупных мясоперерабатывающих предприятиях.



ECO-Serie
ECO series
Серия ECO

ECO-900 mit externem Kühlaggregat
ECO-900 with external cooling aggregate
ECO-900 с отдельным холодильным агрегатом



Kühlsystem | Cooling System | Система охлаждения

Kühlung wahlweise mit externem Kühlaggregat, Wärmetauscher oder durch Anschluss an das betriebsinterne Glykol-Kühlsystem.

Cooling optionally with an external cooling aggregate, heat exchanger or through a connection to the in-house glycol cooling system.

Охлаждение по выбору с помощью автономного холодильного агрегата, теплообменника или через прямое подключение к существующей на предприятии системе холодоснабжения гликолем.

Versionen | Versions | Исполнение

Version "DM"

- Temperaturmessung im Massagebehälter
- Behältermantelkühlung
- direkter Anschluss an das betriebsinterne Glykol-Kühlsystem (inklusive Steuerungsventil)

Version "COOL"

- Temperaturmessung im Massagebehälter
- Behältermantelkühlung
- externes Kühlaggregat
- Produktkühlung bis ca. -2 °C

Version "DM"

- *temperature measurement in the massaging container*
- *container jacket cooling*
- *direct connection to the in-house glycol cooling system (including control valve)*

Version "COOL"

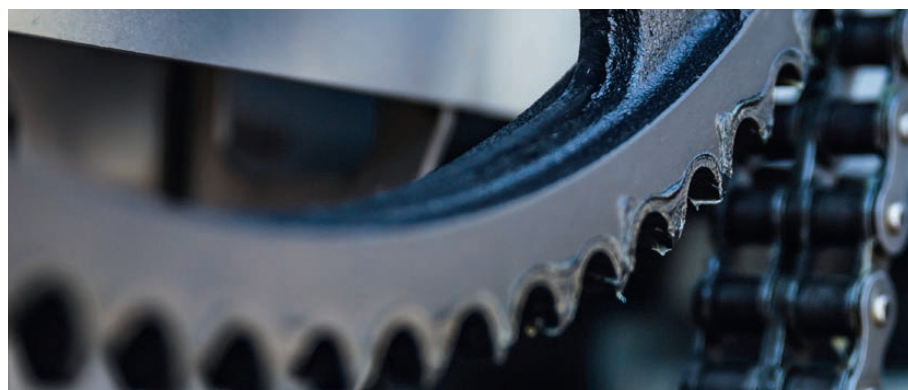
- *temperature measurement in the massaging container*
- *container jacket cooling*
- *external cooling aggregate*
- *product cooling down to approx. -2 °C*

Исполнение "DM"

- датчик контроля температуры внутри барабана
- охлаждающая рубашка барабана
- прямое подключение к существующей на предприятии системе холодоснабжения гликолем (включая регулирующий вентиль)

Исполнение "COOL"

- датчик контроля температуры внутри барабана
- охлаждающая рубашка барабана
- внешний холодильный агрегат
- охлаждение продукта примерно до -2 °C



- Direkt-Kettenantrieb
- Direct chain drive
- Прямой цепной привод

Ausstattung | Features | Комплектующие

Benutzerfreundliche Touchscreensteuerung "ISC-B05"

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

User-friendly touch screen control "ISC-B05"

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

Удобный в использовании пульт управления с сенсорным дисплеем "ISC-B05"

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

Optionale Ausstattung

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

Optional equipment

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

Оptionальное оснащение

- весовые датчики с подключением к пульту управления
- регистрация данных: запись и возможность отслеживания основных производственных параметров
- технология Индустрия 4.0

Schonende oder intensive Massageleistung

- leistungsstarker Direkt-Kettenantrieb mit stufenlos regelbarem Drehzahlbereich
- geschwungene Schikane für optimalen Verarbeitungsprozess
- einfache Beladung via Linksdrehung sowie Entladung via Rechtsdrehung

Gentle or intense massaging performance

- powerful direct chain drive with stepless adjustable speed range
- curved fin for optimal handling process
- easy loading via left and unloading via right turn

Бережное или интенсивное массажирование

- высокопроизводительный цепной привод с бесступенчатой регулировкой скорости вращения барабана
- одна приварная лопасть изогнутой формы для оптимального процесса массирования
- простая загрузка путем вращения барабана влево, удобная выгрузка путем вращения барабана вправо

