

# SEPAmatic®



SEPAmatic 3000 CWT

# SEPAmatic® 3000

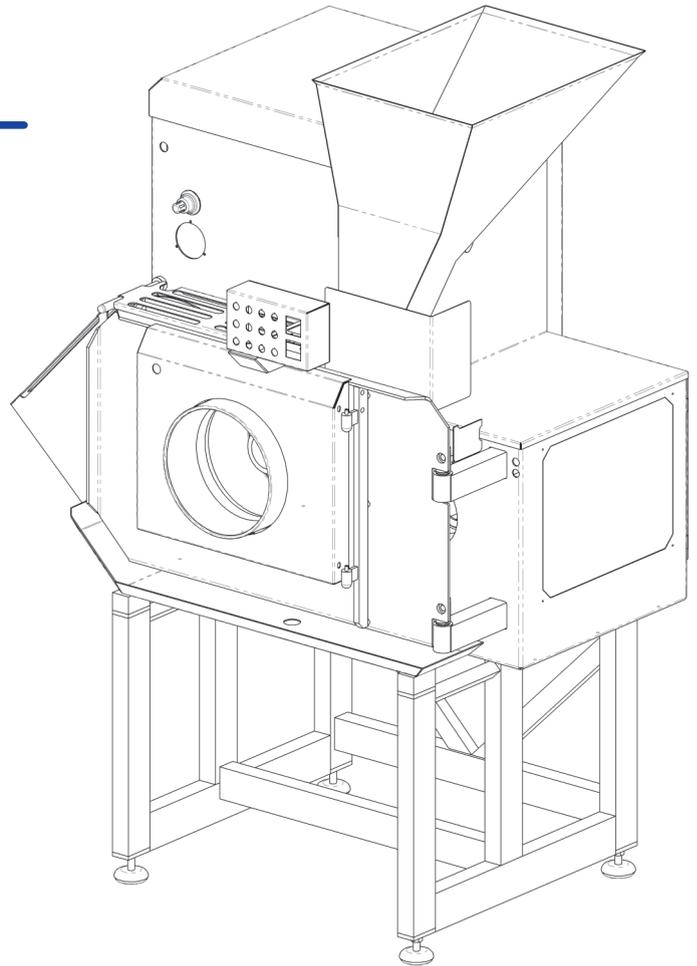
## TECHNISCHE DATEN:

<b>Inputleistung:</b>	bis 8.000 kg/h Eingabe je nach Rohware und Lochtrommel
<b>Anschlussleistung:</b>	11 kW
<b>Druckluft:</b>	6 bar
<b>H x B x T:</b>	ca. 2350 x 1800 x 1500 mm serienmäßige Auslaufhöhe von ca. 800 mm
<b>Gewicht:</b>	ca. 2300 kg

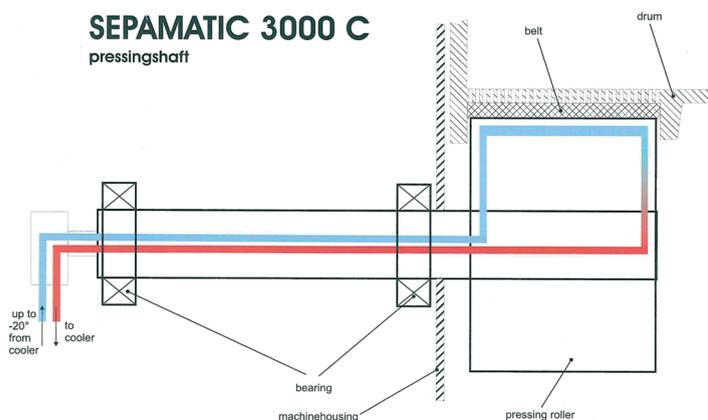
Schonende Produktgewinnung oder -veredelung durch exaktes Trennen von Fest- und Weichteilen ist aus vielen Bereichen der Lebensmitteltechnologie nicht mehr wegzudenken.

Dabei wird das Verarbeitungsgut zwischen einem hochelastischen Quetschband und einer mitlaufenden perforierten Edeltrommel eingezo-gen und einem ansteigenden, kurzen Press-Trennvorgang ausgesetzt. Härtere, gröbere oder zäh zusammenhängende Festteile verbleiben am äußeren Trommelmantel, wohingegen alle Weichteile durch die Perforierung ins Innere der Trommel gepresst werden.

Vielen Anfragen nach größerer Maschinenleistung, gepaart mit größtmöglichem Bedienungs-komfort bei geringstem Reinigungsaufwand führten zur Entwicklung der hier vorgestellten SEPAmatic 3000.



Im Gegensatz zu exzenterbasierten Anpress-systemen bleiben bei der vorliegenden SEPAmatic-Technik alle vom Anwender einmal als optimal ge-testeten Einstellwerte dauerhaft erhalten, unab-hängig von Verschleißgrad und Maßänderungen der Betriebsmittel wie Quetschbänder oder Lochtrommel.



Coolmatic und Speedmatic sind interessante Optionen. Erstere minimiert die ansonsten physikalisch unvermeidliche Temperaturerhöhung des Produkts, mit Letzterem steuern wechselnde Produktzuflussmassen die Arbeitsdrehzahl der SEPAmatic. Somit wird Verschleiß, Erwärmung und unnötige Energieaufnahme vermieden.

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

