



SCHRÖDER

HAMAX 800



Presă de încărcare

HAMAX 800

Principala aplicație a preseii de încărcare HAMAX 800 este umplerea mecanică a bucăților de carne proaspătă (de ex. sub formă de carne restructurată), respectiv maturată (de ex. sub formă de produse maturate crude sau fierte) în membrane artificiale. Principiul de bază al mașinii se bazează pe un piston acționat hidraulic care presează carnea în membrană.

Presa de încărcare HAMAX 800 reprezintă condiția tehnică necesară pentru creșterea eficienței în fabricarea produselor feliate, calibrate după lungime și grosime. În combinație cu un sistem automat dublu de clipsare, se poate obține un proces de lucru foarte rapid și eficient, care până în prezent a fost foarte laborios și consumator de timp pentru aceste grupe de produse.

Un nou trend îl reprezintă combinația dintre presa de încărcare și sistemul integrat de tăiere. Se realizează astfel o porționare exactă a mușchiului de porc cu rest de tendon.

Caracteristici de performanță și avantaje

- Capacitate de producție de până la 1,2 t/h
- Durata intervalului de lucru este de 6 – 8 secunde (adică intrarea produsului, compactarea produsului și evacuarea produsului)
- Pentru operare este necesară doar o singură persoană
- Umplere precisă după calibr, cu lungimi de umplere definite
- Pregătit pentru interconectare cu un sistem automat dublu de clipsare
- Pierderi din tăiere reduse cu până la 50%
- Reducere a consumului de membrană cu până la 30%
- Viteză reglabilă progresiv
- Utilizare de membrane artificiale
- Diferite magazii și diametre ale tubului de umplere, flexibilitate mai mare pentru produse

DATE TEHNICE

LUNGIMEA MAȘINII FĂRĂ DISPOZITIV DE TĂIERE	aprox. 2620 mm
LĂTIMEA MAȘINII	aprox. 1180 mm
ÎNĂLȚIMEA MAȘINII	aprox. 1680 mm
MASA UTILĂ/INTERVAL DE LUCRU	aprox. 2,0 kg
INTERVALE DE LUCRU/MINUT	max. 10
MASA	aprox. 1000 kg
BRANȘAMENT ELECTRIC	3f/PE; 400/440V; 50/60 Hz



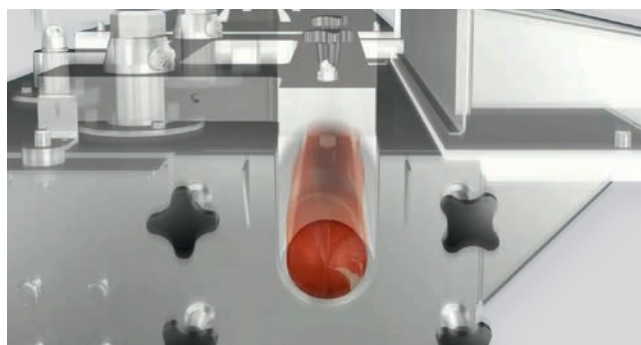
Schröder Maschinenbau GmbH
 Esch 11
 33824 Werther
 Germany
 Phone + 49 5203 9700 0
 info@schroeder-maschinen.de



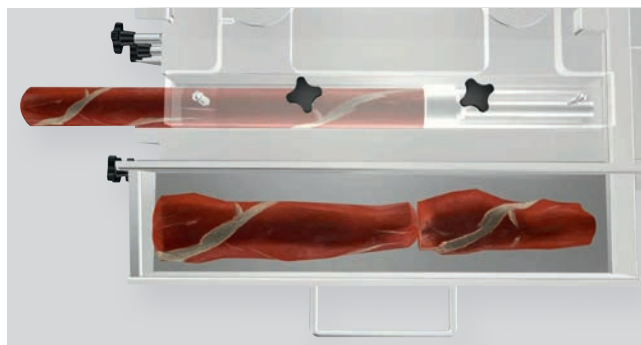
Plasarea bucăților de carne în sertar



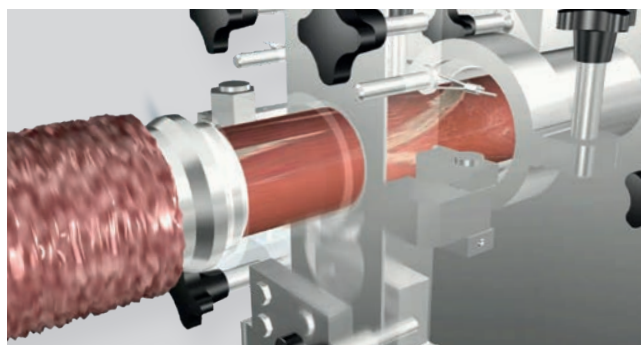
Carnea este introdusă în magazie prin intermediul unui echipament cu sertare



În poziția de bază a sertarului este activat procesul de presare



În timp ce produsul este evacuat, sertarul poate fi umplut din nou



În cazul utilizării dispozitivului de tăiere, materialul umplut este separat în punctul în care urmează să aibă loc închiderea prin clipsare