

SEPA*grind*[®]

Unsere neuen Extrusions-Schneidesysteme
machen Trennsätze überflüssig





SEPAgrind Extrusions-Schneidesysteme

Modell	extruCut 1k	extruCut 2k	extruCut 3k	extruCut 6k	extruCut 9k
Leistung*3	0,5 - 0,7 t/h	2 - 2,5 t/h	3 - 3,6 t/h	5,5 - 6,5 t/h	6,5 - 8,3 t/h

Patentiertes Schneidesystem

- ohne Vorschneider, Messer und Lochscheiben
- minimalste Erwärmung (1° bis 3°), kein Verlust von Gewebsflüssigkeit
- glatter Scherschnitt der Schneidspindel im Zylinder
- konisch gelochter, patentierter Schneidzylinder
- Austrag unzerkleinerter Knorpel, Knochenreste, Splitter
- Austrag unzerkleinerter Sehnen, Flechsen, Schwarten
- Austrag von flexiblen und festen Kunststoffen u. a.



SEPAgrind®

Bedienteil SIEMENS - SIMATIK S 7 von 4" bis 12"

- Touch-Screen am drehbaren Ausleger oder eingebaut, selbsterklärende Bildwiedergabe;
- 99 Programme und 1.000 Speicherplätze frei programmierbar
- getrennte Geschwindigkeitsregelung der Zuführschnecke und der Schneidspindel optimiert die Fleischqualität entsprechend der Rohware.
- Permanente Aufzeichnung von Stromaufnahme, Bedienfehlern, Störungen; Identitätserkennung Zugangsberechtigter; WLAN-Übertragung



Frischfleisch als Rohware (Zuführung zwischen -2° C / +3° C) wird im Schneidmodul bei geringem Druck, ohne Austritt von proteinhaltigem Fleischsaft glatt geschnitten. Die Faserstrukturen der Zellen - auch vom Fett im Speck - bleiben dabei erhalten.

Abfall-Austrag erfolgt unzerkleinert zwischen Schneidspindel und Schneidzylinder entlang der Schneidkanten - Hautreste und Bindegewebe werden dabei vom Muskelfleisch getrennt, Knorpel, Knochensplitter bleiben unzerkleinert, Sehnen, Flechsen, Fremdstoffe werden erst im Austragemodul erfasst und sicher austragen.

Der Hackfleischaustrag bleibt unbelastet durch unerwünschte Stoffe.

Systemvorteile gegenüber herkömmlichen Fleischwölfen:

Das patentierte **SEPAgrind Schneidesystem** wurde seit 2011 entwickelt.

Die Erfahrungen beim Einsatz des Schneidesystems wurde mit Hilfe von unseren Kunden kontinuierlich weiter entwickelt, um aus den teuren Ressourcen „Fleisch“ so schonend als möglich hochwertige, dem handwerklichen Standard entsprechende Endprodukte für einen zufriedenen Verbraucher herzustellen.

Hochwertiges Protein wird aus den Fleischfasern nicht herausgepresst.

Knochensplitter, Plastik aus Verpackungen und andere Fremdkörper führen zu teuren Rückrufaktionen.

Diese werden mit Hilfe von unserern Extrusions - Trennsystemen sicher aus der Rohware „Frischfleisch“ ohne Einsatz von Messern und Lochscheiben schonend entfernt und gelangen nicht in das Endprodukt. Eine Zerkleinerung solcher Fremdkörper, wie in klassischen Fleischwölfen, tritt bei unseren Anlagen nicht ein!

Sepagrind ExtruCut-Schneidesysteme der neuen Generation müssen selten nachgearbeitet werden. In der Regel hält ein Schneidsatz bis 10.000 Tonnen Produktionsmenge, bevor er nachgearbeitet wird.

Diese Vorteile rechnen sich:

Fragen Sie unsere Mitarbeiter; wir berechnen Kosten und Nutzen gemeinsam miteinander und mit Ihrem QS-Beauftragten vor Ort am Beispiel Ihrer Rohware!

