



Inyección

Tiene por objeto el introducir en las piezas de carne la cantidad de salmuera requerida. En este momento la carne no absorbe la salmuera, simplemente, ésta se deposita entre las fibras musculares.

Injection

Its goal is to insert the required amount of brine into the pieces of meat. At this moment the meat does not absorb the brine, but rather, the latter settles among the muscular tissue.



»» Cómo mejora OGALSA el sistema tradicional de inyección a baja presión

- › Pulverización de la salmuera (Sistema Spray)
- › Mayor retención de la salmuera en el producto sin mermas.
- › Dosificación volumétrica.
- › Gran precisión del rendimiento de inyección.
- › Agujeros de inyección de diámetro inferior a 1mm sin bolsas en el producto.
- › Cinta de salida independiente.
- › Recuperación de la salmuera flotante.
- › Mejor Rendimiento.

¿Qué aporta OGALSA a su producto?

- › Distribución homogénea de la inyección lo que le permite mantener las características organolépticas.
- › Valor agregado tanto para productos marinados como para productos frescos o cocidos.
- › Mayor rendimiento con mejor aspecto.

Cómo evoluciona OGALSA el sistema de inyección spray

- › Funcionamiento independiente de los cabezales.
- › Regulación del volumen de inyección independiente para cada cabezal.
- › Control de los parámetros desde cualquier ordenador.
- › Parametrización de programas de inyección.
- › Aplicación del sistema a cualquier tipo de carne y pescado.

»» How OGALSA improves the traditional low-pressure injection system

- › Brine Spray (Spray System)
- › Greater retention of brine in the product without waste.
- › Volumetric dosing.
- › High accuracy of injection performance.
- › Injection holes less than 1mm in diameter no deposits in the product.
- › Independent exit belt.
- › Collection of floating brine.
- › Better performance.

What does OGALSA bring to its product?

- › Homogenous distribution of injection, which allows it to maintain its organoleptic properties.
- › Added value for marinated, fresh, and cooked products.
- › Greater performance with improved look.

How OGALSA develops the spray injection system

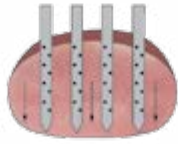
- › Independent functioning of heads.
- › Independent injection volume control for each head.
- › Control of parameters from any computer.
- › Configuration of injection programs.
- › Application of system to any type of meat or fish.

Alta presión High pressure



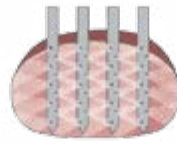
1/ Las agujas penetran en la carne sin inyectar.

The needles penetrate the meat without injecting.



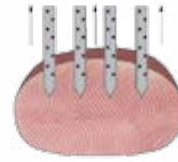
2/ Las agujas llegan al final de su recorrido descendente sin inyectar.

The needles reach the end of their downward stroke without injecting.



3/ Con las agujas paradas y habiendo terminado su recorrido descendente, se produce la inyección de la salmuera.

With the needles still and having finished their downward stroke, the injection of the brine takes place via the holes.



4/ Las agujas retroceden quedando la salmuera pulverizada y repartida uniformemente en la carne.

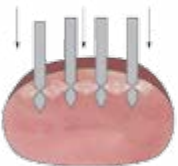
The needles withdraw leaving behind the nebulised brine uniformly distributed in the meat.



5/ Las agujas salen de la carne sin pérdida de salmuera.

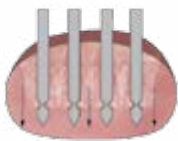
The needles exit the meat without any loss of brine.

Baja presión Low pressure



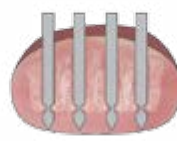
1/ Las agujas penetran en la carne inyectando y creando bolsa de salmuera.

The needles penetrate the meat while injecting, creating a deposit of brine.



