



Systementwicklungen - Verkauf - Kundendienst

Patenterte Kochschinken Vakuum Presse

Kraftpressmatic®

Fleischerei- Spezialtechnik **Kraft & Sohn GbR**

Akazienring 15 , 26919 Brake

Telefon: 0049 – (0) 4401 - 706 710

Fax: 0049 – (0) 4401 - 706 711

Mobil: 0171 - 77 10 611 / 0171 - 93 56 063

E-Mail: FSK@fleischerei-spezialtechnik.de

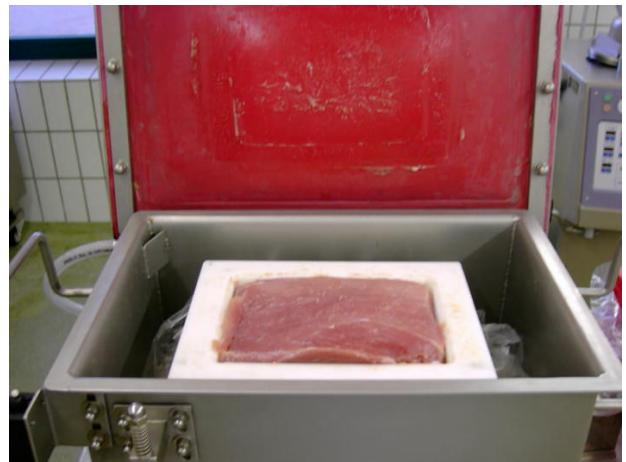
Internet: www. Kraftpressmatic .de

Kraftdeckelpresse

Kraftpressmatic® V

Kraftpressmatic® Typ 100

**Automatische Kochschinken- Vakuumpresse
Tischmaschine für 1 Normalform**



Kraftpressmatic® Automatische Kochschinkenpresse Typ 100, zum Vakuumieren und Pressen von Rohkochschinken in der Form. Dieses Verfahren ist patentrechtlich geschützt!

Die *Kraftpressmatic®* Typ 100 Kochschinkenpresse mit automatischem Programmablauf arbeitet nach dem speziellen *Kraftpressmatic®* -Vakuumpress-System, und garantiert dadurch besten Zusammenhalt des gepolterten Kochschinkens, ohne die sonst häufig auftretenden Löcher im fertigen Kochschinken.

Die mit dem rohen Kochschinken gefüllte Unterform wird in die Kammer gestellt, und beim Herunterdrücken des Deckels Vakuumiert.

Beim Erreichen des vollen Vakuums des Kochschinkens in der Unterform presst die Spezialmembrane den Schinken unter hohem Druck (ca. 350 bis 500 kg je nach Formengröße) in die Unterform, so daß Hohlräume vermieden werden. Danach ist der rohe Kochschinken in der Form

optimal luftfrei zusammengepresst !

Anschließend kann außerdem manuell der Formendeckel mit einer separaten, speziellen Deckelpresse fest in die Unterform gepresst werden, so daß immer der **ideale Deckeldruck** auf dem Kochschinken liegt. Da das Anpressen des Formendeckels **ohne** den sonst notwendigen **großen Kraftaufwand** durch den Bediener abläuft, können auch größere Mengen immer sehr gleichmäßig gepresst werden.

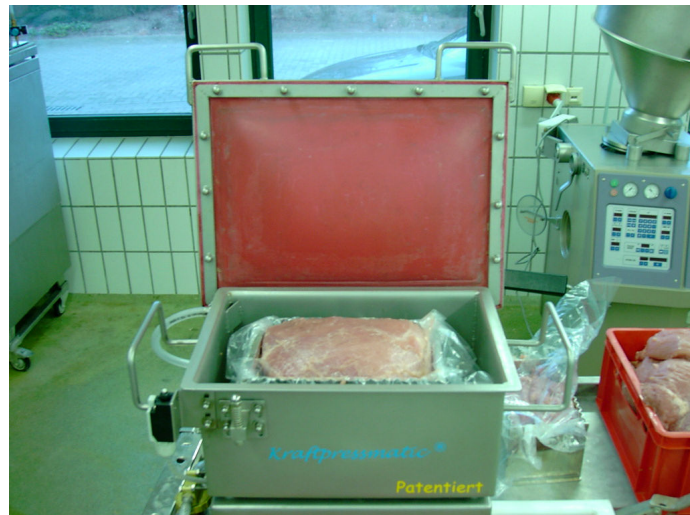
Die *Kraftpressmatic*[®] Typ 100 Kochschinkenpresse mit automatischem Programmablauf arbeitet nach dem **speziellen *Kraftpressmatic*[®] -Vakuumpress-System**, und garantiert dadurch besten Zusammenhalt des gepolterten Kochschinkens, ohne die sonst häufig auftretenden Löcher im fertigen Kochschinken.

Die mit dem rohen Kochschinken gefüllte Unterform wird in die Kammer gestellt, und beim Herunterdrücken des Deckels Vakuuiert.

Beim Erreichen des vollen Vakuums des Kochschinkens in der Unterform presst die Spezialmembrane den Schinken unter hohem Druck (ca. 350 bis 500 kg je nach Formengröße) in die Unterform, so daß Hohlräume vermieden werden. Danach ist der rohe Kochschinken in der Form

optimal luftfrei zusammengepresst !

Anschließend kann außerdem manuell der Formendeckel mit einer separaten, speziellen Deckelpresse fest in die Unterform gepresst werden, so daß immer der **ideale Deckeldruck** auf dem Kochschinken liegt. Da das Anpressen des Formendeckels **ohne** den sonst notwendigen **großen Kraftaufwand** durch den Bediener abläuft, können auch größere Mengen immer sehr gleichmäßig gepresst werden.



Optional: Einlegeböden und Überfüllrahmen je nach Form auf Anfrage.

Wir schlagen Ihnen vor, eine Vorführung mit unserer *Kraftpressmatic*[®] parallel zu Ihrer Produktion durchzuführen, damit Sie die vielen Vorteile der Vakuumpressung am eigenen Produkt optimal beurteilen können.

Selbstverständlich stehen wir Ihnen jederzeit für weitergehende Fragen gerne zur Verfügung.