

# PI 9/17 - PI 11/21

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

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

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

Vollautomatische Pökelinjektoren

Die Günther Pökelinjektoren PI 9 und PI 17 sowie PI 11 und PI 21 wurden speziell für Handwerksbetriebe zum Spritzen von Fleischteilen mit und ohne Knochen entwickelt.

- Hochwertige Fertigungsqualität
- Kompakte Bauweise
- Ausgereifte Technik, wartungsfrei und einfach zu bedienen
- Schonende Behandlung der Pökelfware
- Direkter mechanischer Antrieb für Nadelkopf und Band 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 Fleischereigenossenschaft Mainz.



## PI 9/17 /- PI 11/21

### Inyectores de salmuera automáticos

Los inyectores de salmuera PI 9 y PI 17, así como PI 11 y PI 21 de Günther están diseñados para el procesamiento de piezas de carne con y sin huesos en industrias de tamaño pequeño y medio.

- 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

### Automatic pickle injectors

The Günther pickle injectors PI 9 and PI 17, as well as PI 11 and PI 21 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 brine level
- Stop position for needle head mechanically
- Quick removing of the complete conveying 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

Maschinentypen types of machine/maschina tipos	PI 9/17	PI 11/21	
Injektionsnadeln injection needles/aguja de inyección	9/17	11/21	
Länge length/longitud	1400	1500	mm
Breite width/ancho	560	580	mm
Höhe height/altura	1750	1850	mm
Länge Förderband length of conveyor belt/ longitud cinta de transporte	1150	1250	mm
Arbeitsbreite working width/ancho de trabajo	265	280	mm
Durchlasshöhe product clearance/altura de paso	180	200/220	mm
Arbeitshöhe working height/altura de trabajo	820	820	mm
Anschlusswert connected load/potencia conectada	1,5	1,5	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**