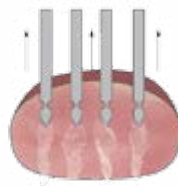
2/ Las agujas inyectan en todo su recorrido descendente.

The needles inject throughout the downward stroke.



3/ Las agujas se mantienen unos instantes paradas antes de iniciar su retroceso provocando bolsas de salmuera.

The needles stop momentarily before beginning their withdrawal, which creates deposits of brine.



4/ Las agujas retroceden dejando la salmuera depositada en sus agujeros.

The needles withdraw leaving brine deposited in the needle holes.



5/ Al salir las agujas, parte de la salmuera depositada en sus agujeros sale al exterior perdiendo parte de la inyección.

When the needles exit the meat, part of the brine left in the needle holes leaks to the exterior, losing part of the injection.



Su exclusivo sistema de inyección "spray system" distribuyen uniformemente la salmuera. Aportando homogeneidad y manteniendo las características organolépticas.

Its exclusive "spray system" injection system achieves uniform distribution of the brine, improving the homogeneity of the final product and preserving its organoleptic properties.



Conexión remota via Ethernet de serie.
Remote connection via Ethernet is available on all models.



La flexibilidad, fiabilidad y precisión en el proceso de inyección son palabras clave en el desarrollo de nuestras máquinas.

Flexibility, reliability and precision of the injection process are the key words in the development of our machines.



Diseñadas y construidas bajo las más estrictas normas de seguridad e higiene alimentaria, de fácil y rápida limpieza disponen de programa automático de lavado desde la propia pantalla de operación.

Designed and built according to the strictest food safety and hygiene regulation. Friendly and quick to clean, injectors are provided with automatic cleaning program operated from the control panel.



Pantalla táctil para gestión de datos, funciones, procesos y patrones de inyección. Capacidad para almacenar 50 recetas.

Touch screen display can handle several parameters, functions, programs and injection patterns. 50 recipes can be saved.



Para todo tipo de carnes rojas y aves, con o sin hueso.

Suitable for red and white meat, bone-in and bone-less.



Depósito de salmuera incorporado de serie.
Brine tank included in all models.



Construcción súper reforzada en acero inoxidable, AISI304 y AISI316 y materiales plásticos certificados para uso alimentario.

Heavy duty and sturdy construction in stainless steel AISI304 and AISI316 and food approved plastic materials.



Cinta de salida incorporada en todos los modelos para la recuperación de la salmuera flotante excepto en modelos SC20, SC30 y SC60.

Out-feed conveyor included in all models. Allows recovering the excess of the brine on the product except in models SC20, SC30 y SC60.



Puntos clave / Key points

Funcionamiento independiente de los cabezales y regulación del porcentaje de inyección independiente para cada uno de ellos. Altura del cabezal 190 mm, opcional 240 mm.



The injection heads function independently as well as the percentage of the injection flow for each head. Head height 190 mm, optionally 240 mm.



La dosificación volumétrica de la inyección puede realizarse de 25 c.c. en 25 c.c. dependiendo del modelo.

The volumetric dosage of the injection can be adjusted every 25 c.c. depending on model.



El porcentaje de inyección del producto dependerá según las características de la carne y de la densidad de la salmuera, pudiendo conseguir inyecciones superiores al 70/100%, dependiendo del tipo de máquina.

The percentage of injection in the product depends on type of the meat and brine recipe; it is possible to achieve percentage of injection over 70/100% according to the model of machine.



Agujas de precisión en distintos diámetros con 11 orificios, los puntos de inyección dependerán del número de agujas en cada caso. Exclusivo sistema "one hand connection" de extracción de las agujas mediante pulsador rápido.

Needles may have different diameters with 11 holes; the number of injection points will depend on the number of needles. Exclusive system "one hand connection" to disassemble the needles by means of quick coupling without any tool.



Filtro rotativo automático auto-limpiante de serie. Self-cleaning rotating drum available in all models.



