



Abb. 3: Nach ein- bis zweiwöchiger Fermentation in der verschlossenen Form erfolgt die Weiterbehandlung (Reifung, Räucherung) der ausgeformten Schinken.

ziert werden, wodurch die Einstellung der Klimaverhältnisse in den Reiferäumen vereinfacht und die Schimmelbildung reduziert wird.

Der starke Zusammenhalt der Schinkenfleischstücke erleichtert auch das Ausformen der Rohschinken während der Reifezeit, und die Slicer-Rohschinken können für die weitere Behandlung (z.B. Reifung oder Räucherung) schon relativ frühzeitig aus den Formen entnommen und auf Stellagen umgepackt werden (Abb. 3). Dadurch lässt sich die Anzahl der benötigten Formen reduzieren, da diese dem Produktionsprozess wieder schneller zur Verfügung stehen.

Möglichkeiten der Kosteneinsparung

Mithilfe der Kraftpressmatic® lassen sich die Prozesskosten auf vielfältige Weise reduzieren:

- Einsparungen beim Slicen
- und weniger Abschnitte (Endstücke) anfallen.
- Qualitätssicherung auf hohem Niveau durch gleichbleibend gute Ware.
- Je nach Produktionsmenge amortisiert sich die Investition für die Vakuumschinkenpresse in kurzer Zeit; die Gewinnphase wird demzufolge schnell erreicht.
- Einfaches Umrüsten der Presse auf einen anderen Formtyp durch werkzeugloses Auswechseln der Formensätze innerhalb von wenigen Minuten.
- Der Anwender kann die in seinem Betrieb vorhandenen Schinkenformen nutzen, es werden keine speziellen neuen Formen benötigt.
- Der bisherige Produktionsprozess muss nicht verändert werden; die Schinkenpresse lässt sich problemlos in den existierenden Produktionsablauf integrieren.
- Stabile Ausführung der Kraft-

durch weitgehende Lochfreiheit, guten Zusammenhalt der geschnittenen Scheiben, gute Übergänge zwischen den einzelnen Schinkenstücken sowie guter Ausformung an den Enden der Rohschinkenstange, sodass beim Slicen von Anfang an das volle Kaliber genutzt werden kann

pressmatic® und Ausstattung mit Standard-Maschinenteilen (Busch, Siemens, Bürkert, Festo etc.), wodurch eine einfache Wartung und die Eignung für den Mehrschichtbetrieb gegeben ist.

■ Die Maschine kann sowohl für die Herstellung von Roh- als auch Kochpökelwaren eingesetzt werden.

Verschiedene Maschinentypen wählbar

Die Kraftpressmatic® gibt es in 6 verschiedenen Varianten vom Typ 200 bis zum Typ 1000 VH, sodass für jede Produktionsmenge und Formengröße die passende Maschine verfügbar ist.

Durch die einfach und werkzeuglos zu wechselnden Formensätze passt sich die Presse problemlos den vorhandenen Schinkenformen des Kunden an. Somit können spätere neue Formtypen durch den Einbau eines auf den neuen Formtyp passend CNC-gefrästen Formensatzes genauso vakuumgepresst werden wie die bereits vorhandenen Formtypen.

Je nach Maschinentyp und Formenlänge werden die gefüllten Schinkenformen entweder in die Vakuumkammer gestellt oder geschoben (z.B. bei langen schweren Slicerformen).

Die Leistung der Maschinen beträgt etwa 600 kg bis zu 3500 kg pro Stunde, je nach Maschinengröße, Pumpengröße und Ausfüllung der Vakuumkammer mit Unterformen.

Die Umrüstung von einem

Formtyp zum andern erfolgt in wenigen Minuten durch den werkzeuglosen Umbau der verschiedenen Formensätze, bestehend aus 2 passenden CNC-gefrästen Kunststoffplatten.

Die meisten Maschinen sind mit Rollen ausgestattet und können so auf einfache Weise an den Einsatzort in der Produktion transportiert werden.

Fazit

Durch den Einsatz der Kraftpressmatic® ist es möglich, einerseits die Qualität der Produkte erheblich zu steigern und eine nachhaltige Qualitätssicherung zu erzielen, andererseits die Produktionsverluste zu minimieren. Die Maschine ist zur Formgebung bei Roh- und Kochschinken gleichermaßen geeignet. Darüber hinaus relativieren sich durch die Verwendbarkeit der im Betrieb bereits vorhandenen Schinkenformen die Investitionskosten.

Anschrift des Verfassers

Stefan Kraft, Fleischerei-Spezialtechnik Kraft & Sohn GbR, Akazienring 15, 26919 Brake, FSK@fleischerei-spezialtechnik.de

Stefan Kraft ist als geschäftsführender Gesellschafter der Fleischerei-Spezialtechnik Kraft & Sohn GbR



verantwortlich für den Verkauf sowie die Entwicklung der Spezialmaschinen für die Roh- und Kochschinkenherstellung.



Systementwicklungen - Verkauf - Kundendienst

Patentierter 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