

Trennung von Würsten im Darm, MicrowaveCut SI-4-2

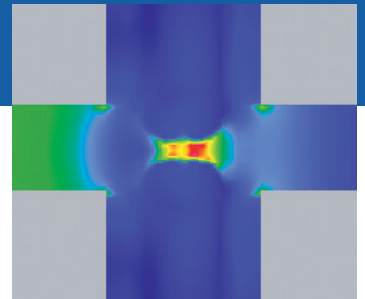
Separating of sausages with casing, MicrowaveCut SI-4-2

NEUHEIT



Simulation der Wärmefelder
an der Abdrehung

Simulation of the thermal fields
at the linking point



> Saubere Trennung durch Mikrowellen.

In einem völlig neuen Verfahren werden Würste im Darm ohne jeglichen mechanischen Eingriff, mit Hilfe von Mikrowellen, sauber getrennt und die Wurstenden verschlossen. Dabei wird eine Leistung von bis zu 700 Würsten pro Minute erzielt.

Die Anlage kann speziell an Länge und Kaliber angepasst werden und ist so für jegliche Wursttypen wie Bratwurst, Weißwurst, Rohwurst, Bockwurst oder Wiener Wurst geeignet. Sie wurde speziell für die Lebensmittelindustrie, gemäß den geltenden Richtlinien, entwickelt und erfüllt die höchsten Ansprüche an Reinigung und Hygiene.

> Accurate separation by microwaves.

In a total new process, microwaves are used to get sausages with casing separated accurately and the sausage endings closed, without any mechanical intervention. With this technology, an output of 700 sausages per minute can be reached.

The system can be matched to length and caliber and therefore it is suitable for any type of sausage, such as fried sausage, boiled sausage, raw sausage or any other special types. It was developed especially for the food industry, according to the effective guidelines, and meets the highest requirements in cleaning and hygiene.

> Funktionsbeschreibung

Mit einer vorgeschalteten, kundenseitig vorhandenen, Füllmaschine mit Portionier- und Abdrehrvorrichtung kann die MicrowaveCut SI-4-2 zur Trennung von Würsten individuell in der Produktion eingesetzt werden, entweder mit anschließendem Kochprozess oder mit nachfolgender Verpackung der getrennten Würste.

Durch eine speziell gewählte Konstruktion der Mikrowellen-Kammer (d.h. des Applikators) wird das Maximum der Mikrowellenleistung bzw. der Feldstärke so ausgerichtet, dass es an der Position der Abdrehung liegt und damit eine effiziente Trennung der Wurstkette ermöglicht wird. Der Darm wird, absolut berührungslos, zuerst versprödet und dann verschmolzen, so dass Anfang und Ende der Wurst verschlossen sind und kein Brät austreten kann.

Die Produktzufuhr sowie der Abtransport können vollautomatisch erfolgen, gerne bieten wir Ihnen hierfür die entsprechende Fördertechnik an.

> Functional description

In combination with an upstream filling machine with portioning and linking device, provided by the customer, the MicrowaveCut SI-4-2 can be used individually in the production process, followed either by the cooking or the packaging process of the separated sausages.

Using a specially chosen design of the microwave chamber (i. e. the applicator), the maximum microwave consumption is targeted on the linking point and so an efficient separation of the sausage chain is guaranteed. The casing is embrittled at first and then merged, absolutely free of contact. Thus both sausage endings are sealed and no sausage meat can leak out.

Product infeed as well as discharge can be effected fully automated. We would be pleased to offer you appropriate conveyor technology.

> Anlagenausführung

- Abmessungen: ca. 1100 x 800 x 1300 mm (L x B x H)
- Leistung: ca. 700 Würste pro Minute
- Applikatoren: 4 Stück, mit je 1,4 kW Ausgangsleistung
- Arbeitsfrequenz: 2,45 GHz
- Konstruktion: in Edelstahl, für Nassreinigung geeignet, fahrbare Ausführung
- Antrieb: servoelektrisch
- Schaltanlage: in der Anlage integriert, mit seitlichem Bedienpanel in Edelstahlgehäuse

> Construction of equipment

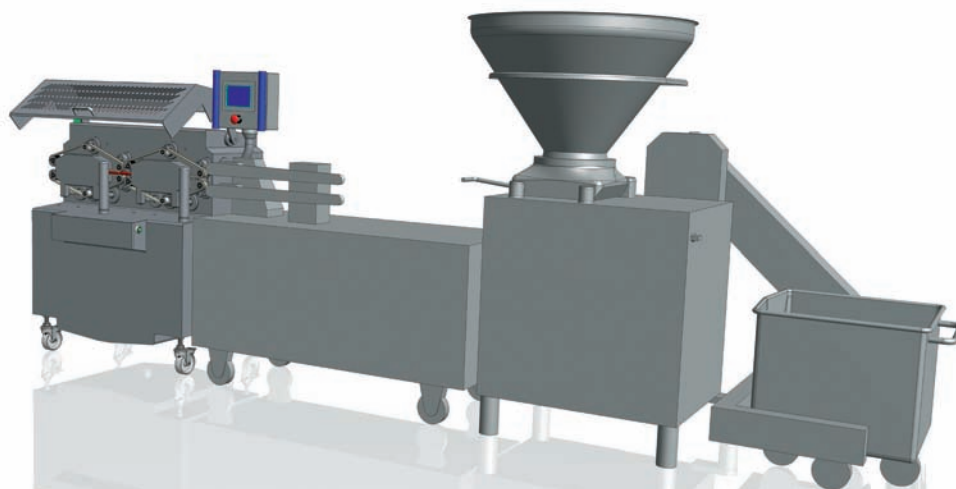
- Dimensions: *appr. 1100 x 800 x 1300 mm (L x W x H)*
- Output: *appr. 700 sausages per minute*
- Applicators: *4 parts, each with 1,4 kW output power*
- Working frequency: *2,45 GHz*
- Design: *in stainless steel, suitable for wet cleaning, mobile construction*
- Drive mode: *servo electrical*
- Control box: *integrated in the system, with a lateral operating panel in a stainless steel frame*



Einsetzbar für die unterschiedlichsten Würsttypen
Suitable for various types of sausages



Sauber verschlossene Wurstenden nach dem Trennvorgang
Accurately closed sausage endings after the separation process



3D-Ansicht einer Gesamtlinie mit Füller und Abdrengerät
3D picture of a complete line with filling machine and linking device