SEPAmatic® 410

SEPAmatic 410 with ST37

Maschinelle Fleischveredelung durch das *SEPAmatic*-Trenn-Verfahren

SEPAmatic-Trennsystem – besser als der Wettbewerb erlaubt!

modernpack

SEPAmatic®

Die aus Edelstahl, hochwertigem Kunststoff und anderen lebensmittelgerechten Werkstoffen gefertigte *SEPAmatic 410* ist aufgrund ihres unkomplizierten Aufbaus mit wenigen Handgriffen leicht und hygienisch zu reinigen.

Lochtrommeln mit unterschiedlichen Bohrungen garantieren je nach Anforderung optimale Arbeitsergebnisse und sind sekundenschnell auswechselbar.

Die im Grundausbau von Hand zu beschickende *SEPAmatic 410* läßt sich bei steigender Verarbeitungsmenge bis zur vollautomatisch gesteuerten Anlage ausbauen.

Zur exakten Qualitätssteuerung industrieller Wurstproduktion ist aufgrund der naturgemäß wechselnden Fleischqualitäten sowohl verarbeitungstechnisch als auch wirtschaftlich eine leistungsstarke Entsehnungsmaschine unentbehrlich.

SEPAmatic 410 mit Handwanne

Gleichbleibende Ausgangsmaterialien für Wurstrezepturen sind durch maschinelles Entsehnen von Fleischstücken gewährleistet, ebenso wie die Einhaltung der deutschen und internationalen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

Das mittels einer *SEPAmatic* gewonnene Verarbeitungsfleisch ist aufgrund seiner körnigen Konsistenz mit grobem Hackfleisch vergleichbar und damit für die Herstellung hochwertiger Wurstwaren bestens geeignet. Selbst den hohen Ansprüchen der Rohwurstproduktion wird voll entsprochen.

Arbeitsweise

Ein flexibles, hochverschleißfestes PU-Quetschband führt Rohware an die Lochtrommel heran, wobei ein gleichmäßig ansteigender Druck die Weichteile durch Bohrungen ins Innere der Trommel preßt, wohingegen gröbere und härtere Festteile (Sehnen, Knorpel, etc.) am äußeren Trommelumfang zurückgehalten und anschließend durch Abstreifer entfernt werden. Da die Rohware weder zerrieben, zermahlen noch erwärmt wird, sondern lediglich einem kurzen Passiervorgang ausgesetzt ist, bleibt die Faserstruktur des Fleisches erhalten.

TECHNICAL DATA 410

Leistung:	max. 800 kg/h abhängig von Lochtrommel und Produkt
Kraftbedarf:	3.0 KW
Tiefe:	ca. 1200 mm
Breite:	ca. 800 mm
Höhe:	ca. 1800 mm
Gewicht:	ca. 300 kg

Abbildungen und Zahlenangaben annähernd und unverbindlich. Konstruktionsänderungen, die dem technischen Fortschritt dienen, jederzeit vorbehalten. Abbildungen mit Sonderzubehör.

Modernpack Hoppe GmbH

Spezialmaschinen und Anlagen für die Lebensmittelindustrie

Zum Kreuzbusch 3 · D-51429 Bergisch Gladbach-Herkenrath · Germany
Fon: +49 (0) 22 04 - 98 59-0 · Fax: +49 (0) 22 04 - 98 59-59
info@SEPAmatic.de · www.SEPAmatic.de