AUSRÜSTUNG FÜR FLEISCHVERARBEITUNG

Druckfehler vorbehalten. Änderungen vorbehalten. Bilder und Zeichnungen für illustrative Zwecke.

INHALTSVERZEICHNIS


Guillotinen für Schneiden von Gefrorenem Fleisch 3


Guillotine für Schneiden von Fischköpfen 5


Vakuumtumbler 6


Pressen für roh-getrocknetes Fleisch 8


Maschinen für Reinigung von Roh-Getrockneten Produkten 12


Reinigungsmaschinen 13


Lakemischer 17


Kreissäge für Halbieren von Tierkörpern 21


Maschine für Kühlung von Nebenprodukten 22


Vorrichtung für Leberschneiden 24


Kochkessel 25


Transportband für Sortieren von Nebenprodukten 27


Mischer 28


Fleischwölfe 32


Kochbecken für Wurst 33


Zusätzliche Ausrüstung 35

GUILLOTINEN FÜR SCHNEIDEN VON GEFRORENEM FLEISCH

GUILLOTINE FÜR SCHNEIDEN VON GEFRORENEM FLEISCH SK150 1500 Kg/St., 80.0115.00

Die Maschine ist für Schneiden von gefrorenem Fleisch mit Temperatur von -3° bis -28° C bestimmt.

Der Block mit gefrorenem Fleisch wird auf Zuführungsrinne gestellt, die mithilfe von pneumatischem Zylinder hochgeht. Senkrechte und waagerechte Messer schneiden den Block durch Auf- und Abbewegungen (durch hydraulisches System angetrieben).

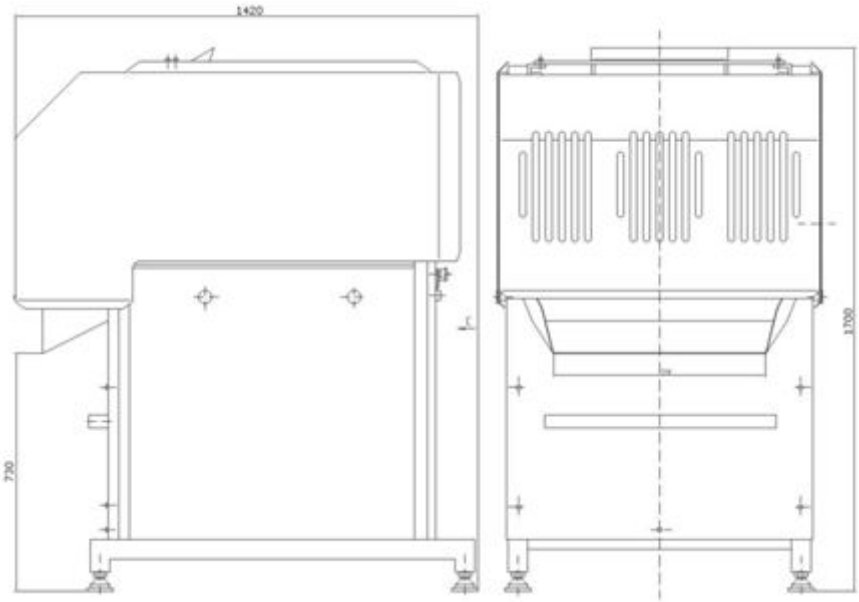
Für die Sicherheit des Personals ist die Maschine mit Schutzdeckel und Endschalter zum automatischen Ausschalten ausgerüstet.

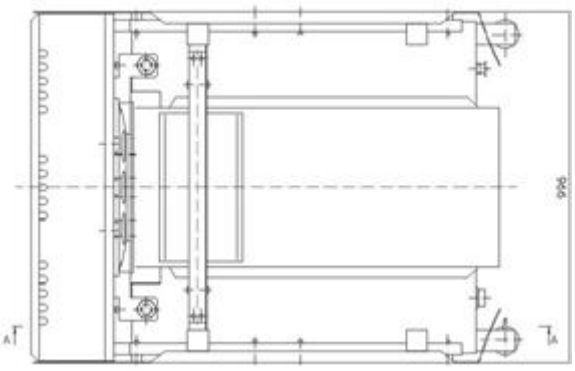
Die Maschine ist aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304) hergestellt und entspricht EU – Richtlinien Nr. 2006/42/EG und 2006/95/EG und USDA Regulationen.



Technische Daten:

Kapazität	max. 1500 kg/h
Versorgung	3x400V/50 Hz
Installierte Leistung	4 kW
Druckluft	0,4-0,6 MPa
Druck des Schneidmessers	2500 kg
Max. Abmessungen des Blocks	750x440x200 mm
Abmessungen der geschnittenen Stücken	120x35xH des Blocks mm





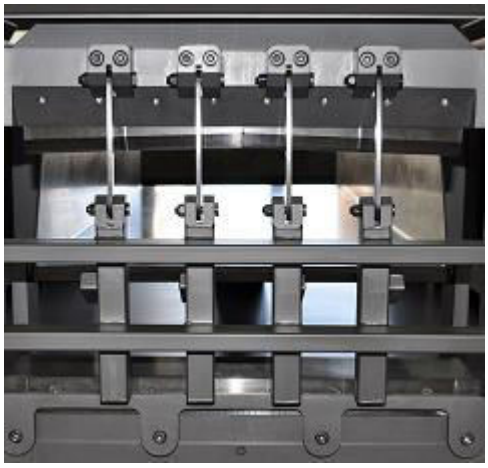
Abmessungen:

Länge	1420 mm
Breite	995 mm
Höhe	1700 mm

ÄHNLICH

Guillotine für Schneiden von gefrorenem Fleisch 8001151000

- mit 4 senkrechten Messern



Technische Daten:

Kapazität	max. 1500 kg/h
Abmessungen des Blocks	440x200x750 mm
Ca. Abmessungen der geschnittenen Stücken	90x35xH des Blocks mm
Installierte Leistung	4 kW
Luftdruck	0,4-0,6 MPa
Versorgung	3x400V/50 Hz

GUILLOTINEN FÜR SCHNEIDEN VON FISCHKÖPFEN

GUILLOTINE FÜR SCHNEIDEN VON FISCHKÖPFEN, 8002151000



Die Maschine ist für Schneiden von Fischköpfen bestimmt. Der Antrieb ist völlig pneumatisch.

Der Fisch wird in die richtige Position gestellt und wenn die Tasten gedrückt werden, wird der Messer in Bewegung gesetzt. Die geschnittenen Köpfe werden in einem Gefäß unter die Maschine gesammelt.

Der Antrieb des Messers ist möglich nur wenn beiden Tasten gleichzeitig gedrückt sind. Auf diese Weise wird die notwendige Arbeitsschutz des Personals gesichert.

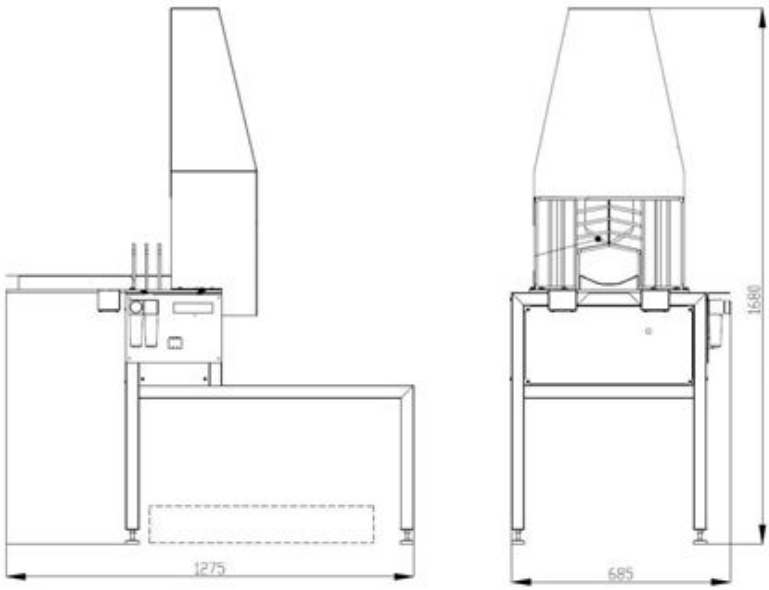
Die Maschine wird auch in Ausführung mit Messerwinkel 130° (8002151010) angeboten.

Die Maschine ist aus Edelstahl AISI 316 gebaut und entspricht den Richtlinien 2006/42/EG und 2006/95/EG und USDA Regulationen.



Technische Daten:

Hub des Messers	160 mm
Winkel vom dem V-förmigen Messer	90°
Luftdruck	max. 0,6 MPa
Luftverbrauch	50 l/min
Abmessungen	1275x685x1680 mm



VAKUUMTUMBLER

VAKUUMTUMBLER 1000 dm³, 83.1310.00

Der Vakuumtumber ist für Massieren von Fleischwaren (Schinken, Schulter, Filet, Bacon u. a.) bestimmt. In Vakuum behandelt bleiben die Produkte weich.

Die richtig gewählte Form von dem Arbeitsteil in der Trommel und die breite Wahl an Vakuumregulierung, Drehungen und Regime erlauben die gute Qualität von dem Fleisch zu erreichen.

Die Maschine besteht aus Untergestell, Trommel, Antriebsstation mit Getriebemotor und Kettenantrieb, Vakuumsystem – Vakuumpumpe, automatischem Ventil mit elektromagnetischem Antrieb, Vakuumdüsen und Filter zum Separieren, der die Pumpe vom Wasser und Verschmutzungen schützt.

Die Maschine wird von touch screen Display gesteuert und verfügt auf breitem Bereich von Programmen, wo die Dauern von den Programmen, Zyklen und die Phasen eingestellt werden können.

