



### SM 30

Pantalla HMI para gestión de datos, funciones, procesos y parámetros de inyección.  
HMI Screen to handle parameters, functions, programs and injection parameters.



Pisores independientes para cada cabezal permitiendo una adaptación perfecta en todos los productos.  
Independent needle guides allowing the perfect subjection of the product.



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



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.



Distribución homogénea de la salmuera gracias a su inyección con spray. Conexión para asistencia remota vía internet.  
Available with up to three heads: two injection heads and one tender head.



Máximo cuidado de la carne durante el proceso de inyección para un aspecto óptimo en productos marinados.  
Maximum care of the meat while injecting which translates to an optimal look in marinated products.



Porcentajes de inyección desde el 15% para productos marinados, hasta el 120% para productos cocidos.  
Injection rates from 15% for marinated products, up to 120% for cooked products.

**Disponible con hasta tres cabezales: dos de inyectado y un cabezal tenderizador.**  
**Available with up to three heads: two injection heads and one tender head.**

Modelo Model	Nº agujas No. needles	Ancho de banda Band width	Altura de cabezal Head height 190 mm	Altura de cabezal Head height 240mm	P. inyección Injection p.	Filtro estático Static filter	Filtro rotativo Rotary filter
<b>SM 30</b>	30	400	De serie/ Standard	Opcional/ Optional	15%-40%	De serie/ Standard	Opcional/ Optional
<b>SM 30 DUO</b>	60	400	De serie/ Standard	Opcional/ Optional	40%-120%	n/a	De serie/ Standard
<b>SM 60</b>	60	400	De serie/ Standard	Opcional/ Optional	15%-40%	n/a	De serie/ Standard
<b>SM 60 DUO</b>	120	400	De serie/ Standard	Opcional/ Optional	40%-120%	n/a	De serie/ Standard