

Restfleischgewinnung, Entbeinen und Entsehnen

Restfleischgewinnungsanlage Bone Cannon

Bessere Ausbeute für höhere Erträge





Restfleischgewinnungsanlage – Qualität, Leistung und Zuverlässigkeit

Die Restfleischgewinnung ist ein maschinelles Verfahren, das angewendet wird, um nach dem manuellen Herauslösen der Edelteile das restliche Weichgewebe zu gewinnen, welches noch an den Knochen anhaftet und anderenfalls der Abfallverwertung zugeführt würde.

Vorteile

- Texturiertes Fleischprodukt, Hackfleisch: sichtbare Muskelfleischstruktur
- Der Knochen-/Kalziumgehalt im gewonnenen Produkt ist geringer als bei anderen Technologien
- Sehr geringer Temperaturanstieg bei der Verarbeitung
- Die Qualität hängt vom eingesetzten Rohmaterial ab



Das eingesetzte Rohmaterial ist typischerweise gut gekühlt und umfasst in weites Spektrum an Formaten:

- Rückenknochen
- Nackenknochen
- Vorderschinkenknochen
- Rippen-, Brust-, Schulter- und Hüftknochen



NACKEN-/RÜCKEN



RIPPEN



LAMM



RIND



SCHWEIN



LAMM

Die Kolbenseparatoren Bone Cannon von Provisur Technologies ist hochprofitabel, dank:

- Niedrigem Wasserverbrauch
- Ethernet-Anschluss
- Großem Touchscreen zur umfassenden Bedienung der Bone Cannon
- Wasserdichtem Schaltschrank mit Frequenzumrichter
- Normgerechtem Hydrauliktank mit zwei Zugangsclappen
- Hoher Zuverlässigkeit und Wartungsfreundlichkeit
- Haupthydraulikpumpe mit variabler Fördermenge durch Servoantrieb
- Geringem Stromverbrauch
- Niedrigem Geräuschpegel
- Modernem Design
- Einfachem Zugang zum Motor und zur Haupthydraulikpumpe
- Mühelosem Öffnen und Schließen durch Gewichtskompensation
- Hochklappbaren Abdeckhauben mit Pneumatikzylindern

Ebenso wie die Qualität des Endprodukts sprechen die folgenden Argumente dafür, sich für Komplettlösungen von Provisur zu entscheiden:

- Lebensmittelsicherheit
- Steigerung von Durchsatz und Ausbeute
- Skalierbarkeit
- Flexibilität
- Zuverlässigkeit

Restfleischgewinnungsverfahren

Hochleistungsseparator in hydraulischer Kolbenbauweise mit modernem Bedienfeld, für eine verbesserte Restfleischgewinnung. Je nach Anwendungsfall steht eine Palette an Standardgrößen zur Auswahl, welche für verschiedenen Mengen an Rohmaterial ausgelegt sind. Mit eingebautem Wärmeübertrager für die Luftkühlung des Innenbereichs.

1



Vorzerkleinerer (P300, P600)

- Knochenvorzerkleinerung
- Durchsatz: bis zu 5.000 kg/Std.

2



Kolbenseparator Bone Cannon (HS200, HS250)

- Primärfleischgewinnung
- Durchsatz: bis zu 5.000 kg/Std.

3



Bandseparator (STS800, STS2000, STS3000)

- Entfernen von Knochenspänen
- Durchsatz: bis zu 3.000 kg/Std.

TECHNISCHE DATEN

Variable Kolbengeschwindigkeit:
22,5 bis 26 Sekunden pro Zyklus
Leerlaufzykluszeit ohne Verweilzeit:
18 bis 30 Sekunden

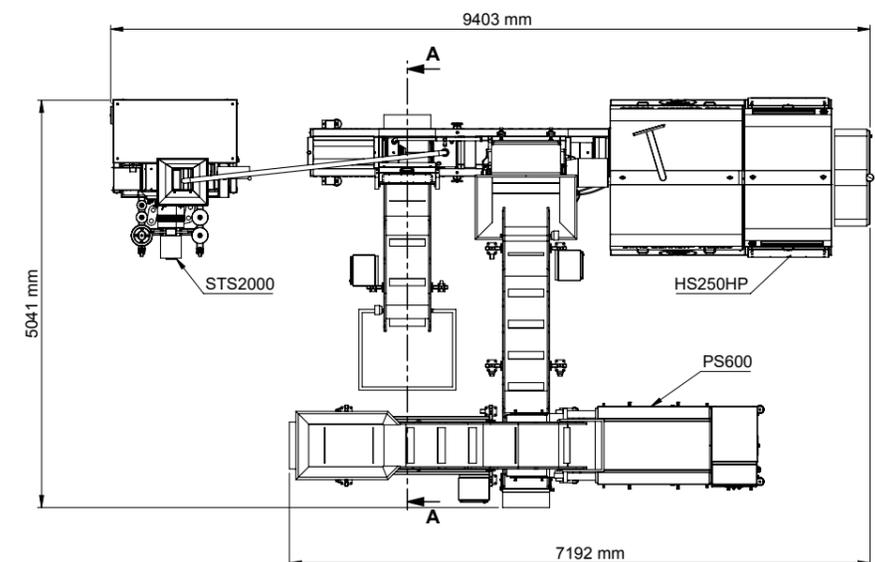
Zwei gegenläufige Presskolben

Temperaturanstiegsbereich: 1 bis 3 °C

Hygienefreundliches Design

Variable Verweilzeit: 0 bis 60 Sekunden

CE- und USDA-Konformität



Beispiel für eine vollautomatische Restfleischgewinnungslinie



Nordamerika

15544 E. Hinsdale Circle, Centennial, Colorado 80112 USA
Tel: +1 303-363-6288

9150 191st Street, Mokena, Illinois 60448 USA
Tel: +1 708-479-3500 Fax: +1 708-479-3598 E-mail: formaxinfo@provisur.com

Europa, Naher Osten und Afrika

ZI de Kerdrioniou 1 rue Marcel Paul, 29000 Quimper, France
Tel: +33 298 948 900 Fax: +33 298 948 905 E-mail: AM2Cinfo@provisur.com

Südamerika

Alameda Venus, 289 American Park Empresarial NR, Indaiatuba, SP 13347-659 Brazil
Tel: +55 (19) 3935-3177 Fax: +55 (19) 3936-2148 E-mail: sa.info@provisur.com

Insurgentes Sur #730, Piso 1, Col. Del Valle, Ciudad de Mexico, 03100 México - D.F., Mexico
Tel: +52 55 8000 6734

Asien-Pazifik

11th Floor, Thaniya Building (BTS Wing), 62 Silom Road, Bang Rak Bangkok 10500 Thailand
Tel: +66 (0) 2652 3050 to 51 Fax: +66 (0) 2652 3052 E-mail: ap.info@provisur.com

China

Unit 8A,8 floor, Shanghai Industrial Investment Building, No.18, North Caoxi Road, Xuhui District Shanghai, China
Tel: +86 (21) 54241559 Fax: +86 (21) 54245315 E-mail: info.shanghai@provisur.com