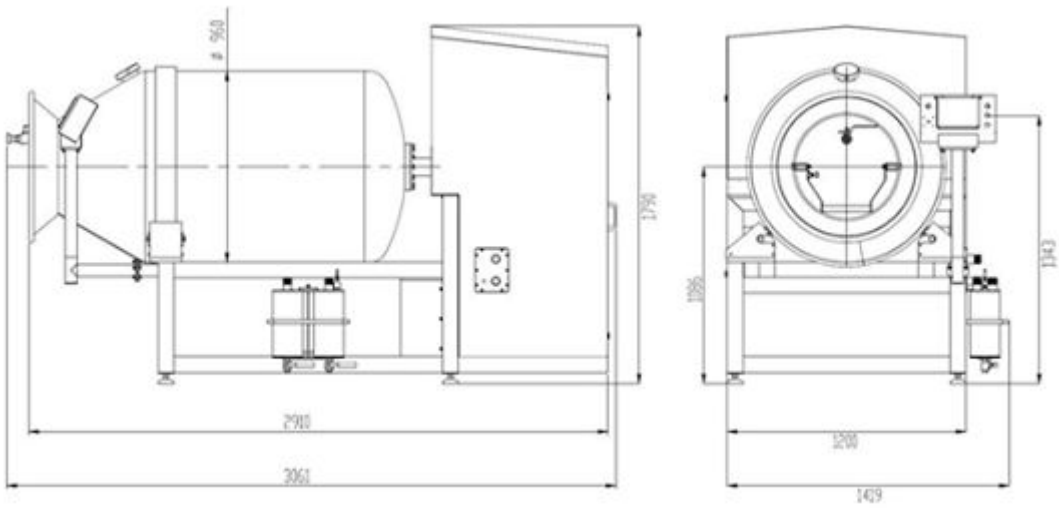
Optional werden Kühlung und Auftauen und Wärmeisolierter Doppelmantel. Nach Kundenwunsch sind Ausführungen mit verschiedenen Volumen möglich – von 200 bis 10 000 dm³.

Die Maschine ist aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304) hergestellt und entspricht EU – Richtlinien Nr. 2006/42/EG und 2006/95/EG und USDA Regulationen.



Technische Daten:

Volumen	1000 dm³
Versorgung	3x400V/50 Hz
Installierte Leistung	3,5 kW
Antrieb	2,2 kW
Vakuumpumpe Leistung	1,1 kW
Vakuumpumpe Ergiebigkeit	40 m³/h
Vakuum	~90%
Einstellung der Trommeldrehungen (0-99%)	max. 15 Drehungen/Min.



Abmessungen:

Länge	3061 mm
Breite	1419 mm
Höhe	1790 mm

PRESSEN FÜR ROH-GETROCKNETES FLEISCH

PRESSE FÜR ROH-GETROCKNETES FLEISCH, 82.1018.00

Die Presse ist zum Pressen von roh-getrocknetem Fleisch bestimmt. Die Optimierung des Prozesses wird zur Qualitätsverbesserung führen und wird den Endpreis des Produktes herabsetzen.

Die Technologie der roh-getrockneten Fleischprodukte erfordert einen Pressprozeß. Das wird zwecks besserer Trocknung und Formung der Produkte gemacht. Außerdem verringert die Pressung wesentlich die Trocknungszeit. Das alles beeinflusst direkt die Qualität des Produktes. Die Verwendung von einer Presse löst die Probleme mit der Druckbestimmung, die Zeitdauer beim Pressen und der konstante Druck während des Pressens gehalten.

Das Pressen erfolgt durch 4 Stk. pneumatische Zylinder. Die Maschine hat 19 Stk. (12 mm) Arbeitsplatten aus Sperrholz mit wasserfester Deckschicht, umrahmt mit rostfreiem Stahl.

Die computerisierte Steuerung der Maschine ermöglicht Kontrolle von dem Prozess, automatische Regelung des Drucks (Plus Softstarter), Positionsspeicherung bei Stromausfall und Fortsetzung des Programms bei Wiederanlauf (Restart) und Signalisierung bei Zyklusende.

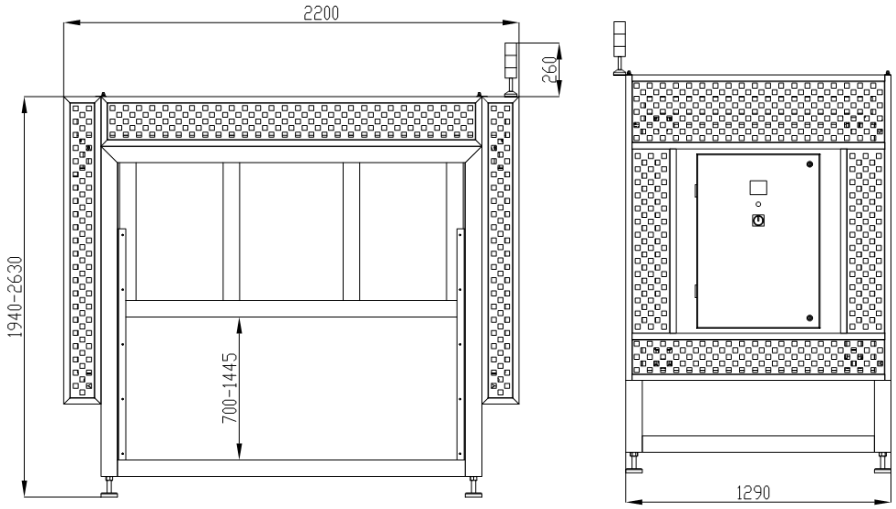
Die Maschine ist aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304) hergestellt und entspricht EU – Richtlinien Nr. 2006/42/EG und 2006/95/EG und USDA Regulationen.





Technische Daten:

Kapazität	750 Kg/Zyklus
Abmessungen der Platten	1650x1100 mm
Installierte Leistung	80 W
Versorgung	230V/50 Hz
Druckluft	min. 6 bar



Abmessungen:

Länge	2200 mm
Breite	1290 mm
Höhe	1940-2630 mm

PRESSE FÜR ROH-GETROCKNETES FLEISCH, 8112032000



Die Presse ist zum Pressen von roh-getrocknetem Fleisch bestimmt. Die Optimierung des Prozesses führt zur Qualitätsverbesserung und reduziert den Endpreis des Produktes.

Die Technologie der roh-getrockneten Fleischprodukte erfordert einen Pressprozeß. Das wird zwecks besserer Trocknung und Formung der Produkte gemacht. Außerdem verringert die Pressung wesentlich die Trocknungszeit. Das alles beeinflusst direkt die Qualität des Produktes. Die Verwendung von einer Presse löst die Probleme mit der Druckbestimmung, die Zeitdauer beim Pressen und der konstante Druck während des Pressens gehalten.

Das Pressen erfolgt durch 2 Stk. pneumatische Zylinder. Die Maschine hat 20 Stk. Arbeitsplatten aus Sperrholz mit wasserfester Deckschicht, umrahmt mit rostfreiem Stahl.

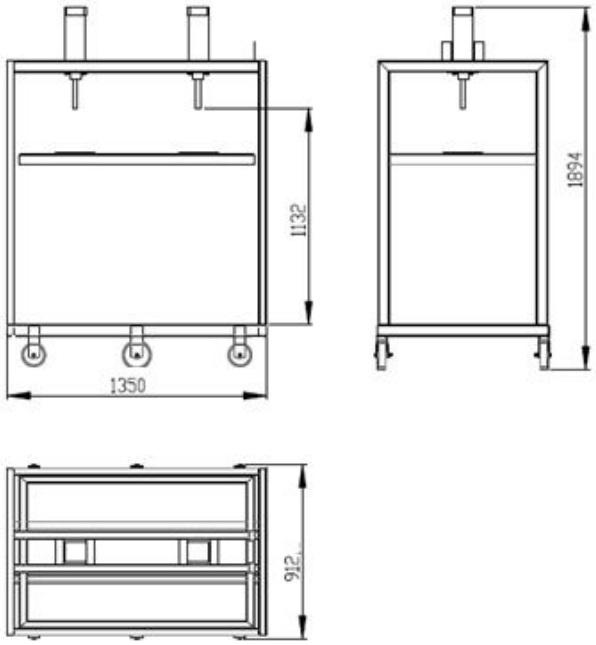
Der Anpressdruck ist durch die Regulierung von dem Druck in den pneumatischen Zylindern einstellbar. Die Maschine ist in fahrbare Ausführung.

Die Maschine wird auch mit zwei zusätzlichen Platten und Gesamthöhe von 2255 mm (Art. Nr. 8113032002) angeboten.

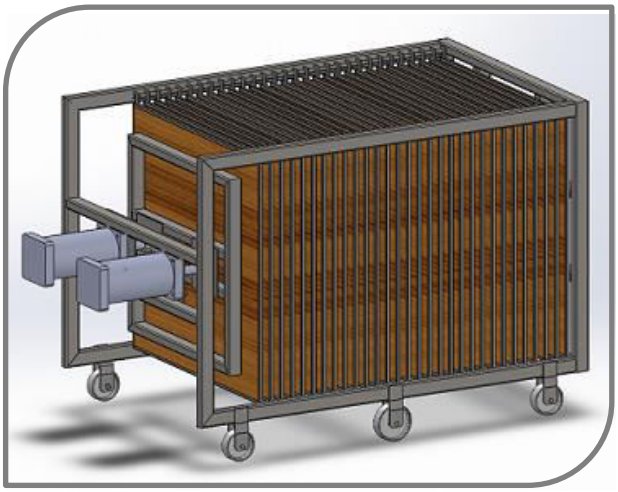
Die Maschine ist aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304) hergestellt und entspricht EU – Richtlinien Nr. 2006/42/EG und 2006/95/EG und USDA Regulationen.

