

**JBT**® SCHRÖDER  
**HAMAX 800**



Prasa wciągająca

# HAMAX 800

DGłównym obszarem zastosowania prasy wciągającej HAMAX 800 jest maszynowe napełnianie sztucznych osłonek świeżymi (np. jako mięso restrukturyzowane) lub peklowanymi częściami/kawałkami mięsa (jako produkt surowy i gotowany peklowany). Podstawowa zasada działania maszyny opiera się na hydraulicznie zasilanym tłoku, który wciska mięso w jelito.

Prasa wciągająca HAMAX 800 jest warunkiem technicznym dla zwiększenia wydajności przy produkcji towarów krojonych o określonej długości i grubości. W połączeniu z automatem podwójnego klipsowania uzyskuje się znacznie szybszy i bardziej wydajny proces roboczy, który dotychczas dla tych grup produktów był bardzo praco- i czasochłonny.

Charakter pionierski ma połączenie prasy wciągającej ze zintegrowanym systemem krojenia. Wtedy możliwe jest dokładne porcjowanie polędwicy wieprzowej z warstwą ścięgien.

## Parametry i zalety

- Wydajność produkcyjna nawet do 1,2 t/h
- Czas cyklu roboczego wynosi 6–8 s (tzn. włożenie produktu, zagęszczenie produktu i wyrzut produktu)
- Obsługa przez tylko jedną osobę
- Napełnianie przy określonej średnicy ze zdefiniowanymi długościami napełniania
- Przystosowanie do połączenia z automatem podwójnego klipsowania
- Redukcja strat przy napocznianiu produktu o nawet 50%
- Zmniejszenie zużycia jelita o nawet 30%
- Płynnie regulowana prędkość
- Zastosowanie sztucznych osłonek
- Różne magazyny i średnice rury napełniającej dla lepszego dostosowywania produktów

### DANE TECHNICZNE

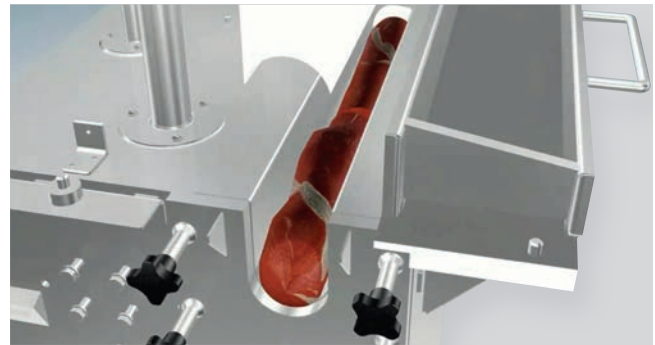
<b>DŁUGOŚĆ MASZINY BEZ URZĄDZENIA DO ODCINANIA</b>	ok. 2620 mm
<b>SZEROKOŚĆ MASZINY</b>	ok. 1180 mm
<b>WYSOKOŚĆ MASZINY</b>	ok. 1680 mm
<b>CIEŻAR UŻYTKOWY / CYKL ROBOCZY</b>	ok. 2,0 kg
<b>CYKLE ROBOCZE / MINUTĘ</b>	maks. 10
<b>MASA</b>	ok. 1000 kg
<b>PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE</b>	3 fazy / PE; 400/440 V; 50/60 Hz



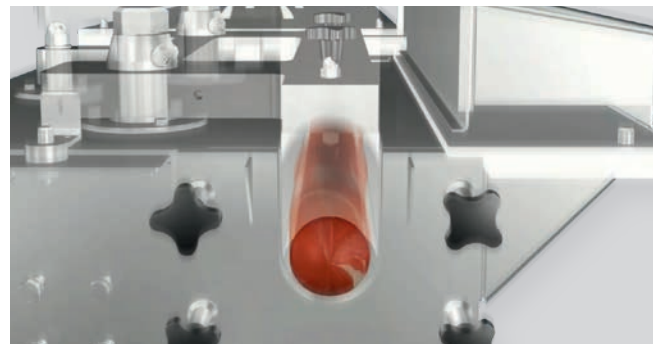
Schröder Maschinenbau GmbH  
Esch 11  
33824 Werther  
Germany  
Phone + 49 5203 9700 0  
info@schroeder-maschinen.de



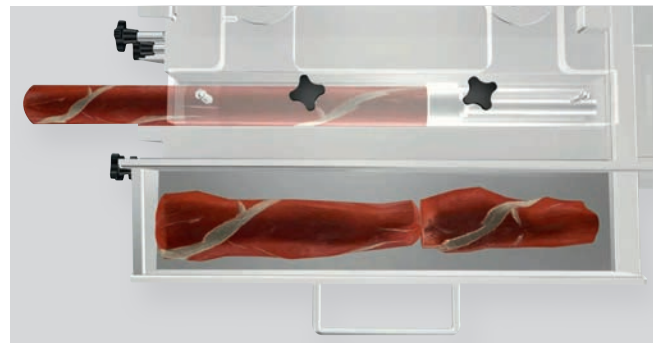
Wkładanie kawałków mięsa do szuflady



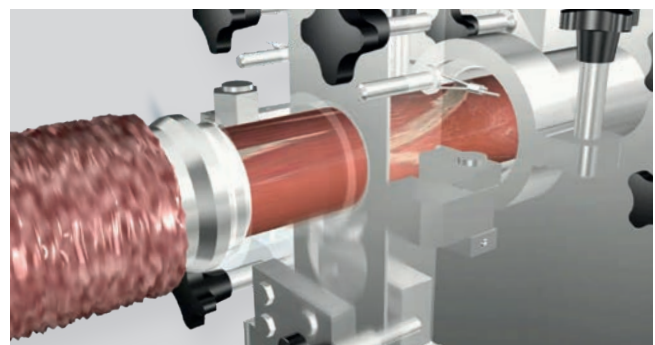
Z wykorzystaniem techniki szuflad mięso jest doprowadzane do magazynu



W podstawowej pozycji szuflady aktywowany jest proces prasowania



Podczas gdy produkt jest wyrzucany, ponownie można napełnić szufladę



Przy zastosowaniu urządzenia do krojenia napełniany produkt jest odcinany w miejscu, w którym zostanie użyty klips