Cinta transportadora inoxidable o polipropileno especial. Anchos de cinta 470 (serie S), 615 (serie M) y 800 (serie L), desmontables y totalmente extraíbles.

Stainless Steel conveyor belt, or in Food approved polypropylene. Belt width 470 mm (series S), 615 mm (series M) and 800 (series L). The belt can be completely removed for cleaning and maintenance.



Avance de la cinta mediante cilindro hidráulico con graduación de velocidad desde 12 hasta 190 mm, según modelos.

Conveyor belt has adjustable speed and it is driven by hydraulic cylinder. Product movement is from 12 to 190 mm per stroke according to model of machine.



Pisores independientes para cada cabezal y divididas seccionalmente en grupos de 4/5 agujas, aseguran el correcto posicionamiento del producto en el proceso de retracción de las agujas.

Sectional divided stripper feet including group of 4/5 needles each. This solution assures the correct position of the product when the needles are retracted and guarantee precise injection pattern.



OGALSA Inyectoras para productos cocidos

Meat Injection Injectors for cooked products



SC 30

Pantalla HMI para gestión de datos, funciones, procesos y patrones de inyección.

HMI Screen to handle parameters, functions, programs and injection patterns.

Pisores independientes para cada cabezal y divididos seccionalmente para cada grupo de 5 agujas.

Sectional divided stripper feet including group of 5 needles each.

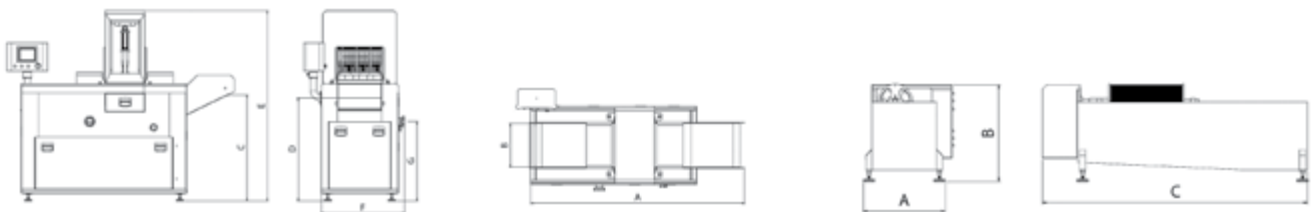


Exclusivo sistema de agitación de la salmuera mediante hélice, que mantiene la suspensión de los sólidos.

Exclusive brine mixing system with propeller, allowing better solid suspension.

Cinta totalmente desmontable y extraíble para una óptima higiene.

Fully removable conveyor belt for an optimal hygiene.



Modelo Model	A (mm.)	B (mm.)	C (mm.)	D (mm.)	E (mm.)	F (mm.)	G (mm.)	Cabezales Heads	Tender Tender	P. inyección Injection p.	Producción Production Kg/h.	Depósito salmuera Brine Tank (mm.)	Capacidad Capacity (lts.)
SC 30	1.750	470	880	1.120	2.080	1.050	880	1	---	330	3.000	A620 x B720 x C1.800	450
SC 60	1.750	470	880	1.120	2.080	1.050	880	1	---	660	3.300	A620 x B720 x C1.800	450
SC 30-T	2.960	470	880	1.120	2.150	1.200	880	1	1	330	3.000	A620 x B720 x C1.800	450
SC 60-T	2.960	470	880	1.120	2.150	1.200	880	1	1	660	3.300	A620 x B720 x C1.800	450
SC 30 DUO	2.960	470	880	1.120	2.150	1.200	880	2	---	660	4.200	A620 x B720 x C1.800	450
SC 60 DUO	2.960	470	880	1.120	2.150	1.200	880	2	---	1320	4.700	A620 x B720 x C1.800	450
SC 30 DUO-T	2.960	470	880	1.120	2.150	1.200	880	2	1	660	4.200	A620 x B720 x C1.800	450
SC 60 DUO-T	2.960	470	880	1.120	2.150	1.200	880	2	1	1320	4.700	A620 x B720 x C1.800	450

Apertura de los cabezales para facilitar la extracción de las agujas

Opening of the heads for an easier needle removal.