Technische Daten:

Kapazität	350 Kg/Zyklus
Abmessungen der Platten	850x1250 mm
Druckluft	max. 10 bar
Abmessungen	1350x912x1894 mm



HORIZONTALE PRESSE FÜR ROH-GETROCKNETES FLEISCH, 8115033004



Die Presse ist zum Pressen von roh-getrocknetem Fleisch bestimmt. Die Optimierung des Prozesses führt zur Qualitätsverbesserung und reduziert den Endpreis des Produktes.

Die Konstruktion erlaubt gleichen Pressdruck auf das Produkt, der durch bewegliche Platten. Das Produkt ist auf Rauchspieße aufgehängt und die Rauchspieße alleine werden an die Führungen der Presse zwischen zwei Platten angehängt und mithilfe zwei pneumatischen Zylinder wird das Produkt gleich gepresst.

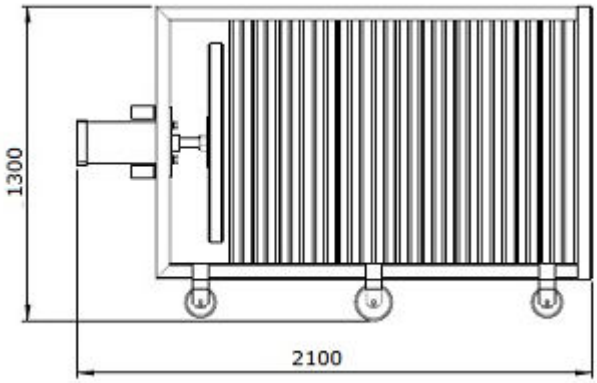
Die Maschine hat 30 Stk. Arbeits-platten aus Sperrholz mit wasserfester Deckschicht, umrahmt mit rostfreiem Stahl.

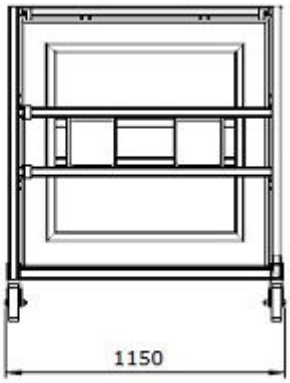
Der Anpressdruck ist durch die Regulierung von dem Druck in den pneumatischen Zylindern einstellbar. Die Maschine ist in fahrbare Ausführung.

Die Maschine ist aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304) hergestellt und entspricht EU – Richtlinien Nr. 2006/42/EG und 2006/95/EG und USDA Regulationen.

Technische Daten:

Kapazität	350 Kg/Zyklus
Abmessungen der Platten	850x1250 mm
Druckluft	max. 8 bar





Abmessungen:

Länge	2100 mm
Breite	1150 mm
Höhe	1300 mm

MASCHINE FÜR REINIGUNG VON ROH-GETROCKNETEN PRODUKTEN, 61.1400.00

Die Maschine ist für Reinigung von Edelschimmel von roh-getrockneten Produkten – flache Dauerwurst, harte Wurst usw.

Sie besteht aus Körper mit 2 Stk. Bürsten und beweglichem Rahmen, auf den die Produkte angehängt werden (zusammen mit dem Rauchspieß). Die erste Bürste ist an einem separaten Rahmen befestigt. Das ermöglicht die Regelung des Abstands zwischen den Bürsten, nach der Größe des Produktes. Die Geschwindigkeit der Bürstendrehung ist fließend zu regeln.

Der Rahmen, auf dem die Produkte hängen, wird durch pneumatische Zylinder bewegt. Der Hub des Rahmens kann auch geregelt und begrenzt werden, abhängig von der Art des Produktes.

Die Steuerung der Maschine ist computerisiert - Delta mit touch screen.

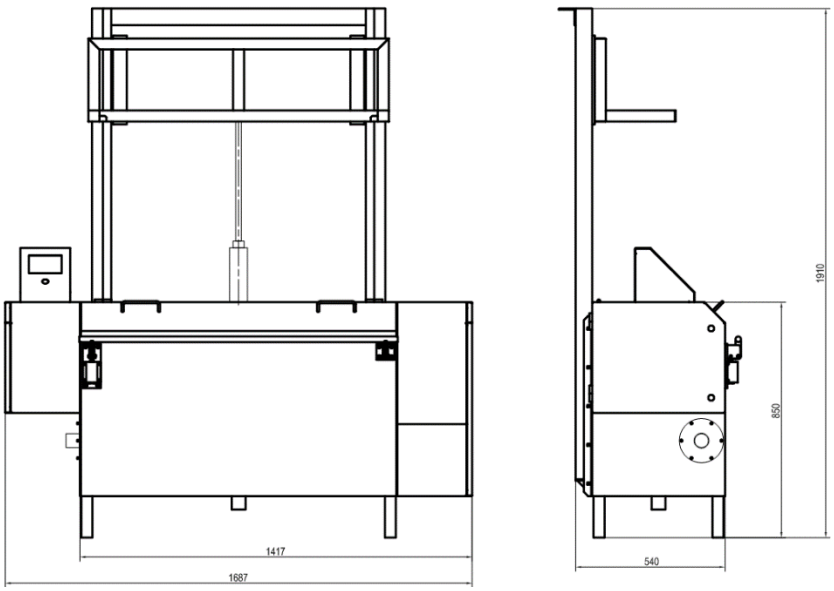
Die Maschine ist aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304) hergestellt und entspricht EU – Richtlinien Nr. 2006/42/EG und 2006/95/EG und USDA Regulationen.





Technische Daten:

Installierte Leistung	800 W
Versorgung	3+400V/50 Hz
Nenndrehungen der Bürsten	200 rpm
Bürstenlänge	1000 mm
Bürstendurchmesser	200 mm
Abmessungen	1690x540x1910 mm



MASCHINE FÜR REINIGUNG VON FÜßEN UND MÄGEN, 84.0135.00

Die Maschine ist für Reinigung und Entfernung der Borsten von Schweinefüßen und –Ohren und Kalbmägen bestimmt.

Die Füße und die Ohren oder die Mägen (aus Schwein oder Rind) werden in geschlossene Gittertrommel gestellt, wo sie mit bestimmter Geschwindigkeit gedreht und ständig mit fließendem Wasser überfließt werden. Der gewünschte Effekt wird durch das Aneinanderreiben und das Abschaben mithilfe von Messern erreicht.

Das Messerprofil ist verschieden in beiden Drehrichtungen, was die Reinigung von allen Produkten ermöglicht (in einer Richtung – Füße und Ohren und in der anderen - Mägen). Abhängig von dem Produkt ist die Drehgeschwindigkeit einstellbar.

Die Maschine ist mit elektrischen Heizkörpern, die das Wasser bis 64°C beheizen, ausgerüstet.

Der Schaltschrank ist für Wandmontage bestimmt. Als Option wird die Maschine auch mit Einstellung der Betriebsdauer mit automatischem Ausschalten angeboten.

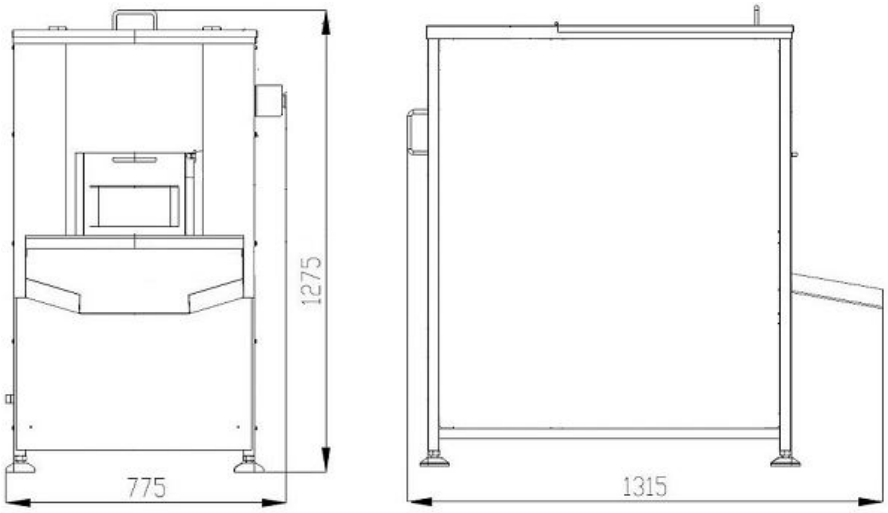
Die Maschine ist aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304) hergestellt und entspricht Richtlinien Nr. 2006/42/EG und 2006/95/EG und USDA Regulationen.





Technische Daten:

Kapazität	35 kg/Zyklus
Installierte Leistung	23,5 kW
Motorleistung	2,2 kW
Motordrehungen	max. 1430 Drehungen/Min.
Heizung	21 kW
Wasserverbrauch	12 l/min
Versorgung	3x400 V/50 Hz
Installierte Leistung	775x1315x1275 mm



Maschine für Reinigung von Füßen und Mägen 84.0040.01

- keine Heizung, direkt mit Warmwasser.



Technische Daten:

Kapazität	50 kg/Zyklus
Trommelvolumen	175 dm³
Motor	5,5 kW
Motordrehungen	max. 1430 Drehungen/Min.
Installierte Leistung	5,5 W
Versorgung	3x400V/50 Hz
Abmessungen	935x1335x1275 mm

Maschine für Reinigung von Füßen und Mägen 84.0035.00/8140030000

- keine Heizung, direkt mit Warmwasser.



Technische Daten:

Kapazität	35 kg/Zyklus
Motor	2,2 kW
Motordrehungen	max. 1430 Drehungen/Min.
Installierte Leistung	2,3 W
Versorgung	3x400V/50 Hz
Abmessungen	945x1315x1275 mm

MASCHINE FÜR REINIGUNG VON HÜHNERFÜßEN, 8140301000

Die Maschine ist für Reinigung von Hühnerfüßen und Muskelmägen bestimmt. Sie besteht aus Getriebemotor, Behälter für Produkt und Gestell.

