



Systementwicklungen - Verkauf - Kundendienst

Patentierter Kochschinken Vakuum Presse

Kraftpressmatic®

Fleischerei- **S**pezialtechnik **K**raft & 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 1000 H

**Automatische Vakuumpresse für Koch- und Rohschinken
in der Form.**

**Passend für 6 - 12 Normalformen oder 2 - 4 Slicerformen,
optional auch ohne Pressung z. B. für Netzschinken.**



Kraftpressmatic® Automatische Koch- und Rohschinkenpresse Typ 1000 H, zum Vakuumieren und Pressen von Schinkenfleisch in der Form.
Dieses Verfahren ist patentrechtlich geschützt!

Die **Kraftpressmatic®** Typ 1000 H Koch- und Rohschinkenpresse mit automatischem **Programmablauf** arbeitet nach dem speziellen **Kraftpressmatic®** -Vakuumpress-System, und garantiert dadurch besten Zusammenhalt des gepolterten Koch- oder Rohschinkens, ohne die sonst häufig auftretenden Löcher im fertigen Schinken.



Arbeitsablauf:

Die mit dem rohen Koch- oder Rohschinkenfleisch 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 das Schinkenfleisch 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 Koch- oder Rohschinken 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.

Hubvorrichtung zum Senken und Heben der Formen:



Die Hubvorrichtung arbeitet getaktet mit dem Deckel. Beim Schließen des Deckels fährt die Hubvorrichtung mit der gefüllten Form nach unten in die Kammer. Nach dem Pressen öffnet der Kammerdeckel automatisch und die Hubvorrichtung hebt die gepressten Formen wieder nach oben über den Kammerrand, so daß sie problemlos weiter zur Deckelpresse geschoben werden können. Somit sind auch große Slicerformen einfach zu Händeln.



Optionen:

1. 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 1000 H gepresst werden soll. Die Formeneinsätze werden exakt passend für die jeweiligen Kundenformen gefräst um damit ein optimales Pressen der Form ermöglichen.

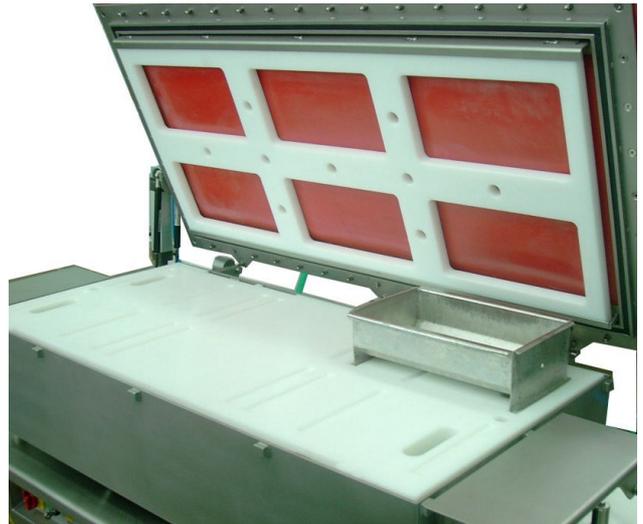
(pro Formensatz für Rechteckige Formenausschnitte)



(pro Formensatz für diverse Formenausschnitte,
z.B. Birnen- oder Mandolinenform ect.)



Beispiel für einen Formeneinsatz mit oberen
Überfüllrahmen und unteren Zentrierrahmen,
sowie der notwendigen Einlegeplatten für den
Höhenausgleich der verschiedenen Formen.
Die Rahmen für die verschiedenen Formentypen
sind einfach und Werkzeuglos zu wechseln.



2. Größere Vakuumpumpe 250 qm (auf separatem Gestell):



Um ein höhere Stundenleistung (größer Taktzahl pro Stunde) zu erreichen, empfehlen wir eine
größere Vakuumpumpe von 250 qm. (Buschpumpe auf einem separatem, verkleidetem Gestell)

3. Anschluß an Fremdvakuum

Entfall der serienmäßigen Busch –Vakuumpumpe, und statt dessen an der Rückseite der Maschine ein Anschluß für Fremdvakuum.

Vorraussetzung ist ein kontinuierliches Vakuum an der Verteilereinheit unserer Maschine das der serienmäßigen 160 qm Buschpumpe entspricht.

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. Wir würden uns freuen, wenn unser Angebot Ihren Vorstellungen entspricht.