



Systementwicklungen - Verkauf - Kundendienst

Patentierte 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 250

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

**Passend für 4 - 8 Normalformen oder 1 - 2 Slicerformen,
optional auch ohne Pressung z. B. für Netzschinken.**



Kraftpressmatic® Automatische Koch- und Rohschinkenpresse Typ 250, zum Vakuumieren und Pressen von Schinkenfleisch in der Form.
Dieses Verfahren ist patentrechtlich geschützt!

Die *Kraftpressmatic*[®] Typ 250 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 !

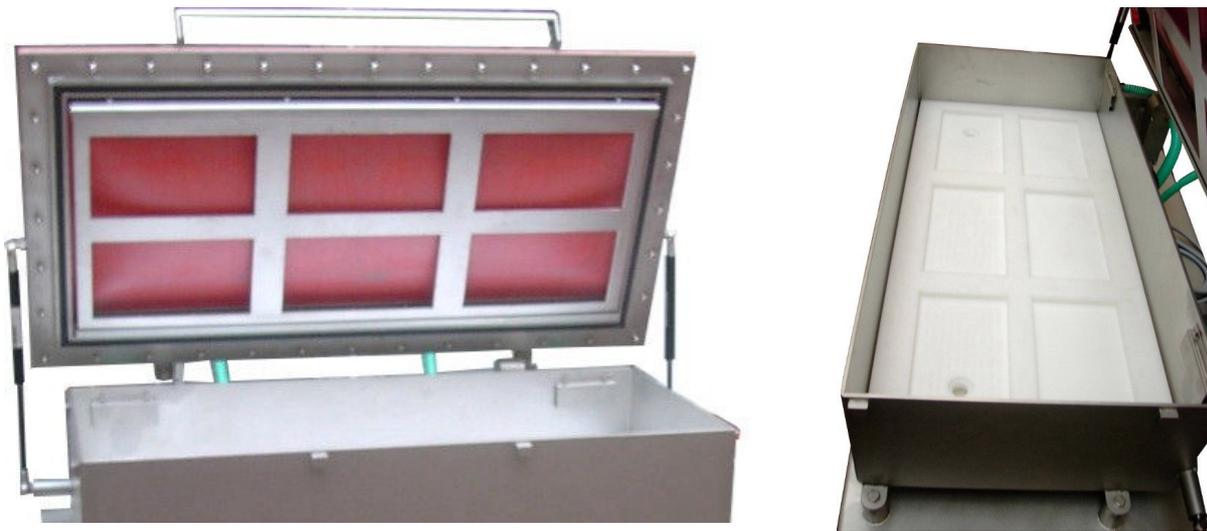
Anschließend kann außerdem manuell der Formendeckel mit einer separaten, speziellen Deckelpresse fest in die Unterform gepresst werden, so daß immer der **ideale Deckeldruck** auf dem Koch- oder Rohschinken liegt. Da das Anpressen des Formendeckels **ohne** den sonst notwendigen **großen Kraftaufwand**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



Optionen:

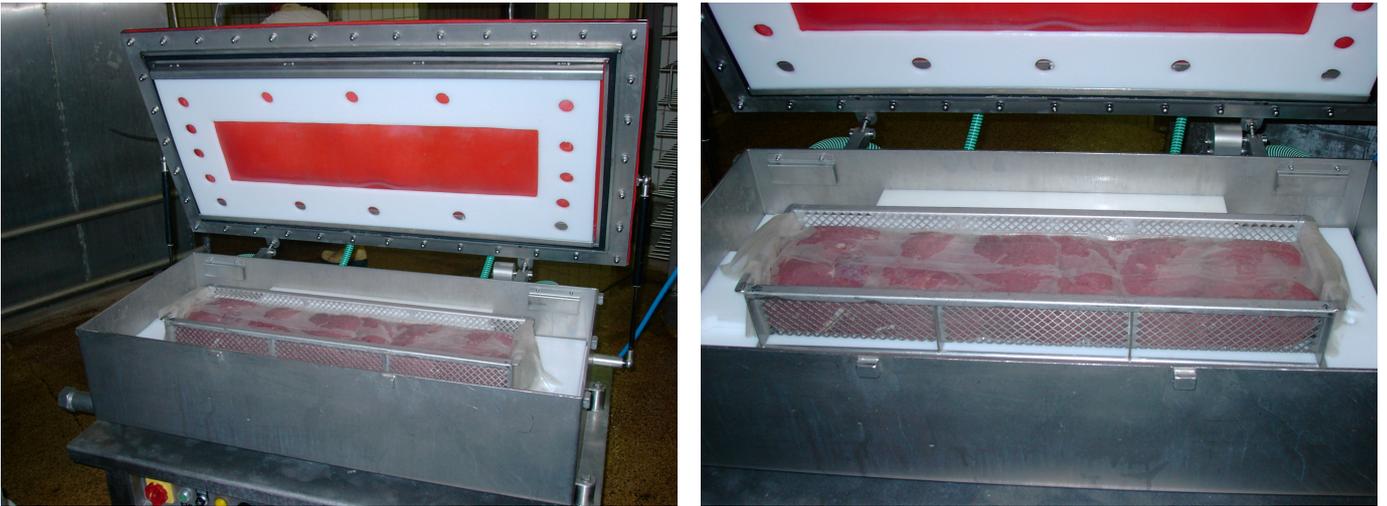
Formeneinsätze:

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



Beispiele 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.





Rohschinkenproduktion mit der *Kraftpressmatic*[®] Typ 250



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.