

## PI 26

### AUTOMATISCHE PÖKELINJEKTOREN<sup>®</sup>

### AUTOMATIC PICKLE-INJECTORS<sup>®</sup>

### INYECTORES DE SALMUERA AUTOMÁTICOS<sup>®</sup>

Der Günther Pökelinjektor PI 26 wurde speziell für die Klein- und Mittelbetriebe zum Spritzen von Fleischteilen mit und ohne Knochen entwickelt.

- Hochwertige Fertigungsqualität
- Kompakte Bauweise
- Ausgereifte Technik, wartungsfrei und einfach zu bedienen
- Schonende Behandlung der Pökelfleischteile
- Direkter mechanischer Antrieb für Nadelkopf und Transportband oberhalb des Pökelraums
- Mechanische Nadelbalken-Stop-Positionierung
- Das Transportband ist komplett herausnehmbar und ermöglicht eine leichte und gründliche Reinigung der Maschine
- Nadelwechsel innerhalb von wenigen Sekunden möglich
- Vorfiltersystem
- Übersichtliche Folientastatur
- Komplett gefertigt aus Edelstahl und lebensmittelbeständigen Kunststoffen

Die Maschinen entsprechen den Unfallverhütungsvorschriften der Fleischereiberufsgenossenschaft Mainz.



## PI 26

### Pickle injectors

Günther pickle injectors PI 26 are designed for the small to medium sized meat processing operation to inject bone-in and boneless products.

- Highest quality and compact design
- Sophisticated technology, low maintenance and easy operating guaranteed
- Gentle treatment of products
- Direct mechanical drive for needle head and conveyor belt above injecting area
- Stop position for needle head mechanically
- Quick removing of the complete conveyor system guarantees easy sanitation
- Needles can be changed within seconds
- Pre-filter system included
- Foil covered key set for operating panel
- Entirely stainless steel and food grade plastics

### Inyectores de salmuera

Los inyectores de salmuera PI 26 de Günther están diseñados para el procesamiento de piezas de carne con y sin huesos en pequeñas y medianas industrias.

- Diseño compacto de la más alta calidad
- Tecnología sofisticada de fácil manejo que requiere escaso mantenimiento
- Tratamiento cuidadoso de los productos
- Accionamiento mecánico directo para el portaagujas y la cinta de transporte, situado encima de la cámara de salar
- Parada mecánica de la barra de agujas
- La cinta de transporte puede ser desmontada fácilmente, lo que permite limpiar la máquina de forma eficaz y segura
- Las agujas pueden ser cambiadas en cuestión de segundos
- Sistema de pre-filtro integrado
- Teclado de membrana bien estructurado
- Acabada en acero inoxidable y plásticos resistentes a viveres

Maschinen-typen/types/tipos	PI 26	
Injektionsnadeln injection needles agujas de inyección	26	
Länge length longitud	1760	mm
Breite width ancho	700	mm
Höhe height altura	2000	mm
Länge Förderband length of conveyor belt longitud cinta de transporte	1480	mm
Arbeitsbreite working width ancho de trabajo	345	mm
Durchlasshöhe product clearance altura de paso	210/240	mm
Arbeitshöhe working height altura de trabajo	930	mm
Anschlusswert connected load potencia conectada	2,2	kW



**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**

**Hotline: 0 60 71-98 78-0**

Innovative pickling technology - made in Germany