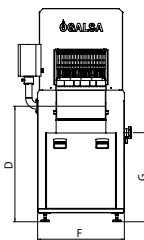
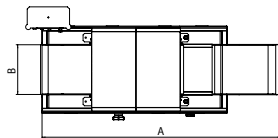
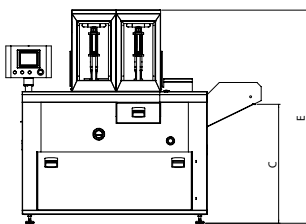
MC 104 DUO



Filtro rotativo automático auto-limpiante
Self-Cleaning rotating drum filter.



Cinta de salida con recuperación de la salmuera sobrante al depósito.
Fully removable conveyor belt for a premium hygiene.



Modelo Model	A (mm.)	B (mm.)	C (mm.)	D (mm.)	E (mm.)	F (mm.)	G (mm.)	Cabezales Heads	Tender Tender	P. inyección Injection p.	Producción Production Kg/h.	Depósito salmuera Brine Tank (mm.)	Capacidad Capacity (Its.)
MC 50	2.650	615	1.300	1.180	2.500	1.300	1.040	1	---	550	4.000	A620 x B720 x C1.800	450
MC104	2.650	615	1.300	1.180	2.500	1.300	1.040	1	---	1144	5.000	A620 x B810 x C2.320	650
MC 50-T	3.025	615	1.300	1.180	2.500	1.300	1.040	1	1	550	4.000	A620 x B720 x C1.800	450
MC104-T	3.025	615	1.300	1.180	2.500	1.300	1.040	1	1	1144	5.000	A620 x B810 x C2.320	650
MC 50 DUO	3.025	615	1.300	1.180	2.500	1.300	1.040	2	---	1100	5.900	A620 x B810 x C2.320	650
MC104 DUO	3.025	615	1.300	1.180	2.500	1.300	1.040	2	---	2288	6.600	A620 x B810 x C2.320	650
MC 50 DUO-T	3.460	615	1.300	1.180	2.500	1.300	1.040	2	1	1100	5.900	A620 x B810 x C2.320	650
MC104 DUO-T	3.460	615	1.300	1.180	2.500	1.300	1.040	2	1	2288	6.600	A620 x B810 x C2.320	650



LC 136 DUO-T

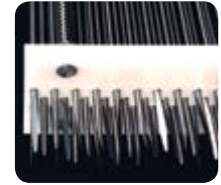
Pisores independientes para cada cabezal y divididos seccionalmente para cada grupo de 5 agujas.

Sectional divided stripper feet including group of 5 needles each.



