



BAADER 604

Die Kompakte
The compact machine
La máquina compacta

BAADER 604

Technische Daten:

Bedienung: 1 Person
Kraftbedarf: 7,5 kW
Abmessungen: in mm in Zeichnung
Gewicht (netto): 1.200 kg
Lochdurchmesser: 1,3; 2; 3; 5 mm

Technical Data:

Operator: 1 person
Power: 7,5 kW
Dimensions: (see sketch) in mm
Weight (net): 1,200 kg
Hole diameter: 1.3; 2; 3; 5 mm

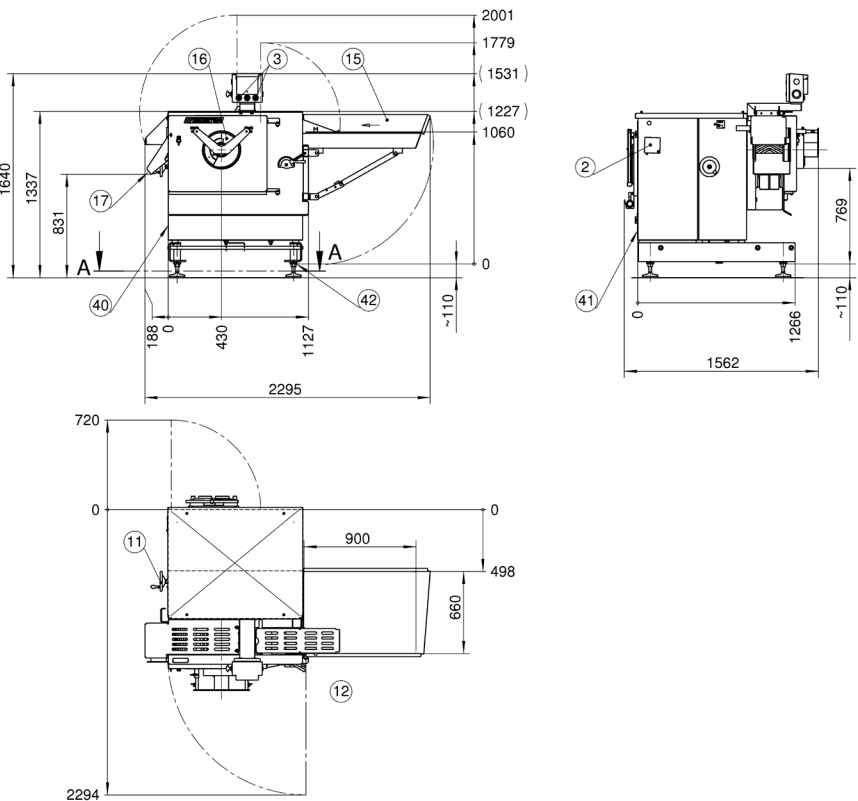
Datos técnicos:

Operario: 1 persona
Potencia: 7,5 kW
Dimensiones: (ver plano) en mm
Peso (neto): 1,200 kg
Diámetro de orificios: 1.3; 2; 3; 5mm



Nordischer Maschinenbau
Rud.Baader GmbH+Co.KG
Geniner Str. 249
D-23560 Lübeck
Tel.: +49/451/5302-0
Fax: +49/451/5302-492
Mail: baader@baader.com
www.baader.com

07-2013



Achtung!

Zur Veranschaulichung von technischen Einzelheiten sind Sicherheitseinrichtungen und Schutzmechanismen teilweise nicht in betriebsbereitem Zustand dargestellt. Bei Betrieb der Maschine sind alle entsprechenden Vorrichtungen und Hinweise, die die Sicherheit der Anlage betreffen, zu nutzen! Abbildungen und Zahlenangaben sind annähernd und unverbindlich. Konstruktionsänderungen, die dem technischen Fortschritt dienen, jederzeit vorbehalten.

Attention!

For the illustration of technical details the safety devices and protection mechanisms are partly not shown in operative condition. When operating the machine, all corresponding devices and instructions referring to the safety of the machine are to be utilized and/or observed! Illustrations and dimensions are approximate and not binding. Subject to design changes in the interest of technical progress.

¡Atención!

En la ilustración de los detalles técnicos, parte de los dispositivos de seguridad y mecanismos de protección no se muestran en estado de funcionamiento. ¡Al utilizar la máquina, todos los dispositivos correspondientes e instrucciones referentes a la seguridad del equipo deben ser utilizados y/u observados! Las ilustraciones y dimensiones son aproximadas y no vinculantes. Estas están sujetas a cambios de diseño en interés del progreso técnico.



