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

Systementwicklungen - Verkauf - Kundendienst

Patentierte Kochschinken Vakuum Presse

Kraftpressmatic ®

Kraftdeckelpresse

Kraftpressmatic ® V

Kraftpressmatic® Typ 400 D

Automatische Kochschinken- Vakuumpresse für 3 - 6 Normalformen oder 1 - 3 kurze Slicerformen

Kraftpressmatic® **Automatische Kochschinkenpresse Typ 400 D, zum Vakuumieren und Pressen von Rohkochschinken in der Form. Dieses Verfahren ist patentrechtlich geschützt!**

Die *Kraftpressmatic*® kann speziell auf die bei Ihnen im Einsatz befindlichen Formen abgestimmt werden, mit entsprechenden optionalen Überfüllrahmen bzw. Blenden sowie dazu passenden Zentrierrahmen. Alle Rahmen lassen sich jeweils schnell werkzeuglos wechseln, um die Maschine zügig an die jeweils verschiedenen Formen anzupassen.

Die *Kraftpressmatic*® hat einen automatischen Vakuum-und Pressarbeitsablauf und kann an vorhandene Kochschinkenformen optimal angepasst werden.

Die beiden Vakuumkammern werden wechselseitig beladen und entladen, so dass immer eine befüllte Kammer arbeitet und somit eine hohe Leistung gewährleistet ist. Da beide Vakuumkammern unabhängig von einander arbeiten, ist bei Ausfall einer Kammer immer noch gewährleistet, dass mit der anderen weiter gearbeitet werden kann, und die Produktion weiter laufen kann.

Arbeitsablauf:

Die mit dem rohen Kochschinkenfleisch gefüllte Unterform wird in die Kammer gestellt, und beim Herunterdrücken des Deckels automatisch Vakuumiert sowie anschließend unter Vakuum gepresst.

Beim Erreichen des vollen Vakuums in der Unterform presst die Spezialmembrane das rohe Schinkenfleisch unter hohem Druck in die Unterform, (ca. 1 Kg / cm², Gesamtdruck je nach Formengröße bis ca. 2000 Kg), so das eventuell vorhandene Hohlräume zusammengepresst und somit 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.

Optionen:

Formeneinsätze:

**Bestehend aus oberen Unter- oder Überfüllrahmen und unteren Zentrierrahmen.
Diese aus Kunststoff oder Edelstahl gefertigten Formeneinsätze werden für jeden Formentyp benötigt, der mit der *Kraftpressmatic*® Typ 400 D gepresst werden soll.**

**Beispiele für je 2 obere Überfüllrahmen,
und je 2 untere Zentrierrahmen,
sowie der notwendigen Einlegeplatten.**

Die Rahmen für die verschiedenen Formentypen sind Werkzeuglos zu wechseln.

Beispiel einer möglichen Maschinenanordnung

Kraftpressmatic® **Typ 400 D**

Kraftdeckelpresse **Typ DP 80 SE**
(Optional)

Fertig vakuumierte und gepresste Kochschinken.

Deckelpresse zum einfachen Verschließen der Formen.

Beispiel für eine Maschinenanordnung bei 4 – 5 Arbeitsplätzen mit der *Kraftpressmatic®*

Hebevorrichtung mit Fülltisch – Pufferzone – *Kraftpressmatic®* Typ 400 D

Spezielle Sonderbauten sind auf Kundenwunsch möglich.

z. B. Mittig aufgebaute Deckelpresse zum einfachen Verschließen der Formen nach dem Vakuumpressen.

Die Pressung erfolgt über den Federbügel der Form. Verdrehgesicherter Pressenstempel mit wechselbarem Kunststoff - Druckstück, angepaßt an eine Federbügelbreite. Deckelpresse komplett Edelstahl-Rostfrei und Werkzeuglos zu demontieren. Bedienung über Oberschenkeldruckplatte, automatischer Rückzug. Presskraft ca. 270 daN bei 6 bar/ölfrei, pneumatische Reglereinheit, Norm-Steckhülle DN 7,2 und Druckluftanzeige. Auch verwendbar zum Entdeckeln der Formen. Norm-Stecktüllenanschluß DN 7,2.

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.