

SEPAmatic® 4000V

**Der bullige Entsehnungsprofi
ohne Kompromisse**



SEPAmatic 4000 DPT

Kundenkommentar: Der Alptraum des Wettbewerbs

modernpack

SEPAmatic®

Schonende Produktgewinnung oder -veredlung durch exaktes Trennen von Fest- und Weichteilen findet immer mehr Anwendung in vielen Bereichen der Lebensmitteltechnologie. Man nutzt hierbei die Verhaltensweisen der jeweiligen Produkte, hervorgerufen durch Gefüge-, Festigkeits- oder Konsistenzunterschiede.

Dabei wird das Verarbeitungsgut zwischen einem hochelastischen Quetschband und einer mitlaufenden perforierten Edelstahltrommel eingezo-gen und einem ansteigenden, kurzen Press-Trennvorgangs ausgesetzt. Härtere, gröbere oder zäh zusammenhängende Festteile bleiben am äußeren Trommelmantel, wohingegen alle Weichteile durch die Perforierung ins Innere der Trommel gepresst werden. Im kontinuierlichen Durchlauf können so auf anerkannt schonendste Weise z. B. Fischfarce von Haut und Gräten, Fleisch von Knochensplittern, Knorpel, Haut oder Sehnen getrennt werden.

Viele Anfragen nach größerer Maschinenleistung, gepaart mit größtmög-lichem Bedienungskomfort bei geringstem Reinigungsaufwand führten zur Entwicklung der hier vorgestellten SEPAmatic 4000V. Ein genial einfaches Steuersystem ohne aufwendige elektro-nische oder elektrohydraulische Kom-ponenten erlaubt automatisch exakt wiederholbare Maschineneinstellungen. Anwender nicht nur in Übersee schätzen die damit gewonnene Störun-anfälligkeit und den Wegfall des an-sonsten notwendigen permanenten Energiebedarfs. Neben optimal hygiene- und reinigungsfreundlichen Details wurde besonders auf absolute Robustheit geachtet.

Alle Antriebskomponenten mit mehr-facher Sicherheit auszulegen war nur der erste Schritt. Deren sekunden-schnelle Zugänglichkeit wird zusätzlich



SEPAmatic 4000 DPST

jeden Techniker begeistern. Elektrische Elemente wie Schütze, Zeitrelais oder Schalter sind problemlos durch gängige Produkte aller Hersteller ersetzbar; elektronische Spezialbauteile per Schalter überbrückbar, um den Betrieb der Maschine, wenn auch mit eingeschränktem Komfort, aufrecht zu erhalten. Hochverschleißfeste PU-Quetschbänder für den harten Einsatz lassen sich ebenso montieren wie softseparierende preiswerte Neoprene-Quetschbänder. Eine Anpassung der einmal als optimal herausgefundenen Maschineneinstellung ist selbst bei unterschiedlichen Verschleißzuständen der Werkzeuge (Lochtrommel und Quetschband) nicht erforderlich.

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	bis 10.000 kg/h je nach Rohware und Lochtrommel
Anschluss- wert:	4000 11 KW 4000V 15 KW
Druckluft:	6 bar
Abmessungen:	Länge ca. 1700 mm Tiefe ca. 1550 mm Höhe ca. 2000 mm serienmäßige Auslaufhöhe von ca. 800 mm
Gewicht:	ca. 2500 kg

Abbildungen und Zahlenangaben annähernd und unverbindlich. Konstruktionsänderungen, die dem technischen Fortschritt dienen, jederzeit vorbehalten. Maschine teilweise ohne Schutzabdeckung und mit Sonderausstattung abgebildet.

Hersteller:

Modernpack Hoppe GmbH

Spezialmaschinen und Anlagen für die Lebensmittelindustrie

Zum Kreuzbusch 3 · D-51429 Bergisch Gladbach · Germany

Fon: +49-22 04 - 98 59-0 · Fax: +49-22 04 - 98 59-59

info@SEPAmatic.de · www.SEPAmatic.de