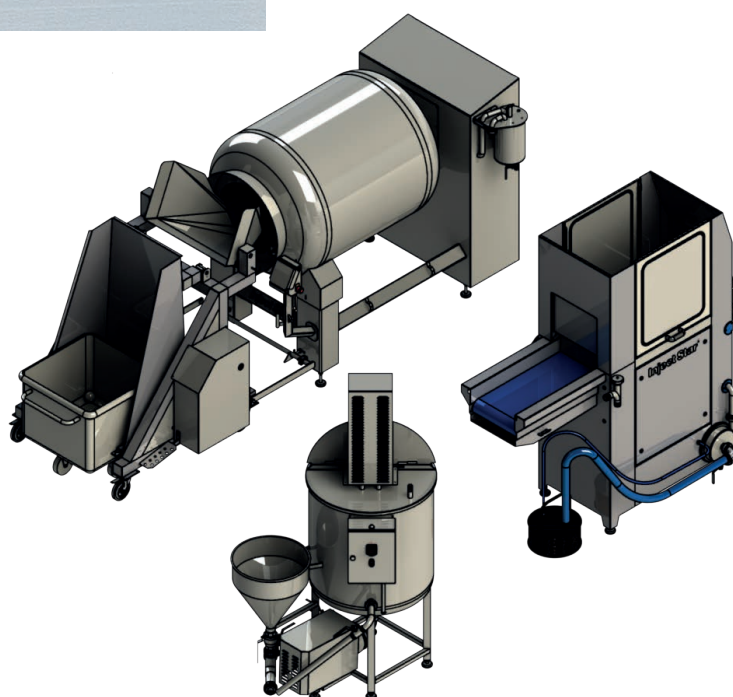


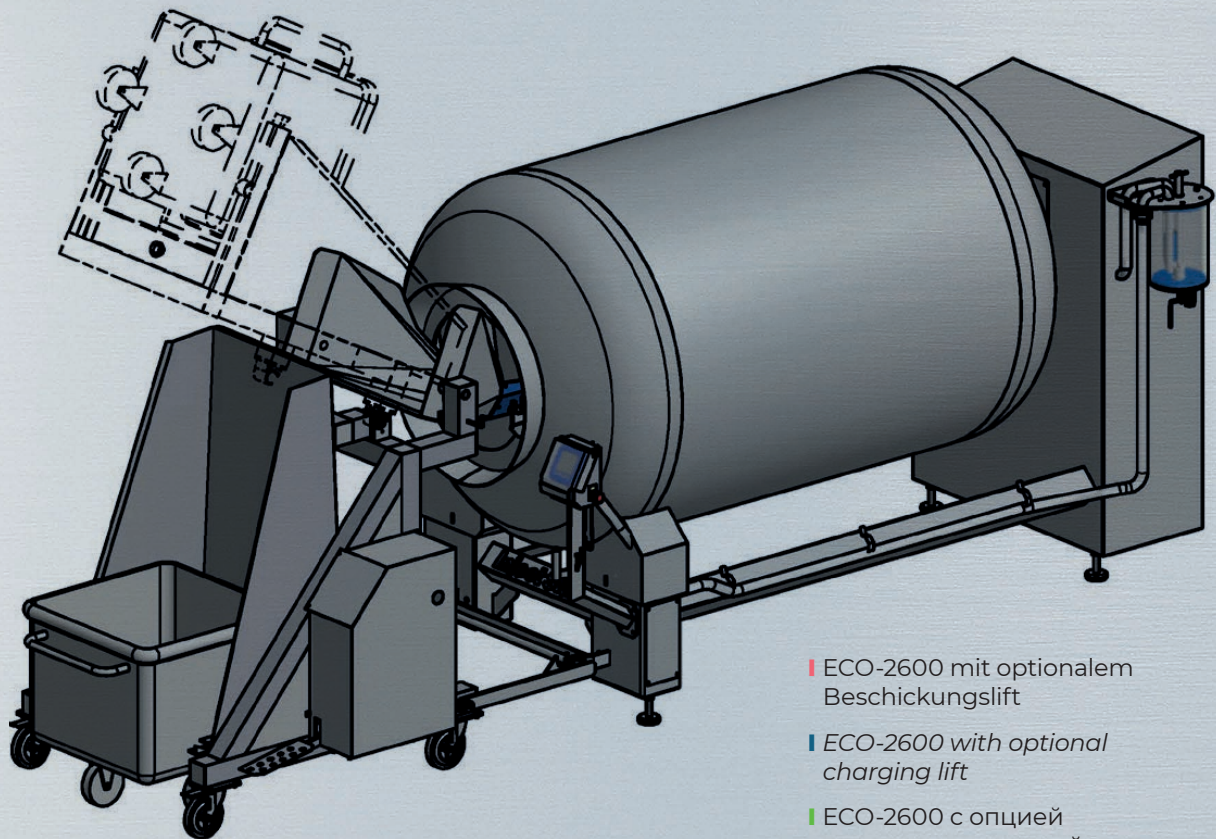
- Touchscreensteuerung
- Touch screen control
- Пульт управления с сенсорным дисплеем

