



SCHRÖDER

HAMAX 800



Einziehpresse

HAMAX 800

Der Einsatzschwerpunkt der Einziehpresse HAMAX 800 liegt beim maschinellen Füllen von frischen (z. B. als restrukturiertes Fleisch) bzw. gepökelten Fleischteilen/Fleischstücken (z. B. als Roh- und Kochpökelware) in Kunst Därme. Das Grundprinzip der Maschine beruht auf einem hydraulisch angetriebenen Kolben, der das Fleisch in den Darm presst.

Die Einziehpresse HAMAX 800 bildet die technische Voraussetzung zur Effizienzsteigerung bei der Produktion von längen- und dickenkalibrierter Slicerware. In Verbindung mit einem Doppel-Clip-Automaten lässt sich ein sehr schneller und effizienter Arbeitsablauf erreichen, der bislang für diese Produktgruppen sehr aufwendig und zeitintensiv war.

Richtungsweisend ist die Kombination der Einziehpresse mit dem integrierten Schneidsystem. Dadurch wird die exakte Portionierung von Schweinelachsen mit Sehnenauflage realisiert.

Leistungsmerkmale und Vorteile

- Produktionskapazität von bis zu 1,2 t/h
- Dauer des Arbeitsintervalls beträgt 6–8 Sekunden (d.h. Produkteingabe, Produktverdichtung und Produktausstoß)
- nur eine Person zur Bedienung erforderlich
- kalibergenaues Füllen mit definierten Fülllängen
- vorbereitet zur Anbindung an einen Doppel-Clip-Automaten
- Produktanschnittverluste um bis zu 50% reduziert
- Reduzierung des Darmverbrauchs um bis zu 30%
- stufenlos einstellbare Geschwindigkeit
- Verwendung von Kunstdärmen
- Unterschiedliche Magazine und Füllrohrdurchmesser für mehr Produktflexibilität

TECHNISCHE DATEN

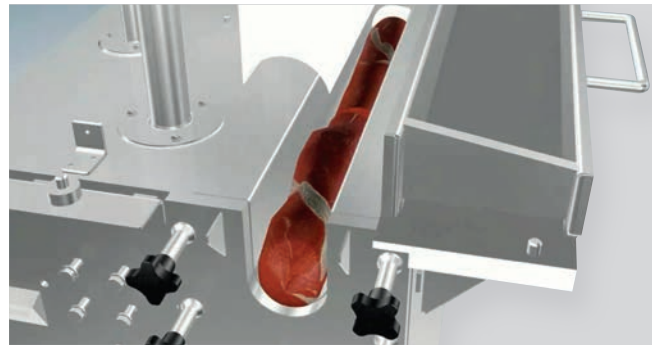
MASCHINENLÄNGE OHNE ABSCHNEIDEVORRICHTUNG	ca. 2620 mm
MASCHINENBREITE	ca. 1180 mm
MASCHINENHÖHE	ca. 1680 mm
NUTZGEWICHT/ARBEITSINTERVALL	ca. 2,0 kg
ARBEITSINTERVALLE/MINUTE	max. 10
GEWICHT	ca. 1000 kg
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	3Ph/PE; 400/440V; 50/60 Hz



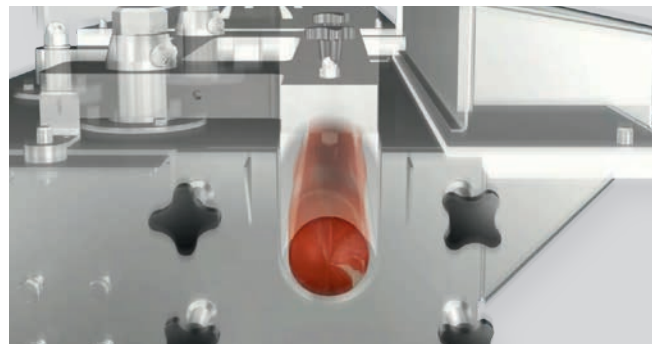
Schröder Maschinenbau GmbH
 Esch 11
 33824 Werther
 Germany
 Phone +49 5203 9700 0
 info@schroeder-maschinen.de



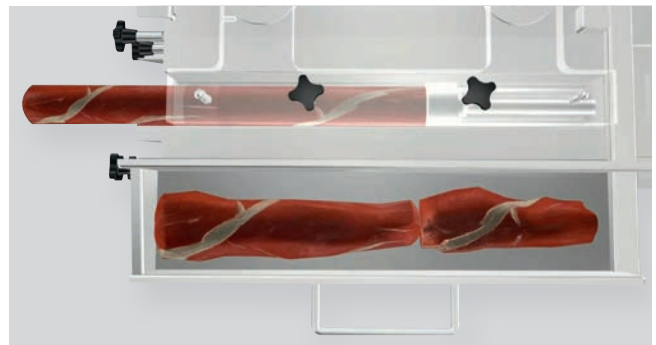
Einlegen der Fleischteile in die Schublade



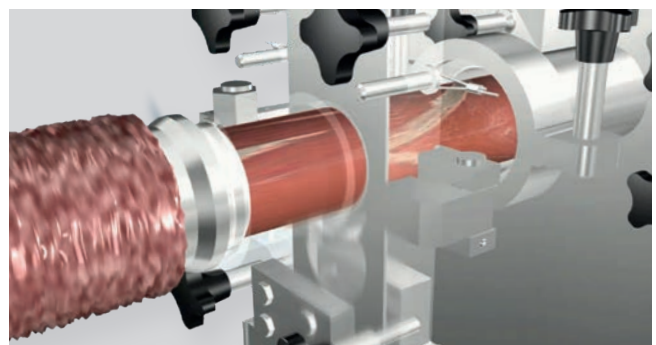
Per Schubladentechnik wird das Fleisch dem Magazin zugeführt



Bei Grundposition der Schublade wird der Pressvorgang aktiviert



Während das Produkt ausgestoßen wird, kann die Schublade erneut befüllt werden



Bei Einsatz der Schneidevorrichtung wird das Füllgut an der Stelle getrennt, an der geclippt werden soll