

SEPAmatic® 1800



SEPAmatic 1800 T

**Der bullige Entsehnungsprofi
ohne Kompromisse**

modernpack

SEPAmatic®

Schonende Produktgewinnung oder -veredlung durch exaktes Trennen von Fest- und Weichteilen ist aus vielen Bereichen der Lebensmitteltechnologie nicht mehr wegzudenken.

Man nutzt hierbei die Verhaltensweisen der jeweiligen Produkte, hervorgerufen durch Gefüge-, Festigkeits- oder Konsistenzunterschiede.

Dabei wird das Verarbeitungsgut zwischen einem hochelastischen Quetschband und einer mitlaufenden perforierten Edelstahltrommel eingezo- gen und einem ansteigenden, kurzen Press-Trennvorgang ausgesetzt. Härtere, gröbere oder zäh zusammen- hängende Festteile verbleiben am äußeren Trommelmantel, wohingegen alle Weichteile durch die Perforierung ins Innere der Trommel gepresst werden. Im kontinuierlichen Durchlauf können so auf anerkannt schonendste Weise z. B. Fischfarce von Haut und Gräten, Fleisch von Knochensplintern, Knorpel, Haut oder Sehnen getrennt werden.

Viele Anfragen nach größerer Maschi- nenleistung, gepaart mit größtmög- lichem Bedienungskomfort bei geringstem Reinigungsaufwand führten zur Entwicklung der hier vorgestellten **SEPAmatic 1800**. Ein genial einfaches Steuersystem ohne aufwendige elektronische oder elektrohydraulische Komponenten erlaubt automatisch exakt wiederhol- bare Maschineneinstellungen. Anwender nicht nur in Übersee schätzen die damit gewonnene Stör- unanfälligkeit und den Wegfall des an- sonsten notwendigen permanenten Energiebedarfs. Neben optimal hygiene- und reinigungsfreundlichen Details wurde besonders auf absolute Robustheit geachtet.

Alle Antriebskomponenten mit mehr- facher Sicherheit auszulegen war nur der erste Schritt. Deren sekunden- schnelle Zugänglichkeit wird zusätzlich jeden Techniker begeistern. Elektrische Elemente wie Schütze, Zeitrelais oder Schalter sind problemlos durch gängige Produkte aller Hersteller ersetzbar; elektronische Spezialbauteile

per Schalter überbrückbar, um den Betrieb der Maschine, wenn auch mit eingeschränktem Komfort, aufrecht zu erhalten. Hochverschleißfeste PU- Quetschbänder für den harten Einsatz lassen sich ebenso montieren wie softseparierende preiswerte Neoprene- Quetschbänder. Eine Anpassung der einmal als optimal herausgefundenen Maschineneinstellung ist selbst bei unterschiedlichen Verschleißzuständen der Werkzeuge (Lochtrommel und Quetschband) nicht erforderlich.

Im Gegensatz zu exzenterbasierten Anpresssystemen bleiben bei der vor- liegenden SEPAmatic-Technik alle vom Anwender einmal als optimal getes- teten Einstellwerte dauerhaft erhalten, unabhängig von Verschleißgrad und Maßänderungen der Betriebsmittel wie Quetschbänder oder Lochtrommel. Der enorm große Verstellbereich erlaubt den Einsatz von Quetschbändern aller denkbaren Sorten oder mehrerer Lochtrommeln mit unterschiedlichen Verschleißgraden ohne umständliches Verändern der Maschinenmechanik.



SEPAmatic 1800 ST

Die bei solchen Press- Trennvorgängen unvermeidliche physikalisch bedingte Temperaturerhöhung des durchlaufenden Produkts werden mit der optionalen Kühleinrichtung zuverlässig minimiert.

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	bis 5.000 kg/h Eingabe je nach Rohware und Lochtrommel
Anschlusswert:	7,5 kW optional 9 kW
Druckluft:	6 bar
Abmessungen:	Länge ca. 1500 mm Tiefe ca. 1550 mm Höhe ca. 2000 mm serienmäßige Auslaufhöhe von ca. 800 mm
Gewicht:	ca. 2250 kg

Abbildungen und Zahlenangaben annähernd und unverbindlich. Konstruktionsänderungen, die dem technischen Fortschritt dienen, jederzeit vorbehalten. Maschine teilweise ohne Schutzabdeckung und mit Sonderausstattung abgebildet.

Hersteller:

Modernpack Hoppe GmbH
Spezialmaschinen und Anlagen für die Lebensmittelindustrie

Hoffnungsthalerstr. 43 · D-51491 Overath · Germany
Fon: +49-22 04 - 98 59-0 · Fax: +49-22 04 - 98 59-59
info@SEPAmatic.de · www.SEPAmatic.de