Das Füllen erfolgt durch zwei Deckel an beiden Seiten, und das Entleeren vorne durch Klappe. Die Reste fallen unter die Maschine.

Die Maschine ist aus Edelstahl DIN 1.4301 (AISI 304) gebaut und ihre Konstruktion erlaubt einfache Reinigung und Wartung.

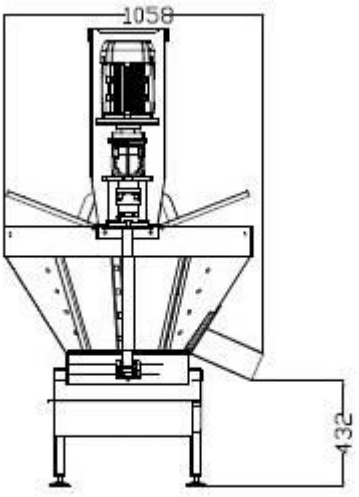


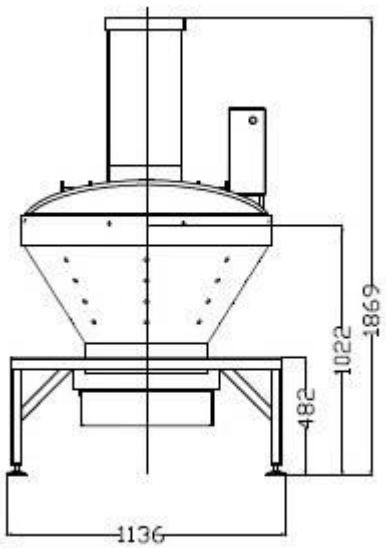




Technische Daten:

Füllkapazität	20 kg
Leistung	300 kg/h
Versorgung	400 V/3 Ph/50 Hz
Installierte Leistung	4 kW
Wasserzulauf	½"
Abmessungen	1136x1058x1869 mm





REINIGUNG VON TIERDARM, 8711000002



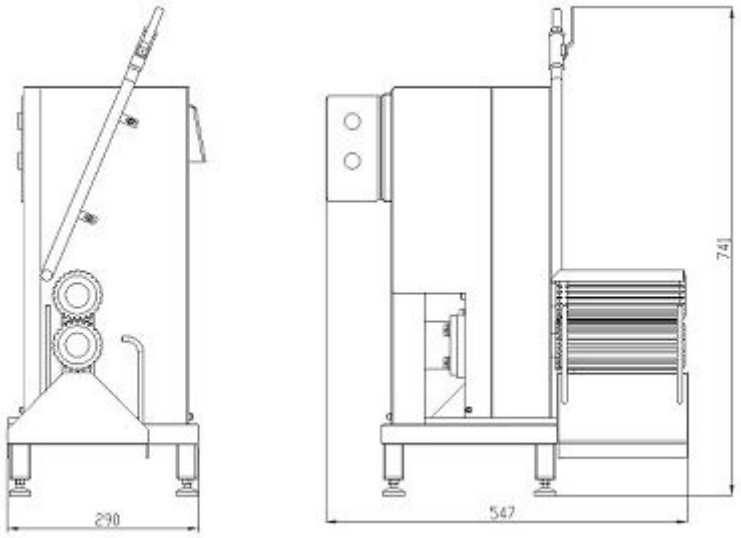
Die Vorrichtung ist für Reinigung von Tierdarm bestimmt und ist aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304) gebaut.

Die Därme werden manuell zwischen den drehenden Wellen gereicht. Vom Kollektor, über den Wellen eingebaut, läuft Wasser. Der Antrieb erfolgt über Getriebemotor, der sich unter Schutzdeckel befindet. Der Spalt zwischen den Wellen ist verstellbar.

Als Option kann die Maschine mit Durchlauferhitzer für Wassererhitzen (87.1100.0002) ausgerüstet werden.

Technische Daten:

Versorgung	400 V/3 Ph/50 Hz
Installierte Leistung	0,37 kW
Abmessungen	547x290x741 mm



LAKEMISCHER, 61.1201.00



Die Maschine ist für Bereitung von homogener Salzlösung bestimmt, die in der Fleischverarbeitung verwendet wird.

Der Tank wird mit der notwendigen Wassermenge gefüllt. Das Salz wird in den Trichter ausgeschüttet und bei Betätigung von Taste „Mischen" beginnt das Mischen von den Komponenten. Die Dauer von dem Mischvorgang kann eingestellt werden.

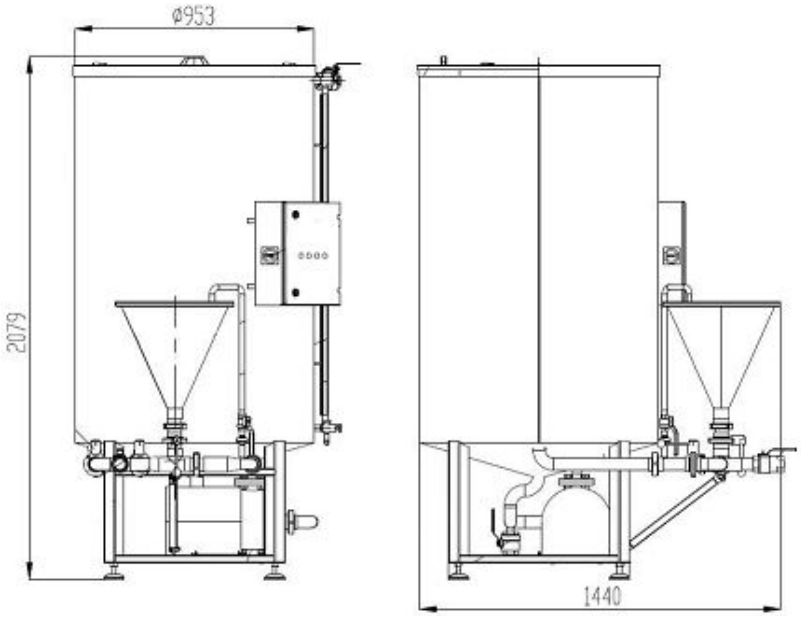
Die Zentrifugalpumpe für das Mischen ermöglicht eine effektive Zugabe der trockenen Substanz in der Flüssigkeit und das Weiterleiten der gemischten Flüssigkeit zu dem notwendigen Ort. Die Zugabe von der trockenen Substanz erfolgt mithilfe von einem Injektor, der unter die Trichter gebaut ist. Das Erreichen der notwendigen Proportion erfolgt durch die exakte Einteilung des Tanks und die Niveauüberwachung. Die Anlage ist mit einem Deckel für Reinigung von dem Tank ausgerüstet.

Verschiedene Volumen Mischer können abhängig von dem Kundenwunsch gebaut werden.

Die Maschine ist aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304) hergestellt und entspricht EU – Richtlinien Nr. 2006/42/EG und 2006/95/EG und USDA Regulationen.

Technische Daten:

Volumen	1000 l
Installierte Leistung	2,3 kW
Pumpenleistung	2,2 kW
Pumpe Ergiebigkeit	12 m³/h
Versorgung	3x400V/50 Hz



Abmessungen:

Länge	1440 mm
Durchmesser	953 mm
Höhe	2079 mm

ÄHNILCH

Lakemischer 61.1212.00

- 800 l

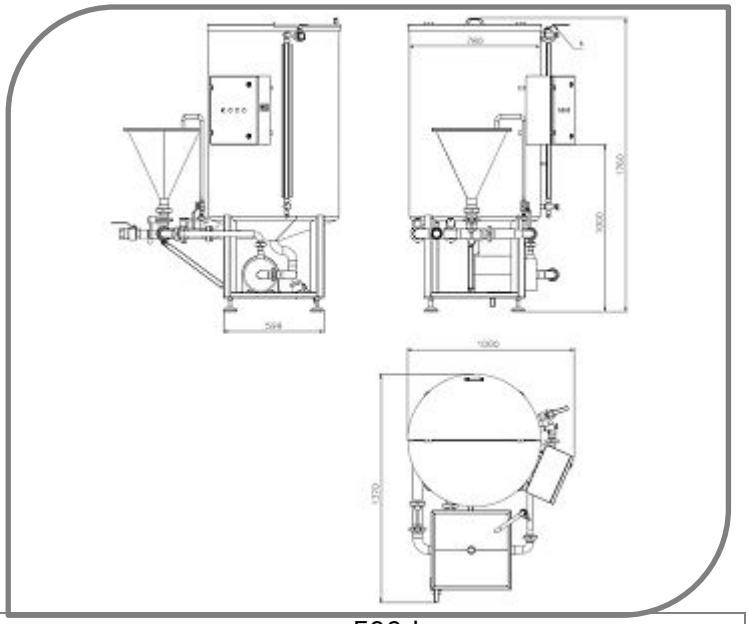


Technische Daten:

Volumen	800 l
Pumpe Leistung	2,2 kW
Pumpe Ergiebigkeit	12 m³/h
Installierte Leistung	2,3 kW
Versorgung	3x400V/50 Hz
Abmessungen	1140x1525x1836 mm