Lanzas cabezal tenderizador

Tenderizing head blades

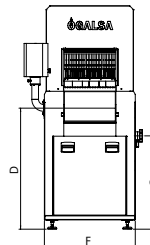
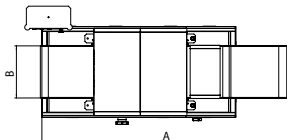
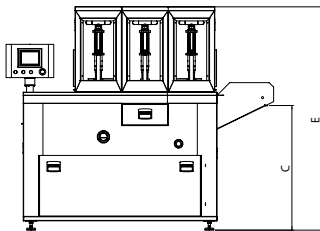
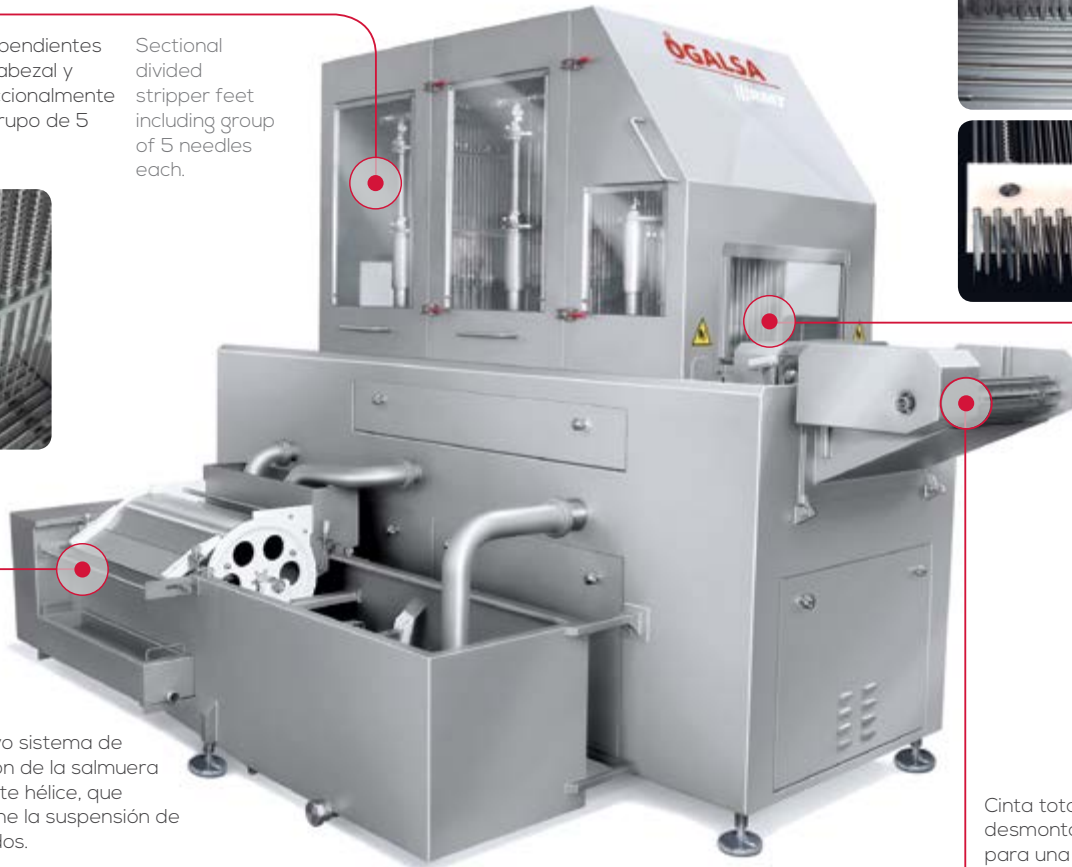


Exclusivo sistema de agitación de la salmuera mediante hélice, que mantiene la suspensión de los sólidos.

Exclusive brine mixing system with propeller, allowing better solid suspension.

Cinta totalmente desmontable y extraíble para una óptima higiene.

Fully removable conveyor belt for an optimal / premium hygiene.



Modelo Model	A (mm.)	B (mm.)	C (mm.)	D (mm.)	E (mm.)	F (mm.)	G (mm.)	Cabezales Heads	Tender Tender	P. inyección Injection p.	Producción Production Kg./h.	Depósito salmuera Brine Tank (mm.)	Capacidad Capacity (lts.)
LC136	3.220	800	1.380	1.250	2.600	1.485	1.040	1	---	1496	6.500	A690 x B810 x C2.320	450
LC136 DUO	3.220	800	1.380	1.250	2.600	1.485	1.040	2	---	2992	10.000	A830 x B700 x C2420	650
LC136-T	3.220	800	1.380	1.250	2.600	1.485	1.040	1	1	1496	6.500	A690 x B810 x C2.320	450
LC136 DUO-T	3.220	800	1.380	1.250	2.600	1.485	1.040	2	1	2992	10.000	A830 x B700 x C2420	650