## SEPAmatic 3000

# Der bullige Entsehnungsprofi ohne Kompromisse



SEPAmatic 3000 T

#### modernpack

### **SEPAmatic**

Schonende Produktgewinnung oder -veredlung durch exaktes Trennen von Fest- und Weichteilen findet immer mehr Anwendung in vielen Bereichen der Lebensmitteltechnologie. 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 eingezogen und einem ansteigenden, kurzen Press-Trennvorgangs ausgesetzt. Härtere, gröbere oder zäh zusammenhängende Festteile bleiben 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 Knochensplittern, Knorpel, Haut oder Sehnen getrennt werden.

Viele Anfragen nach größerer Maschinenleistung, gepaart mit größtmöglichem Bedienungskomfort bei geringstem Reinigungsaufwand führten zur Entwicklung der hier vorgestellten SEPAmatic 3000. Ein genial einfaches Steuersystem ohne aufwendige elektronische oder elektrohydraulische Komponenten erlaubt automatisch exakt wiederholbare Maschineneinstellungen. Anwender nicht nur in Übersee schätzen die damit gewonnene Störunanfälligkeit und den Wegfall des ansonsten notwendigen permanenten Energiebedarfs. Neben optimal hygiene- und reinigungsfreundlichen Details wurde besonders auf absolute Robustheit geachtet.

Alle Antriebskomponenten mit mehrfacher Sicherheit auszulegen war nur der erste Schritt. Deren sekundenschnelle Zugänglichkeit wird zusätzlich



SEPAmatic 3000 ST

ieden 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.

#### TECHNISCHE DATEN

Leistung: bis 8.000 kg/h

je nach Rohware und Lochtrommel

Anschluss-

wert:

3000 11 KW

Druckluft: 6 bar

Abmessungen:
Länge ca. 1700 mm
Tiefe ca. 1550 mm
Höhe ca. 2000 mm

serienmäßige Auslaufhöhe

von ca. 800 mm

Gewicht:

ca. 2300 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

Zum Kreuzbusch 3 · D-51429 Bergisch Gladbach · Germany

Fon: +49-22 04 - 98 59-0 · Fax: +49-22 04 - 98 59-59

info@SEPAmatic.de · www.SEPAmatic.de