Lakemischer 61.1207.50

- 500 l

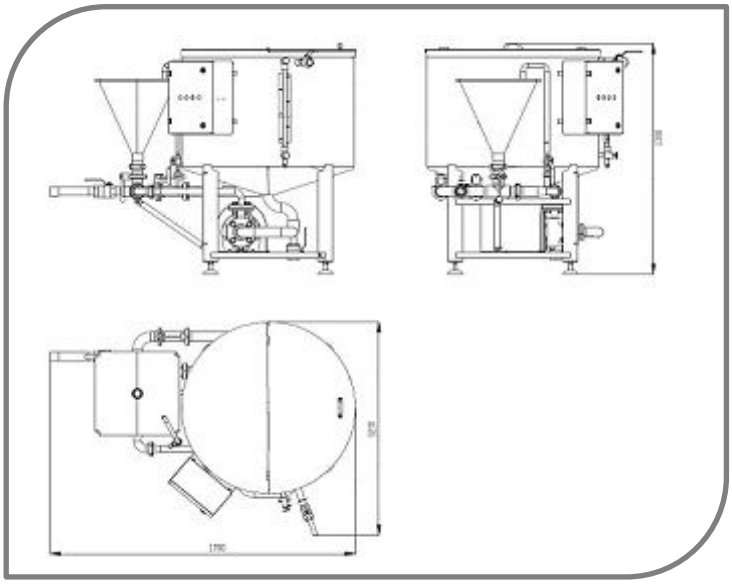


Technische Daten:

Volumen	500 l
Pumpe Leistung	1,5 kW
Pumpe Ergiebigkeit	12 m³/h
Installierte Leistung	1,6 kW
Versorgung	3x400V/50 Hz
Abmessungen	995x1370x1757 mm

Lakemischer 61.1207.40

- 400 l



Technische Daten:

Volumen	400 l
Pumpe Leistung	1,1 kW
Pumpe Ergiebigkeit	9 m³/h
Installierte Leistung	1,2 kW
Versorgung	3x400V/50 Hz
Abmessungen	1700x1210x1300 mm

Lakemischer 61.1207.25

- 250 l



Technische Daten:

Volumen	250 l
Pumpe Leistung	0,75 kW
Pumpe Ergiebigkeit	6,6 m³/h
Installierte Leistung	0,85 kW
Versorgung	3x400V/50 Hz
Abmessungen	930x1220x1355 mm

Lakemischer mit Puffertank mit Kühlung und Pumpe 8150500002



- das System ist für Vorbereitung von Lake und ihre Übertragung in Puffertank und Injektor vorgesehen. Der Puffertank ist mit Rührer und Doppelmantel zur Kühlung und Pumpe zur Übertragung der Lake an Injektor ausgerüstet.

Technische Daten:

Volumen Lakemischer	500 l
Volumen Puffertank	500 l
Pumpe Lakemischer	1,5 kW
Pumpe Puffertank	1,5 kW
Pumpe zur Übertragung	1,5 kW
Motor Rührer Puffertank	0,55 kW
Leistung Kühlaggregat	2,47 kW

KREISSÄGE FÜR HALBIEREN VON TIERKÖRPERN, 61.1321.00



Die Kreissäge ist für Halbieren von Tierkörper bestimmt.

Sie besteht aus Kreissäge mit Sicherheitshelm, der durch elektrischen Motor angetrieben wird und mithilfe zweier Handgriffe bewegt wird. Für Erleichterung der Bedienungsperson wird die Kreissäge angehängt und mit Federzug (wird optional angeboten) geliefert. In der Schneidzone läuft obligatorisch Wasser für Kühlung und Wegspülung der Späne. Das Einschalten erfolgt durch Schalter an dem hinteren Deckel und durch Anlasshebel erfolgt den Antrieb. Das Loslassen des Anlasshebels schaltet die Kreissäge aus.

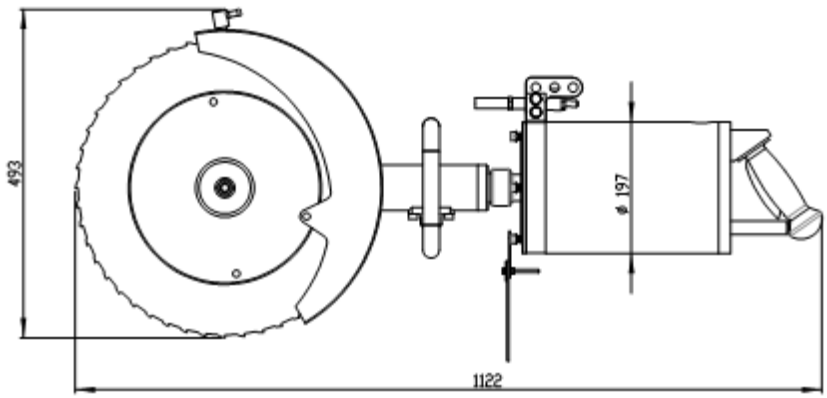
Das Halbieren erfolgt durch vertikale Bewegung der Kreissäge, die manuell von dem Bedienungspersonal gerichtet wird.

Der Durchmesser der Kreissäge ist 450 mm und das Profil der Zähne ist spezielle Ausarbeitung von der Firma. Dank dieser Lösung ist der Abfall mit 20% reduziert. Das Halbieren erfordert ca. 8 Sekunden Zeit.

Die Maschine ist aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304) hergestellt und entspricht EU – Richtlinien Nr. 2006/42/EG und 2006/95/EG und USDA Regulationen.

Technische Daten:

Durchmesser der Kreissäge	450 mm
Drehungen der Kreissäge	740 Drehungen/Min.
Installierte Leistung	3 kW
Wasserzulauf	2 bar
E-Anschluss	3x400V/50 Hz



MASCHINE FÜR KÜHLUNG VON NEBENPRODUKTEN, 4521263107



Die Maschine ist für Kühlung von Nebenprodukten bestimmt. Die innovative Technologie hilft für schnellere und hochwertige Vorbereitung der Gänseleber für ihre weitere Bearbeitung und trägt für besseres Aussehen von dem Produkt bei. Dank der Effektivität der Innovation werden ca. 23 Stunden von der bisher genutzten Methoden gespart.

Sie besteht aus Transportband mit seitlichen Begrenzern (damit das Produkt nicht herausfällt), Düsen zum Wasserspritzen und Wärmetauscher-Freon-Wasser. Die Maschine ist aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304) hergestellt.

Die Kühlung erfolgt mit Leitungswasser mit durch den Wärmetauscher gesunkener Temperatur. Das Produkt wird in der Anlage im Laufe von 35-40 Min. transportiert, damit die optimale Produkttemperatur für die weitere Bearbeitung erreicht wird. Die Transportgeschwindigkeit ist mithilfe Frequenzumrichter verstellbar.

Am Eingang der Maschine ist Zone für leichtes Anordnen von dem Produkt auf das Band vorgesehen. Am Ausgang ist die Maschine mit einer Schütte ausgerüstet, die das Produkt sammelt.

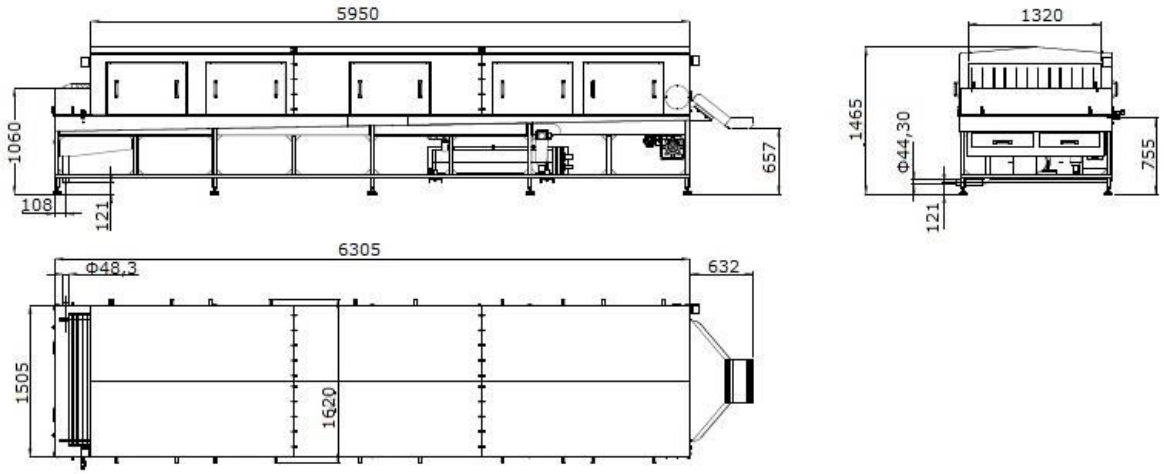
Für Reinigung von dem Transportband sind Düsenstöcke, mit Leitungswasser versorgt, die die groben Reste ansprühen. Daneben ist die Maschine mit seitlichen Deckeln für leichtere Reinigung ausgerüstet. Das obere und untere Teil von dem Band sind von Zwischenplatte getrennt.

Zwei Siebschubladen sind vorgesehen, damit die Reste von dem Abwasser getrennt werden.



Technische Daten:

Leistung	max. 450 kg/h
Versorgungsspannung	230 V (L, N, PE) 50 Hz
Gesamt installierte Leistung	0,25 kW
Transportgeschwindigkeit	15 mm/min
Getriebemotor	0,18 kW



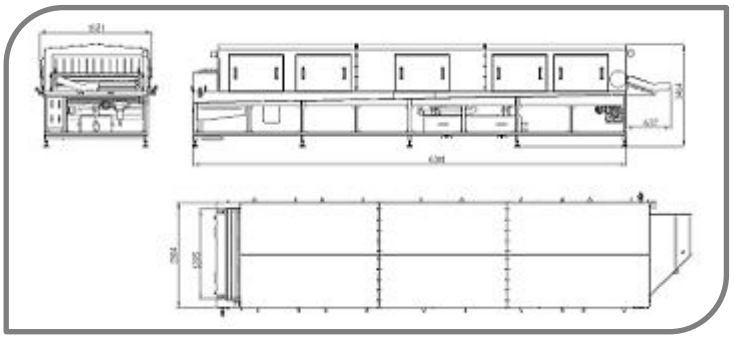
Abmessungen:

Länge	7000 mm
Breite	1505 mm
Höhe	1465 mm

ÄHNLICH

Maschine für Kühlung von Nebenprodukten 45.2126.3108

- Maschinenausgang nach Kundenwunsch gebaut.