Beschickungseinrichtungen:

Nach Anforderungen Ihres Betriebes liefern wir als Zubehör passende Beschickungs- und Fördereinrichtungen, Förderbänder oder Ein- und Zweimast-Hebeeinrichtungen für die in Ihrem Betrieb verwendeten BIG-BOX-Behälter. Unsere Schneideeinrichtungen können mit Förderbändern, Analysesystemen und Beschickungseinrichtungen verbunden werden.

Unsere fachkundigen Mitarbeiter stehen Ihnen unverbindlich vor und nach einem Angebot zur Verfügung. Auf Wunsch können wir eine Probeaufstellung vereinbaren, um Sie von unserer Kompetenz zu überzeugen.



Fertiges Endprodukt

frei von jeglichen
Fremdkörpern bei
minimalster Erwärmung
des Fleisches
(max. 1° C bis 3° C)

**Das Ergebnis: Erstklassiges Hackfleisch,
fremdkörperfrei, fertig zum Verpacken.**

Technische Daten

Modell- und Typenreihe	SEPAgrind extruCut 1k	SEPAgrind extruCut 2k	SEPAgrind extruCut 3k	SEPAgrind extruCut 6k	SEPAgrind extruCut 9k
Aussenmaße Länge/Breite/Höhe*1	1.419 x 1.363 x 1.814 mm	2.100 x 1.333 x 2.000 mm	2.100 x 1.333 x 2.000 mm	3.500 x 1.850 x 2.400 mm	3.500 x 1.850 x 2.400 mm
Gewicht (ohne Hebeeinrichtungen)	500 kg unbeladen	1.800 kg unbeladen	1.900 kg unbeladen	2.900 kg unbeladen	2.900 kg unbeladen
Ausgabebehälter (Inhalt Netto)	70/120 l	400 l	400 l	800 l	800 l
Produktzuführung im Innenbereich	1 Schnecke, in Linie	3 Schnecken, in Linie	3 Schnecken, in Linie	3 Schnecken, in Linie	3 Schnecken, in Linie
Bedienbildschirm (SIEMENS 57)	4" seitlich eingebaut	8" frontseitig eingebaut	8" frontseitig eingebaut	12" frontseitig eingebaut	12" frontseitig eingebaut
Schneidzylinder Ø Innenmaße	130 mm	130 mm	160 mm	170 mm	190 mm
Lochung	Standardlochung Ø 3 / 5 mm*2 (Sonderlochung möglich)				
Stundenleistung*3	500 - 700 kg/h	2.000 - 2.500 kg/h	3.000 - 3.600 kg/h	5.500 - 6.500 kg/h	6.500 - 8.300 kg/h
Elektr. Anschluss 400 V 3 pH; 50 Hz	5 x 5 mm	5 x 25 mm	5 x 25 mm	5 x 35 mm	5 x 35 mm
Druckluft- anschluss	6 - 8 bar trockene Druckluft	8 bar trockene Druckluft < 1,5 % relative Feuchte			
Stromaufnahme	9 KW	35 kW	35 kW	55 kW	55 kW
Zuleitung 380 / 400 V Absicherung	A3 + N + PE 32 A	A3 + N + PE 80 A	A3 + N + PE 80 A	A3 + N + PE 120 A	A3 + N + PE 120 A
Hauptantriebe/ Hersteller/Art	1x NORDGETRIEBE	1x SEW SERVOGETRIEBE			
Anbau Beschickungs- einrichtungen	30kg E2 Kistenbe- stückung	200 / 300 l Standard- und Bandbestückung möglich		200 / 300 l Standard-, BIG-BOX und Bandbestückung möglich	BIG-BOX und Bandbestückung möglich
freistehende Hebe- Kipp- vorrichtungen *4		nach Wunsch			

*1 Oberkante Einfülltrichter (Beschickung) jeweils zuzüglich 300 mm Sichtspiegel

*2 andere Lochungen (produktbezogen) auf Anfrage

*3 mittlere Stundenleistung im Dauerbetrieb 55 Min.

*4 in der Steuerung bereits berücksichtigt, nach Örtlichkeit und Kundenwunsch jeweils festzulegen

SEPAmatic®
Food Processing Machines

SEPAmatic GmbH
Hoffnungsthaler Straße 43
51491 Overath
Germany
Tel.: +49 2204 98 59-0