ECO-900 Demolinie mit optionalem Beschickungslift

ECO-900 demo line with optional charging lift

Демонстрационная линия ECO-900 с загрузочным устройством (опция)





ECO-2600 mit optionalem Beschickungslift

ECO-2600 with optional charging lift

ECO-2600 с опцией «загрузочное устройство»

Vorteile

- Wasserabscheider auf Augenhöhe
- Hygienesdesign: einfache Reinigung und Kontrolle der komplett zugänglichen Vakuumleitung
- zentrale rückwärtige Position von Elektrik, Motor, Aggregaten etc.
- Erfüllung höchster Sicherheitsstandards
- wartungs- und verschleißarm
- gewohnte solide Inject Star Qualität

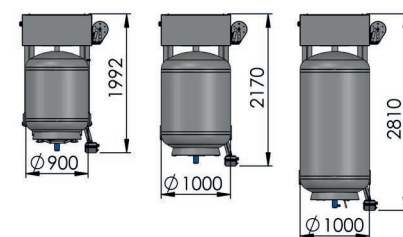
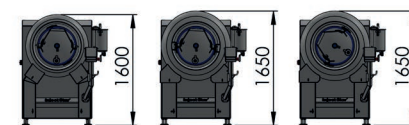
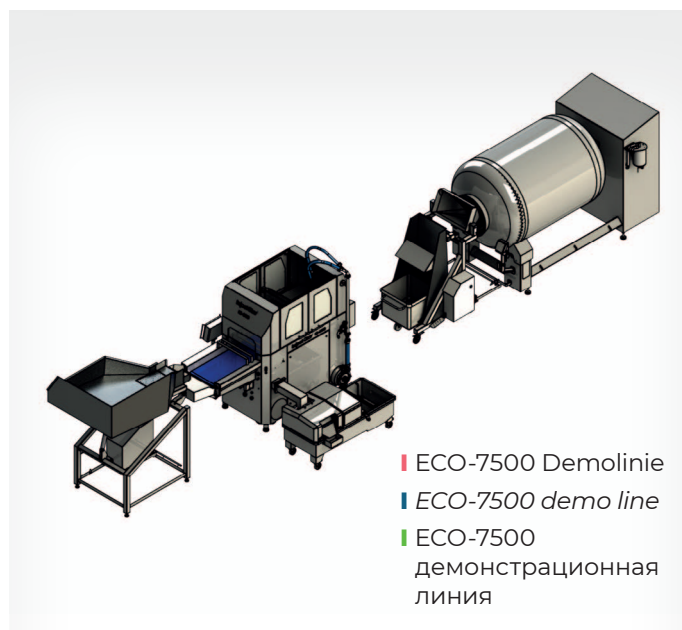
Advantages

- water trap at eye level
- hygienic design: easy cleaning and control of the completely accessible vacuum line
- central rear position of electrical equipment, motor, aggregates etc.
- compliance with the highest safety standards
- low-maintenance as well as low-wear
- well-known solid Inject Star quality

Преимущества

- водоотделитель расположен на уровне глаз
- гигиенический дизайн: простая очистка, вакуумный шланг, находящийся в доступе для визуального контроля
- расположение электрики, привода и других комплектующих в задней части массажера
- соответствие самым высоким стандартам безопасности
- минимальные эксплуатационные расходы и низкий уровень износа
- привычно высокое качество Inject Star