Technische Daten:

Leistung	max. 450 kg/h
Installierte Leistung	0,25 kW
Versorgung	230 V (L, N, PE) 50 Hz
Abmessungen	6300x1650x1465 mm

VORRICHTUNG FÜR LEBERSCHNEIDEN

Die Vorrichtung ist für Schneiden von Leber bestimmt. Das Schneiden erfolgt von Hand durch Drehen von dem Schneidewerkzeug.

Das Produkt wird auf das dazubestimmte Blech gestellt und das Blech wird auf in der Vorrichtung gelegt. Das Schneidewerkzeug wird gedreht und es schneidet das Produkt. Beim Drehen wird das Schneidewerkzeug in Wanne mit heißem Wasser getaucht, das das Schneiden erleichtert und das Ergebnis verbessert. Das Wasser in der Wanne wird mit elektrischen Heizkörpern beheizt. Das geschnittene Produkt wird entfernt und neues Produkt wird besorgt.

Die Schnittkonfiguration wird nach Kundenwunsch gebaut und eine Vorrichtung kann mit mehreren Schneidewerkzeugen funktionieren. Sie wird auch mit Warmwasseranschluss anstatt Ausführung mit Heizkörpern angeboten.

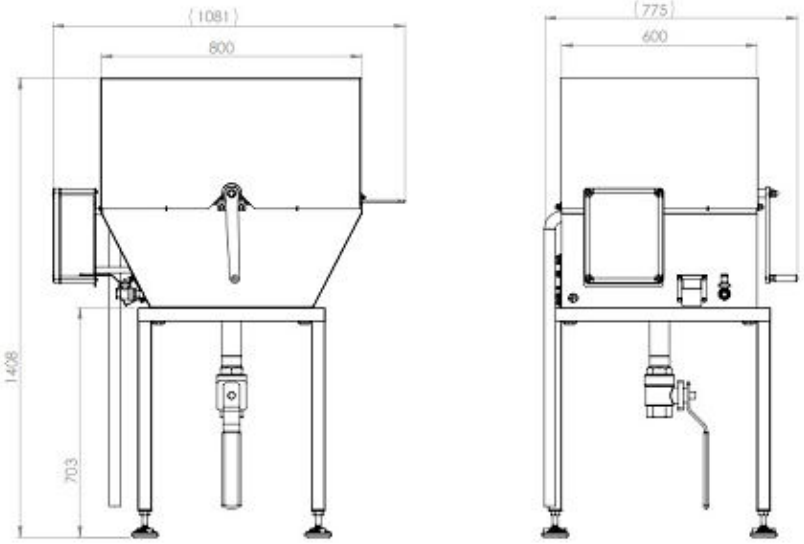
Die Maschine ist aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304) gebaut.





Technische Daten:

Artikelnummer	8830021000	8830010000
Schneideblech	800x600 mm	600x400 mm
Messer	23 Stk.	16 Stk.
Abstand zwischen Messern	20 mm	15-20 mm
Heizung	2x3,5 kW	-
Installierte Leistung	7,03 kW	-
Versorgung	3x400V/50 Hz	-
Abmessungen	1100x730x755 mm	950x600x550 mm



KIPPKOCHKESSEL

KIPPKOCHKESSEL, 6610000125

Die Maschine ist für Kochen von flüssigen und pastenartigen Produkten bestimmt. Sie besteht aus Kessel mit Nutzvolumen 250 l, Rührer, das von einem Getriebemotor angetrieben wird und Heizsystem.

Das Produkt wird in dem Kessel befüllt und mit Dampf erwärmt. Dank des speziellen Rührers wird das Produkt gleichmäßig homogenisiert und Kleben an den Wänden vermieden. Das Entleeren von dem fertigen Produkt erfolgt nach Öffnen des Deckels und Kippen des Kessels.

Der Deckel wird manuell geöffnet und geschlossen. Während Kochen wird er mit Schraubzwingen befestigt.

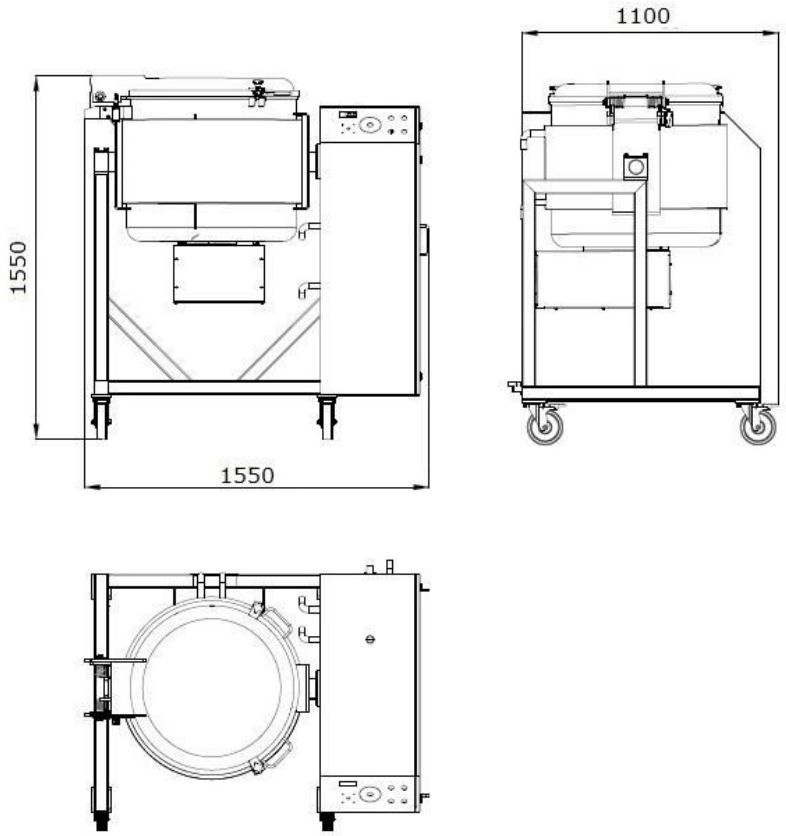
Die Maschine ist mit Temperaturregler und Potentiometer für Änderung der Drehgeschwindigkeit des Rührers ausgerüstet.

Alle Teile der Maschine sind aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 hergestellt, der für Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen ist.



Technische Daten:

Nutzvolumen	250 l
Versorgungsspannung	400V/3Ph/50Hz
Installierte Leistung	1,6 kW
Luftzufuhr	3 bar
Luftverbrauch	160 l/min
Dampfzufuhr	3 bar, 40 kg/h



Abmessungen:

Länge	1550 mm
Breite	1100 mm
Höhe	1550 mm

TRANSPORTBAND FÜR SORTIEREN VON NEBENPRODUKTEN

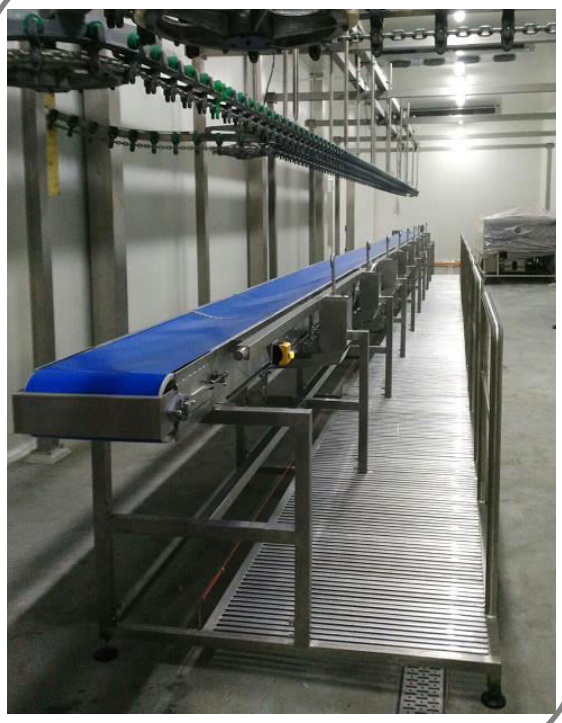
TRANSPORTBAND FÜR SORTIEREN VON NEBENPRODUKTEN, 4514161209

Die Maschine ist für Sortieren von Nebenprodukten in der Fleischverarbeitungsindustrie bestimmt. Sie besteht aus Transportband, wo die Nebenprodukte transportiert werden, drei Rinnen zum Wegführen von einem Typ Nebenprodukt und neun Arbeitsplätzen.

Jeder Arbeitsplatz ist mit Rinne mit ständig laufendem Wasser ausgerüstet, die sowohl zum Waschen als auch zum Transportieren von dem Produkt in eine von den drei Rinnen zum Wegführen. Die Produktreste werden in einer Zentralrinne geführt.

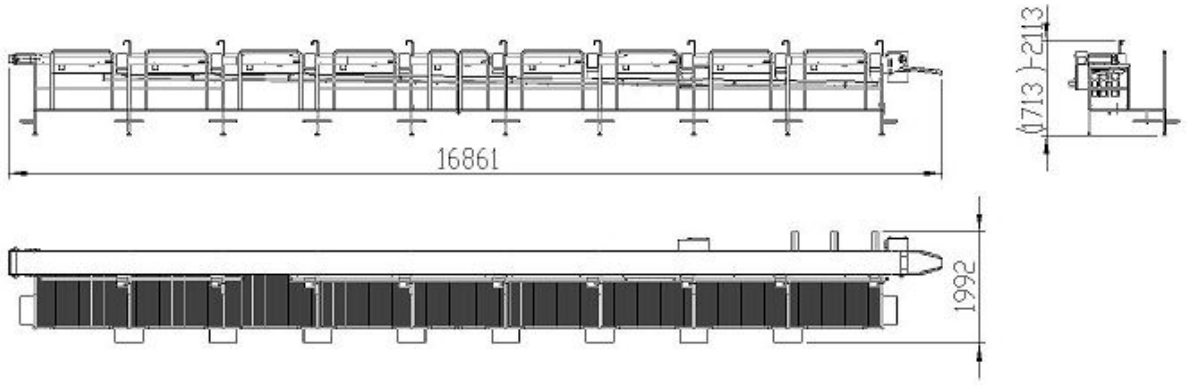
Die Bandgeschwindigkeit ist verstellbar mithilfe von Frequenzinverter. Die Transporthöhe ist auch verstellbar. Jeder Arbeitsplatz ist mit Not-Aus-Zugkabel ausgerüstet, die mit Fuß aktiviert wird.

