

Kraft & Sohn

## Lochfreie Kochschinken aus der Vakuumpresse

Die Firma Fleischerei-Spezialtechnik Kraft & Sohn GbR, Elsfleth, entwickelte ein patentiertes Verfahren zur Kochschinkenherstellung. Mit der Kraftpressmatic-Kochschinken-Vakuumpresse kann Kochschinken in herkömmlichen sowie auch in Slicerformen lochfrei und mit festem Zusammenhalt hergestellt werden. Das patentierte Vakuumpressverfahren presst das in der Form liegende Schinkenfleisch unter Vakuum und hohem Druck. Dies geschieht mit einer speziellen Press-Membrane, die in der Lage ist, eine gleichmäßig hohe Flächenpresskraft unter Vakuum auf das Schinkenfleisch aufzubringen. Dazu wird die gefüllte Kochschinkenform in die Maschine gestellt und der Kammerdeckel geschlossen. Im ersten Schritt wird in der Maschinenkammer Vakuum aufgebaut sowie die Press-Membrane mit Vakuum an den Kammerde-

ckel gezogen, damit das Schinkenfleisch ausreichend Raum zum Entlüften hat. Im zweiten Schritt wird die Membrane im Kammerdeckel belüftet, während in der Maschinenkammer weiter Vakuum gezogen wird. Auf diese Weise wird die Membrane durch das in der Maschinenkammer herrschende Vakuum hineingezogen und mit dem vollen Luftdruck von einem Kilogramm pro Quadratmeter auf das Schinkenfleisch presst. Dabei entsteht eine Gesamtpresskraft, die der Oberfläche der Schinkenform entspricht, etwa 250 bis 400 Kilogramm bei herkömmlichen Schinkenformen und bis über 1700 Kilogramm bei Slicerformen.

Im dritten Schritt wird die Maschinenkammer wieder belüftet und der Kammerdeckel öffnet sich, so dass die Kochschinkenform entnommen werden kann, um sie mit einer separaten Deckel-

presse zu verschließen.

Durch die enorme Presskraft der Membrane unter Vakuum werden eventuell vorhandene Hohlräume zusammengedrückt und das Schinkenfleisch auch in die Ecken der Form gepresst. Dadurch entsteht ein Endprodukt, das lochfrei ist und sich

durch einen festen Zusammenhalt einzelner Fleischstücke auszeichnet. Von einem solchen Endprodukt lassen sich hauchdünne Scheiben zusammenhängend aufschneiden und aufrollen.

Des Weiteren ergibt sich eine sehr gute Ausformung des Kochschinkens mit einer ebenen, glatten Oberfläche ohne große Vertiefungen oder fehlende Ecken. Vorteile, die gerade bei Slicerware von hoher Bedeutung sind. Außerdem sorgt die gute Ausformung für einen gleichmäßigen Scheibendurchmesser des Endprodukts in der Verpackung.

Da eine lochbedingte Fehlproduktion so gut wie ausgeschlossen wird, ergeben sich deutliche Kosteneinsparungen bei guter bis sehr

guter Qualität und hoher Qualitätssicherung in der Produktion. Ein weiterer nicht zu unterschätzender Vorteil ist nach Aussage des Entwicklers, dass die bisherige Produktionstechnologie in Bezug auf Einspritzmenge und Polterzeit nicht an die Maschine angepasst werden muss, da das Kraftpressmaticverfahren diese Prozessgrößen nicht verändert. Des Weiteren kann die Maschine gemäß Herstellerangaben an die bereits vorhandenen Formen angepasst werden, so dass der bisherige Produktionsablauf problemlos beibehalten werden kann. Das Kraftpressmatic-Verfahren fängt außerdem immer mal wieder vorkommende Schwankungen der Rohmaterialqualität auf.



Die Vakuumpressen gibt es vom kleinen Einkammer-Tischgerät bis zur Industrierausführung als Doppelkammer Typ 400D und Durchlaufmaschine.