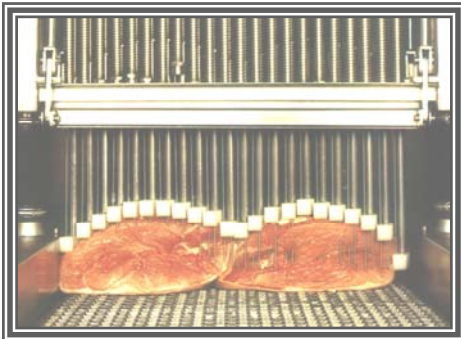


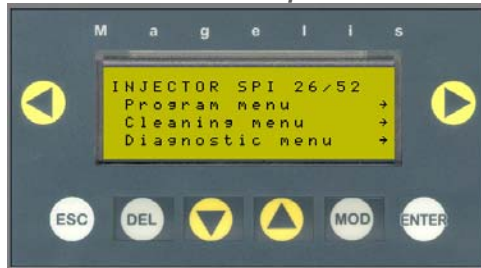


☞ *Distribution efficace de la saumure*



☞ *Entretien facile*

☞ *Utilisation simplifiée*



☞ *Diagnostic à Distance  
Optionnel*



# INJECTEURS

Fabricant d'Équipement pour l'Industrie Alimentaire



Tel: [819] 395-5151 Fax: [819] 395-5343

**Contactez Nous**

**SIPROMAC INC.**  
240 blvd Industrial, St-Germain  
Quebec, Canada J0C 1K0  
[www.sipromac.com](http://www.sipromac.com) / [sipromac@sipromac.com](mailto:sipromac@sipromac.com)

# SPÉCIFICATIONS:

	Modèle SPI 26/52-104	Modèle SPI 44/88-176	Modèle SPI 54/108-216
Dimension (LxWxH): hors tout (millimètres)	2096 x 597 x 2121	2299 x 876 x 2426	2299 x 1003 x 2426
<b>Moteur d'entraînement:</b> des aiguilles	2 H.P.	2 H.P.	2 H.P.
	Différentes alimentations électriques disponibles		
Moteur de la pompe:	1.5 H.P.	2 H.P.	3 H.P.
<b>Nombre de cycles:</b> (Pont d'aiguilles)	10-70 cycle par min.	10-70 cycle par min.	10-70 cycle par min.
Vitesse du convoyeur:	Vitesse variable sur tous les modèles		
<b>Cadence de production:</b> Pointe de poitrine	2250Kg/Hr.-25%pompe 1350Kg/Hr.-40%pompe	6800Kg/Hr.-20% pompe 3200Kg/Hr.-45% pompe	8150Kg/Hr.-20% pompe 3800Kg/Hr.-45% pompe
Jambon sans os	4500Kg/Hr.-25% pompe 1800Kg/Hr.-40% pompe	9100Kg/Hr.-20% pompe 4500Kg/Hr.-35% pompe	11000Kg/Hr.-20%pompe 5400Kg/Hr.-35% pompe
Jambon avec os	3400Kg/Hr.-20% pompe 2000Kg/Hr.-45% pompe	6800Kg/Hr.-20% pompe 3400Kg/Hr.-45% pompe	8200Kg/Hr.-20% pompe 4100Kg/Hr.-45% pompe
Bacon	2400Kg/Hr.-10% pompe 1100Kg/Hr.-20% pompe	4900Kg/Hr.-10% pompe 3900Kg/Hr.-12% pompe	5900Kg/Hr.-10% pompe 4600Kg/Hr.-12% pompe

Sipromac se réserve le droit de changer les spécifications sans préavis.

## INFORMEZ-VOUS SUR NOS AUTRES PRODUITS!

Depuis plus de 20 ans, Sipromac fabrique de l'équipement pour l'industrie des viandes, de la volaille, des poissons, des fruits de mer et des produits laitiers. Notre gamme complète d'équipement de qualité en acier inoxydable comprend les emballeuses sous vide (simple et double cloches, automatique et à convoyeur), operculeuses, tunnels de rétraction, injecteurs, barattes sous vide, cellules de cuisson à la vapeur, fumoirs et générateurs de fumée.



240, blvd. Industriel  
St-Germain, QC Canada J0C 1K0  
Tel: 819 395-5151 / Fax: 819 395-5343

Distributeur Autorisé

Fabricant d'Équipement pour l'Industrie Alimentaire