Technische Daten | Technical Data | Технические характеристики

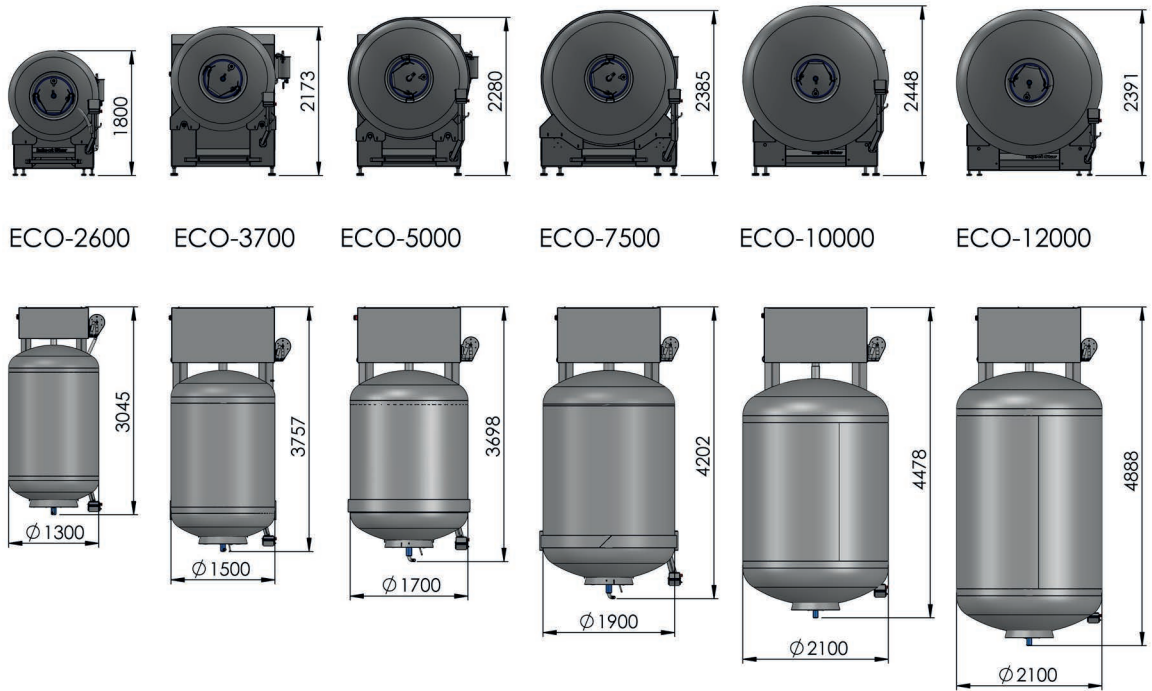


	ECO-650	ECO-900	ECO-1500
Containervolumen (l) container volume (l) Объем барабана (л)	650	900	1.500
Massagekapazität (kg)* massaging capacity (kg)* Производительность массаживания - загрузка (кг)*	275	405	675
Drehgeschwindigkeit – stufenlos regelbar (UpM) rotational speed – continuously adjustable (rpm) Скорость вращения барабана – бесступенчатая регулировка (оборотов в минуту)	1-16	1-16	1-16
Kühlaggregat Version "COOL" (kW) cooling aggregate version "COOL" (kW) Холодильный агрегат Исполнение "COOL" (кВт)	2,2	2,2	2,2
BUSCH: Vakuum-Hochleistungspumpe (kW) vacuum high capacity pump (kW) Вакуумный насос (кВт)	0,55	0,55	1,1
WATT DRIVE/WEG: Antriebsmotor (kW) drive motor (kW) Электродвигатель привода (кВт)	0,75	1,5	1,5
Gesamtanschlusswert (kW) total power requirements (kW) Общая потребляемая мощность (кВт)	1,5	2,3	2,8
Gesamtanschlusswert Version "COOL" (kW) total power requirements version "COOL" (kW) Общая потребляемая мощность исполнения "COOL" (кВт)	3,7	4,5	5,0
Gewicht (kg)* weight (kg)* Вес (кг)*	700	800	1.000

*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.



ECO-2600	ECO-3700	ECO-5000	ECO-7500	ECO-10000	ECO-12000
2.600	3.700	5.000	7.500	10.000	12.000
1.170	1.665	2.250	3.375	4.500	5.400
1-11	1-10	0,5-9	0,5-8	0,5-7,5	0,5-7,5
3,0	5,5	5,5	7,0	7,0	7,0
1,5	2,2	2,2	3,0	5,5	5,5
2,2	4,0	5,5	9,2	12,0	15,0
3,9	6,2	7,7	12,2	17,5	20,5
6,9	11,7	13,2	19,2	24,5	27,9
1.150	2.500	2.800	3.000	3.600	3.900



Inject Star[®]

Inject Star Maschinenbau GmbH

Industriestraße 18 – 20
2201 Hagenbrunn bei Wien
Austria / Europe

☎ +43 (0)2246 3118

✉ sales@inject-star.com

✉ spareparts@inject-star.com



www.inject-star.com



Visit us on [youtube.com](https://www.youtube.com)