3D-Fleischpresse

press it



Die Fleischpresse *press it* wurde entwickelt um unförmige Teilstücke vom Schwein, Rind, Kalb oder Geflügel in eine gleichmässige Form zu pressen. Die Ausbeute und die Gewichtsgenauigkeit beim anschliessenden Portionieren oder Slicen wird damit erheblich verbessert. Das zu verarbeitende Rohmaterial muss entweder leicht angefrostet oder gleichmässig auf ca. -2 bis -3°C aufgetaut werden (produktabhängig). Die Presse wird in den folgenden drei Hauptanwendungsgebieten eingesetzt:

Volumetrische Portioniermaschine

Volumetrische Portioniermaschinen haben vielfach nur eine Längsverpressung. Aufgrund der fixen Grösse des Formrohr-Revolvers können vollfleischige Teilstücke nicht im selben Formrohr verarbeitet werden wie die restlichen Teilstücke. Mit der Fleischpresse *press it* können diese einzelnen zu grossen Muskeln vorgepresst und danach perfekt im selben Formloch geschnitten werden.

Scannerschneider für Frischfleisch

In Kombination mit der *press it* 3D Fleischpresse wird die Ausbeute erhöht. Zudem werden dicke und dünne Scheiben vermieden.

Slicer

Die Ausbeute beim Slicen von Brat- und Frühstückspeck wird erheblich gesteigert. Dank der Fleischpresse *press it* werden die Ausbeute erhöht und die Anfangsscheiben minimiert.

Technische Daten

max. Produktlänge 550 mm

max. Produkthöhe 185 mm

max. Produktbreite 85 mm

Formensatz Hals 70 x 115 mm

Formensatz Nierstück 65 x 105 mm

Formensatz Speck 35 x 175 mm

Druckluftanschluss 6 - 8 bar

max. Pressdruck 1.3 Tonnen