Das Transportband ist aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304) gebaut, der für Kontakt mit Lebensmitteln erlaubt ist.



Technische Daten:

Versorgungsspannung	230 V (L, N, PE) 50 Hz
Installierte Leistung	0,37 kW
Bandgeschwindigkeit	0,05-0,09 m/sec
Bandbreite	400 mm



Abmessungen:

Länge	16861 mm
Breite	1992 mm
Höhe	1713-2113 mm

MISCHER

MISCHER 60 l, 8191062100

Die Maschine ist eine effektive Lösung für Mischen von Hackfleisch. Das verwendete Fleisch kann Schweine-, Kalb-, Geflügelfleisch oder Fisch sein.

Das spezielle Design der Maschine ermöglicht die schnelle Fleischmischung. Das Produkt wird von Hand in dem Tank befüllt, das Mischen erfolgt von Mischwelle mit Paddeln und nach dem Ende wird das Produkt in Behälter entleert.

Die Maschine ist aus Edelstahl DIN 1.4301 (AISI 304) gebaut.

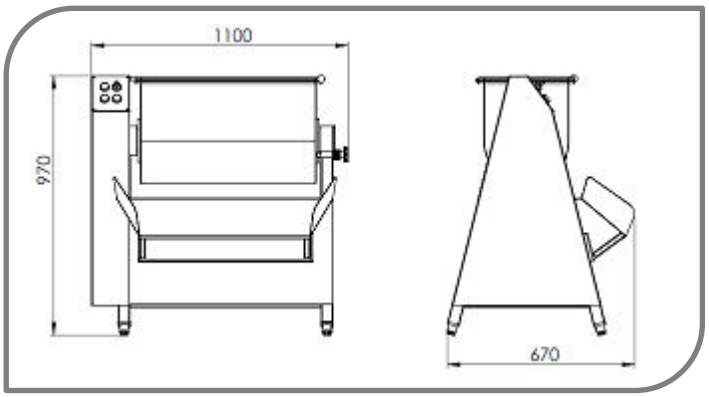


Technische Daten:

Tankvolumen	60 l
Versorgung	400 V/3 Ph/50 Hz
Installierte Leistung	1,1 kW
Abmessungen	930x550x880 mm

ÄHNLICH

Mischer 100 l, 8191102000



Technische Daten:

Tankvolumen	100 l
Versorgung	400 V/3 Ph/50 Hz
Installierte Leistung	1,1 kW
Abmessungen	1100x670x970 mm

MISCHER 200 l





Die Maschine ist für Mischen von frischem Fleisch (min. Temperatur 0 ±2°C) und ist völlig aus rostfreiem Edelstahl 1.4301 (AISI 304) hergestellt.

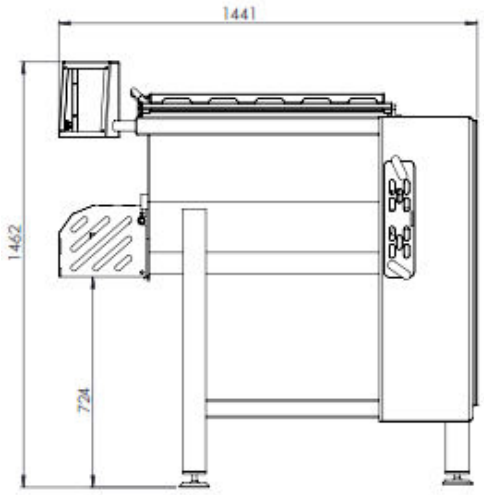
Das Mischen erfolgt mithilfe von zwei Mischwellen mit Paddeln. Ihre Ausführung und die Änderung der Drehrichtung erlauben die effektive Homogenisierung des Produktes.

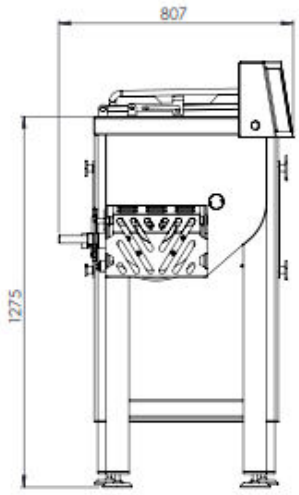
Zur Bequemlichkeit des Nutzers ist der Behälter auf zwei Ebenen gebaut und zur seiner Erleichterung erfolgt die Entleerung durch eine Entleerungsklappe in dem Vorderteil der Maschine eingebaut. Das Entleeren erfolgt in 200 l Hub- und Beschickungswagen, aber die Maschine wird auch in niedriger Ausführung angeboten – zum Entleeren in anderem Typ Behälter.

Die Drehgeschwindigkeit wird vom Frequenzinverter gesteuert. Die Maschine ist mit Sensor für offene Entleerungsklappe ausgerüstet. Die Maschine ist auch mit Sensor ausgerüstet, der für die Sicherheit des Personals sorgt – automatisches Ausschalten der Maschine beim Öffnen des Deckels.

Technische Daten:

Behältervolumen	200 l
Versorgung	400 V/3 Ph/50 Hz
Installierte Leistung	2,2 kW
Abmessungen des Mischers	1441x807x1462 mm





MISCHER 450 l, 8192452001



Die Maschine ist für Mischen von frischem Fleisch (min. Temperatur -3°C) und ist völlig aus rostfreiem Edelstahl 1.4301 (AISI 304) hergestellt.

Das Mischen erfolgt mithilfe von zwei Mischwellen mit Paddeln. Ihre Ausführung und die Änderung der Drehrichtung erlauben die effektive Homogenisierung des Produktes.

Zur Bequemlichkeit des Nutzers ist der Behälter auf zwei Ebenen gebaut und zur seiner Erleichterung erfolgt die Entleerung durch eine Entleerungsklappe in dem Vorderteil der Maschine eingebaut. Das Vorhandensein von einem 200 l Hub- und Beschickungswagen, in dem die Entleerung erfolgt, wird von seinem Sensor kontrolliert.

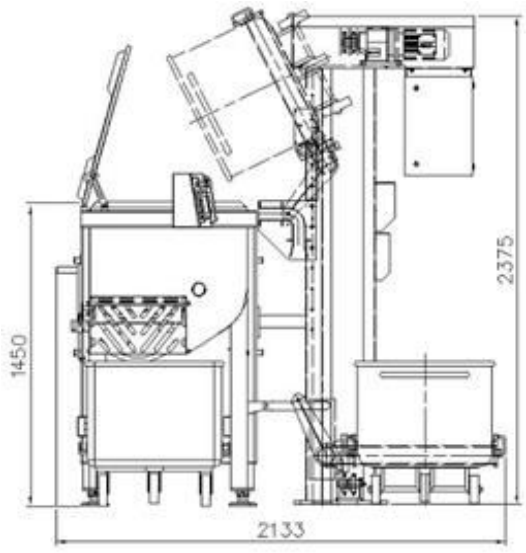
Die Steuerung des Mischers ist computerisiert und ermöglicht Eingeben von insgesamt 99 Programmen, stufenlose Drehgeschwindigkeitsregelung, Einstellung der Zeitdauer des Programmes, verzögerten Start.

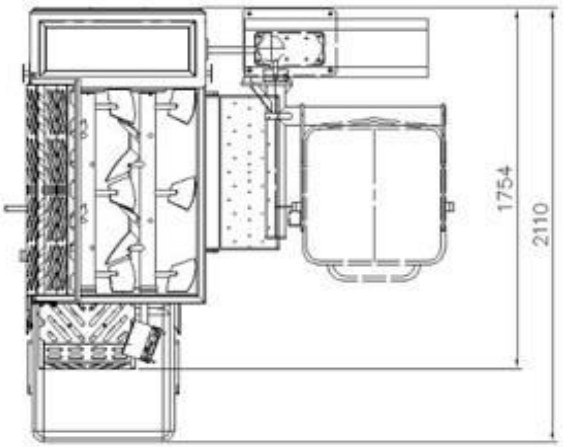
Der Mischer wird auch in Kombination mit Hebe- und Kippvorrichtung für 200 l Hub- und Beschickungswagen angeboten (Art.-Nr. 3100131501).

Die Maschine ist mit Sensoren ausgerüstet, die für die Sicherheit des Personals sorgen – automatisches Ausschalten beim Öffnen des Deckels, Verhindern von Einschalten der Hebe- und Kippvorrichtung wenn das Trittbrett aufgeklappt ist.

Technische Daten:

Behältervolumen	450 l
Versorgung	400 V/3 Ph/50 Hz
Installierte Leistung	4 kW
Abmessungen des Mischers	1800x1050x1600 mm





Mischer 300 l

- Tank auf zwei Ebenen gebaut;
- zwei Mischwellen mit Paddeln;
- Drehung in beiden Richtungen;
- Entleerung vorne;
- Sicherheits-Senosr für offenen Deckel;
- Möglichkeit für Befüllen von Hebe- und Kippvorrichtung mit Sicherung gegen Anspringen wenn Trittstufe ist in Ladeposition;
- Computerisierte Steuerung, die Speicherung von Programmen und ihre Dauer, stufenloser Geschwindigkeitseinstellung, verzögertem Start ermöglicht.



