

Singer & Sohn GmbH  
Förderanlagen und Maschinenbau

Industriepark Erasbach B 1  
92334 Berching · Deutschland

Tel.: +49 (0) 84 62 / 94 22-0

Fax: +49 (0) 84 62 / 94 22-22

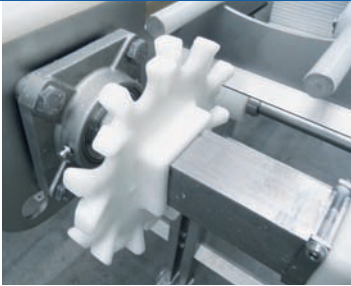
E-Mail: [info@singer-und-sohn.de](mailto:info@singer-und-sohn.de)  
[www.singer-und-sohn.de](http://www.singer-und-sohn.de)



## Zerlegeanlagen Cutting systems

Verwiegesystem

Weighing system



### > Maßgeschneidert bis ins Detail.

Die passende Lösung für die Grob- und Feinerlegung von Schwein, Rind und Kleintieren bietet Ihnen Singer & Sohn. Von der Projektierung über die Fertigung bis zur Montage kommt bei uns alles aus einer Hand. Unsere Zerlegebänder zeichnen sich durch eine äußerst robuste Konstruktion aus und entsprechen den höchsten Ansprüchen an Reinigung und Desinfektion. Tische und Zubehör können dabei flexibel zum Einsatz kommen.

In unserem Lieferumfang stehen Ihnen auch ergänzende Anlagenteile für den Transport von sauberen oder vollen Behältern zur Verfügung.

### > Custom-made in detail.

*The technical solution that fits for coarse and fine cutting of pork, beef and small animals is offered by Singer & Sohn. From defining and production to assembly, we deliver everything from one source. Our cutting systems are prominent for their extremely robust construction and meet the highest expectations in cleaning and disinfection. Tables and accessories can be flexibly used in the process. Complementary components for the transport of cleaned or filled boxes are also in our product range.*



**> Funktionsbeschreibung**

Die Schweinehälften werden automatisch auf dem dreiteiligen Zerlegeband abgelegt und durch die optische Linie eines Lasers auf den richtigen Schnitt ausgerichtet. Ein hängendes Kreismesser trennt den Schinken ab.

Nach erneutem Einrichten mittels Laserstrahl wird jeweils durch ein weiteres hängendes Kreismesser zuerst die Schulter vom Mittelstück getrennt und danach das Mittelstück in Bauch und Kotelettstück geteilt.

Die Teilstücke werden auf einer Waage einzeln gewogen und dann auf separaten Feinzerlegebändern bearbeitet. Knochentransportbänder befördern die ausgelösten Knochen zu den Sammelbehältern.

In der Produktzu- und abführung sind spezielle „Abschwarzer“ mit Transportbändern im Einsatz und im Bereich der Schinkenfeinzerlegung werden Entvliesser eingesetzt. Die einzelnen Produkte werden sortiert und in E2-Behälter abgelegt. Diese befüllten E2-Behälter werden anschließend auf der Vollbehälterlinie dem Verwiegepunkt zugeführt und nach der Datenerfassung auf Paletten gestapelt.

Die entleerten, unreinen Behälter durchlaufen die Waschmaschine und werden dann auf der Leerkastenlinie zurück in den Abnahmebereich der Zerlegung transportiert.



**> Functional description**

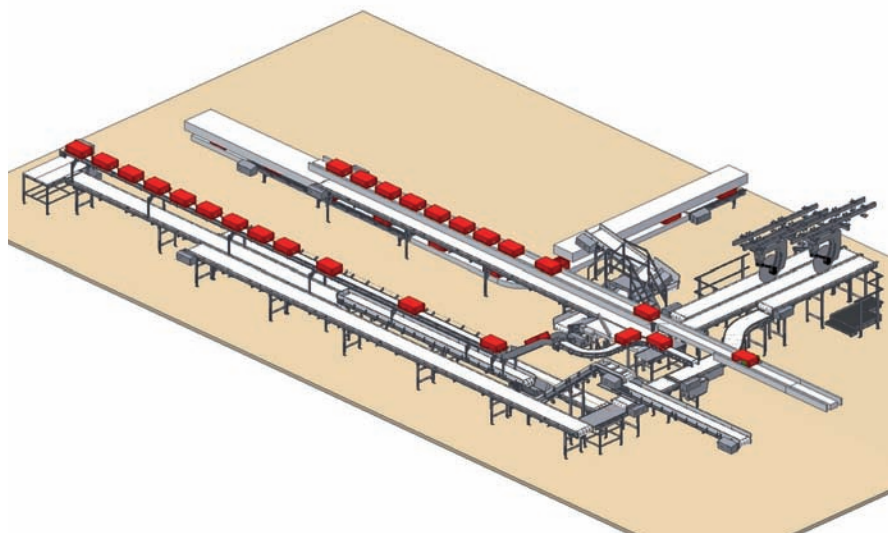
*The pork halves are positioned automatically on the cutting conveyor which consists of three parts. By an optical line of a laser they are straightened for the right cut. The ham is cut off by a circular knife mounted overhead.*

*After repositioning by a laser beam the shoulder is separated from the middle piece which is then divided into belly and chop, each with a further circular knife in hanging position.*

*The parts are scaled separately and transported to fine cutting conveyors for further process. Conveyor belts forward the removed bones to collecting boxes.*

*In the area of product feeding and discharging, special „rind removers“ with conveyor belts are in use and for the fine cutting of ham, derinders come into operation. The specific products are sorted and deposited in E2 boxes. On a special conveyor line, those filled E2 boxes are conveyed to the weighing station and after collection of data they are stacked onto pallets.*

*The empty and soiled boxes run through the washing machine and are then transported back to the feeding area of the cutting process by the conveyor line for empty boxes.*



**Gesamtlayout einer Zerlegeanlage für Schweinehälften.**  
*Complete layout of a cutting system for pork halves.*