



günther[®]
FOODPROCESSING

h i g h - t e c h n o l o g y
i n n o v a t i o n

PÖKELTECHNIK-PICKLING TECHNOLOGY

PIH 300-2 / PIH 600-4

VOLLAUTOMATISCHE SERVO PÖKELINJEKTOREN [®]

FULLY-AUTOMATIC SERVO PICKLE-INJECTORS [®]

INYECTORES SERVO DE SALMUERA AUTOMÁTICOS [®]



CE

Innovative pickling technology - made in Germany



PIH 300-2 / PIH 600-4

Vollautomatische Servo Pökelinjektoren

Mit der Typenreihe PIH 300-2 und PIH 600-4 MAC hat die Firma Günther Foodprocessing eine neue Ära in der Pökeltechnik gestartet. Getrennte Produktlinien in einer Maschine erlauben dem Anwender, unterschiedliche Produkte mit verschiedenen Einspritzmengen herzustellen.

Speziell in der Geflügelindustrie ist dies von großem Vorteil. So können in der Anlage sowohl Hähnchenschenkel als auch Hähnchenflügel oder Brust in getrennten Linien mit derselben oder mit unterschiedlichen Einspritzmengen verarbeitet werden. In wenigen Sekunden können die Nadelkassetten mit produktbezogenen Nadeln gewechselt werden. Hierbei arbeitet jede Linie unabhängig und produktbezogen.

- Bewährte Günther Antriebstechnik mit AC-Servo Motor oberhalb des Pökelspritzraumes
- Präzisionsnadelköpfe
- Vollständige Trennung des gesamten Pumpenkreislaufes von allen elektromechanischen Komponenten
- Produktbezogene Pumpenauswahl
- Vorfiltersystem - vollautomatische Rotationsfilteranlage
- Prozessparameter stufenlos regelbar
- Bedienfreundliches und ergonomisches Industriedesign
- MC₂R Steuerung
- Elektronische Druck-, Geschwindigkeits- und Leerlaufüberwachung, Stop- und Spülpositionierung
- Spezialförderbänder aus Polyäthylen - Förderbandeinheit einfach herausnehmbar





PIH 300-2 / PIH 600-4

Fully-automatic servo-pickle injectors

With the PIH 300-2 and PIH 600-4 MAC type series, Günther Foodprocessing has launched a new area in the field of curing technology. Separate product lines combined in a single machine allow the user to produce different products with varying injections. This is particularly advantageous in the poultry industry. Thanks to this technology, chicken legs as well as chicken wings or breasts may be processed with identical or differing injection quantities in separate product lines. The needle cartridges including the product-specific needles can be replaced within few seconds. Here every product line operates independently and product-related.

- Servo-stop motor technology exclusively developed and updated due to the latest technics during the recent 10 years with all mechanical and electrical components above brine level.
- Precision needle heads, can be changed in minutes
- Automatic C.I.P system
- Product related pump selection
- Prefilter system - fully automatic rotary filter unit
- Process parameters infinitely adjustable
- Easy operation and ergonomic industrial design
- MC₂R control
- Elektronik supervision of pressure, filtering, failure display and automatic load control
- Special conveyor belts made of polyethylene, easy to remove for sanitation

PIH 300-2 / PIH 600-4

Inyectores servo de salmuera automáticos

Con la introducción de la serie PIH 300-2 y PIH 600-4 MAC, la empresa Günther Foodprocessing ha inaugurado una nueva era en la técnica del tumbling. Una combinación de distintas funciones reunidas en una sola máquina permite al usuario elaborar distintos productos con diferentes procesos de inyección. Esta tecnología, en particular, supone una gran ventaja para la industria del procesamiento de carne de ave, pues permite tratar muslos, alas o pechugas en líneas diferentes con una misma o diferentes cantidades de inyección. Los portaagujas con las agujas específicas pueden ser cambiados en cuestión de segundos. Cada línea de producto funciona de forma autónoma y a partir de los requisitos específicos del producto en cuestión.

- Accionamiento por servomotor AC aprobado de Günther Foodprocessing, situado encima de la cámara de salar
- Portaagujas de precisión
- Circuito de bombeo independiente de los componentes electromecánicos
- Selección de la bomba a partir del producto
- Sistema de prefiltro - unidades de filtro rotatorio automatizadas
- Regulación continua de los parámetros de proceso
- Diseño industrial ergonómico para el fácil manejo
- MC₂R control
- Control electrónico de presión, velocidad y marcha en vacío - posición de parada y lavado
- Cintas de transporte especiales de polietileno, desmontables fácilmente

PIH 300-2 / PIH 600-4

Maschinentypen types of machine/ maschina tipos	PIH 300-2 MAC	PIH 600-4 MAC	
Anzahl Injektionsnadeln injection needles/aguja s de inyección	304	608	
Länge length/longitud	2650	2650	mm
Breite width/ancho	1800	2000	mm
Höhe height/altura	2300	2300	mm
Arbeitsbreite working width/ancho de trabajo	2 x 200	4 x 200	mm
Durchlasshöhe product clearance/altura de paso	40/80	40/80	mm
Gesamthöhe total height/altura total	2400	2400	mm
Anschlusswert connected load/potencia conectada	14	22	kw



Änderungen vorbehalten - Alle Rechte bei Firma Günther / WSW - PIH 300-600
 Technical modifications in the course of further development are reserved

Günther Maschinenbau GmbH
Am Bauhof 7
D-64807 Dieburg
Tel. + 49 (0) 60 71 - 98 78 - 0
Fax + 49 (0) 60 71 - 98 78 - 25
www.guenther-foodtech.de
e-mail: info@guenther-maschinenbau.de

100 106 - 05-2007

Hotline: 0 60 71-98 78-0

Innovative pickling technology - made in Germany