Technische Daten:

Tankvolumen	300 l
Versorgung	400 V/3 Ph/50 Hz
Installierte Leistung	4 kW
Abmessungen	1550x1050x1570 mm

FLEISCHWOLF 130



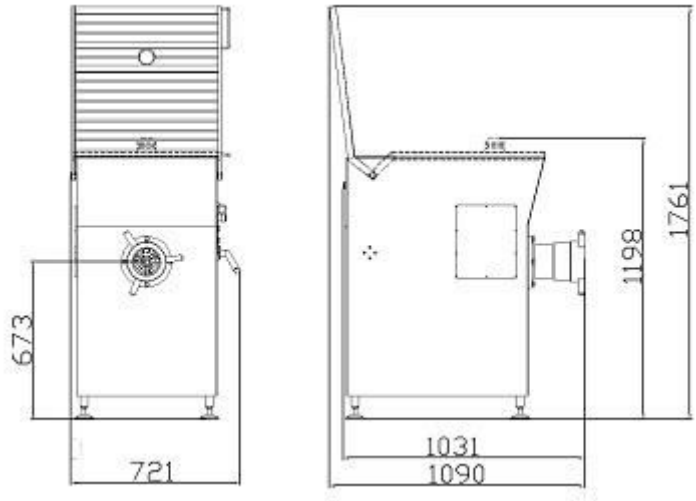
Die Maschine ist für Mahlen vom Fleisch bestimmt und ist ganz aus rostfreiem Edelstahl 1.4301 (AISI 304) gebaut.

Das Schneidsystem ist Unger 5-teilig – 130 mm. Zur Erleichterung des Nutzers ist die Maschine mit Handgriff für Rausschieben der Förderschnecke ausgerüstet.

Der Behälter für das Produkt ist mit Sicherungsdeckel ausgerüstet.

Technische Daten:

Behältervolumen	60 l
Versorgung	400 V/3 Ph/50 Hz
Installierte Leistung	7,5 kW
Abmessungen	1031x721x1198 mm



ÄHNLICH

Fleischwolf 114



- Schneidsystem Unger 5;
- völlig aus Edelstahl;
- Schutz vor Greifen mit Hand nach der Schnecke.

Technische Daten:

Kapazität netto	400-500 kg/h
Versorgung	400 V/3 Ph/50 Hz
Installierte Leistung	4 kW
Abmessungen	680x800x1050 mm

KOCHBECKEN FÜR WURST

KOCHBECKEN FÜR WURST, 8181450201



Das Kochbecken ist für Kochen von Wurst durch Eintauchen in Warmwasser bestimmt. Die Produkte werden in speziellen Körben mit Niederhaltern gestellt, die das Auftauchen verhindern.

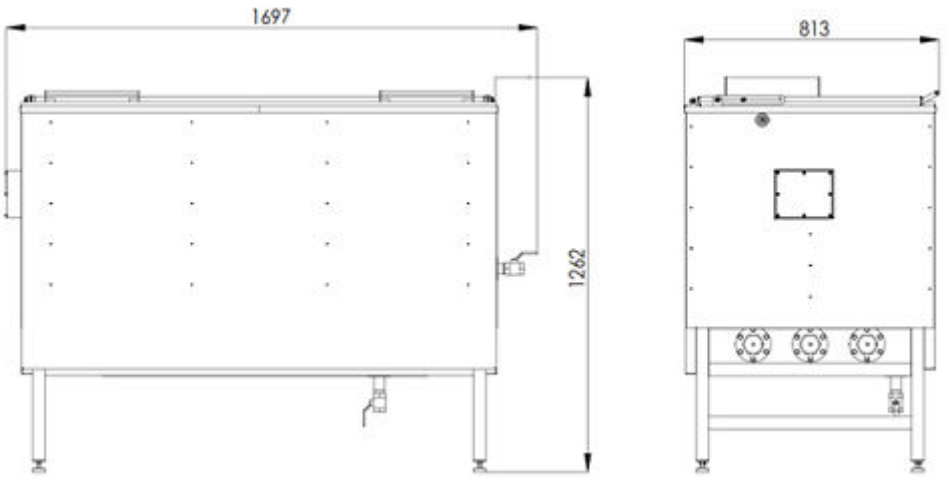
Die Maschine besteht aus Wanne, Wassermantel mit offenem Volumen, Heizkörper für Aufhitzen des Wassers im Wassermantel. Das Auslassen des Wassers vom Mantel erfolgt durch manuelle Kugelhähne. Der Schaltschrank und der Steuerpult werden separat von der Maschine eingebaut.

Für Kontrolle der Arbeitstemperatur ist die Maschine mit Sensoren ausgerüstet, die die Temperatur in der Wanne, im Wassermantel und im Produktkern messen.

Die Maschine ist aus Edelstahl DIN 1.4301 (AISI 304) gebaut, der für Kontakt mit Lebensmitteln erlaubt ist.

Technische Daten:

Nutzvolumen	450 l
Arbeitstemperatur in der Wanne	90°C
Versorgung	400 V/3 Ph/50 Hz
Installierte Leistung	33,1 kW



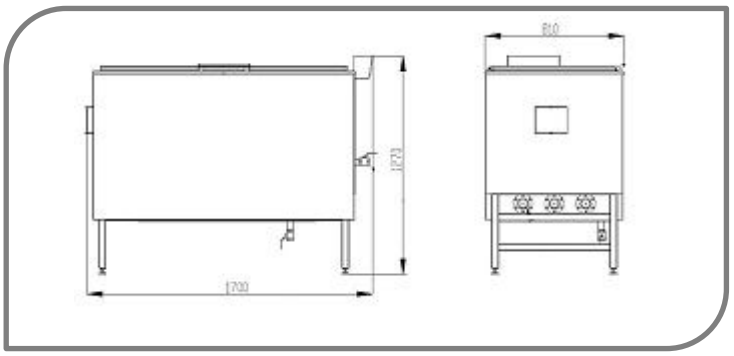
Abmessungen:

Länge der Wanne	1380 mm
Breite der Wanne	660 mm
Höhe der Wanne	510 mm
Abmessungen	1520x800x1200 mm

ÄHNLICH

Kochbecken 8181450200

- keine Körbe und Niederhalter;
- kein Sensor für Temperatur in Produktkern.



Technische Daten:

Volumen	450 l
Arbeitstemperatur in der Wanne	90°C
Installierte Leistung	33,1 kW
Versorgung	3x400V/50 Hz
Abmessungen der Wanne	1380x660x510 mm
Abmessungen	1700x810x1271 mm

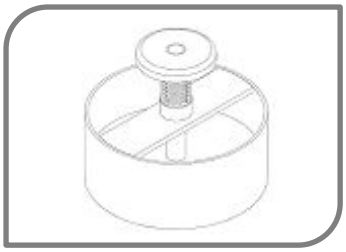
ZUSÄTZLICHE AUSRÜSTUNG



PRESSE FÜR FILET UND SCHINKEN

Aus Edelstahl DIN 1.4301 (AISI 304) gebaut.

Kapazität 3 l, Art. Nummer 54.0213.36: 360x110x150 mm
Kapazität 7 l, Art. Nummer 54.0207.48: 490x200x150 mm



BURGERFORMER, 62.4009.57

Aus Edelstahl DIN 1.4301 (AISI 304) gebaut.

Für Burger mit Durchmesser 100 mm.



RAUCHWAGEN, 54.1000.30

Aus Edelstahl DIN 1.4301 (AISI 304) gebaut. Konstruktion aus völlig verschweißten Rohren.

Etagen: 6 Stk.
Abmessungen: 1000x1010x1900 mm



RAUCHSPIESS, D00142

Aus Aluminium gebaut.

Länge: 1000 mm



200 l HUB- UND BESCHICKUNGSWAGEN, S00347

Aus Edelstahl DIN 1.4301 (AISI 304) gebaut.

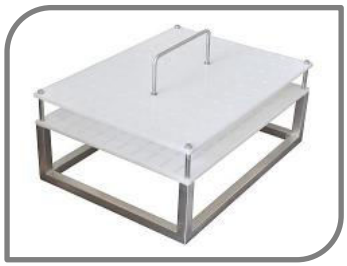
Abmessungen: 680x690x700 mm



ROLLI FÜR KUNSTSTOFFKISTEN, S00559

Aus Edelstahl DIN 1.4301 (AISI 304) gebaut.

Abmessungen: 410x655 mm



MESSERKORB, 55.1311.00

Aus Polyethylen und Edelstahl DIN 1.4301 (AISI 304) gebaut. Wird zum Waschen von Messern in Durchlaufkistenwaschmaschinen verwendet.

Abmessungen: 600x450x350 mm



ARBEITSTISCH FÜR AUSBEINEN, 62.4000.57

Aus Polyethylen und Edelstahl DIN 1.4301 (AISI 304) gebaut.

Abmessungen: 2000x1400x900 mm



ARBEITSTISCH, 62.2116.00

Aus Edelstahl DIN 1.4301 (AISI 304) gebaut. Besteht aus Förderband und 6 Stk. Arbeitsplätzen.

Abmessungen: 5400x3180x800 mm



TANK ZUR KÜHLUNG, 55.8001.00

Aus Edelstahl DIN 1.4301 (AISI 304) gebaut.

Abmessungen: 1645x800x1120 mm



DARMAUFZIEHMASCHINE, 8731000000

Zweiseitig bedienbare Maschine für Aufziehen von Naturdärmen. Der Prozess erfolgt durch Aufziehen von Därmen auf Kunststoff-Röhrchen oder Folien-Streifen mithilfe von drehenden Walzen und ständig laufendem Wasser. Aus Edelstahl DIN 1.4301 (AISI 304) gebaut. Als Option wird ein Satz von 4 Typen Dornen angeboten.

Installierte Leistung: 0,37 kW
Abmessungen: 710x500x370 mm