- BAADERN[™] – die schonende Produktveredelung
- BAADERING[™] – the gentle method of product refinement
- BAADERING[™] – el método más suave de refinamiento del producto



BAADERN™

- Weltweit anerkanntes Verfahren zum Trennen von Weich- und Festanteilen
- Entsehnung von Rotfleisch und Geflügelfleisch
- Fischfarcegewinnung von Trimmabschnitten, Standardfilets, Kragenknochen, Gräten etc.
- Püree und Saftgewinnung von Obst und Gemüse
- Rückgewinnung von verpackten Produkten

Verschiedenste Ausgangsprodukte können mit diesem Verfahren veredelt werden.

Ein Quetschband fördert das Produkt zur Lochtrommel und preßt die weichen Bestandteile durch die Bohrungen.

Die festen Bestandteile verbleiben außerhalb der Trommel. Über eine verstellbare Walze kann das Verhältnis zwischen Ausbeute und Qualität eingestellt werden. Das BAADERN garantiert höchste Ausbeute und Produktqualität.



Leichte Zugänglichkeit zur Reinigung
Easy accessibility for cleaning
Fácil accesibilidad para la limpieza



Bis zu 20 verschiedene reproduzierbare Programme
-optional Temperaturerfassung, Frequenzumformer
Up to 20 different reproducible parameters and speeds
- registration of temperature and frequency converter optional available
Hasta 20 diferentes parámetros y velocidades reproducibles
-Registro de temperatura y variador de frecuencia opcionalmente disponible

BAADERING™

- Worldwide proven method for separating soft and solid components
- Desinewing from meat and poultry
- Fish Mince from trimmings, standard fillets, collar bones, bones, etc.
- Puree and juice production from fruits and vegetables
- Depackaging of small packages

A variety of raw product can be refined using this method.

A squeezing belt feeds the product to a perforated drum and presses the soft components through the holes of the drum. The solid components remain outside the drum.

The ratio between yield and quality can be influenced by means of adjusting the pressure roller.
BAADER guarantees highest yield and a superior quality.

BAADERING™

- Método mundialmente comprobado para separar componentes suaves y sólidos
- Extracción de tendones de carne y aves
- Picado de pescado a partir de recortes, filetes estándar, clavícula, huesos, etc.
- Producción de jugo y puré de frutas y vegetales
- desempaque de paquetes pequeños

Se puede refinar una variedad de materia prima usando este método.

Una cinta de presión introduce el producto en un tambor perforado y presiona los componentes suaves a través de los orificios del tambor.

Los componentes sólidos permanecen fuera del tambor. La proporción entre rendimiento y calidad puede verse afectada al ajustar el rodillo de presión.
Baader garantiza el más alto rendimiento y una calidad superior

BAADER 604

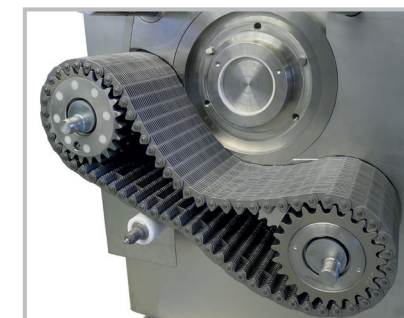


Die Maschine

- Kontinuierliche Verarbeitung von großen Mengen
- Bedienungsfreundliche Handhabung
- Neuester Hygiene- und Sicherheitsstandard
- Abgenommen für USDA, BG und CE zertifiziert
- Ergonomisch konzipiertes Maschinensystem

Optionen:

- Touchpanel:
 - Bis zu 20 verschiedene reproduzierbare Programme und Geschwindigkeiten
 - Temperaturerfassung optional
 - Datenschnittstelle für Datenaustausch zwischen externem PC und Maschine
- Stützkette:
 - Deutliche Erhöhung der Bandstandzeiten
 - Geringere Belastung des Produktes
 - Niedrigere Belastung in der Maschine
 - Niedrigste Quetschverluste
 - Weniger Loseile in der Maschine
 - Verbesserter Produkteinzug



Stützkette - deutliche Erhöhung der Bandstandzeiten (abhängig vom Produkt)
Support chain - substantially higher belt lifetime (depending on product)
La cadena de soporte sustancialmente da mayor durabilidad de la cinta (según el producto)



Hohe Ausbeute und Lebensdauer durch stabile Bandlag
High yield and long life thanks to stable belt bearing
Alto rendimiento y larga durabilidad gracias a los cojinetes de la cinta

La máquina

- Proceso continuo de grandes cantidades
- Fácil de usar
- Las más recientes normas sanitarias y de seguridad
- Aprobada por el departamento de la USDA, Asociación de seguridad y responsabilidad de empleadores (BG) y Certificación CE
- Sistema de la máquina ergonómico

Opciones:

- Pantalla táctil:
 - Hasta 20 diferentes parámetros y velocidades reproducibles
 - registro de temperatura disponible como opción
 - interfaz de datos para intercambio entre una computadora externa y el puerto de datos de la máquina
- Cadena de soporte
 - Sustancialmente una mayor durabilidad de la cinta
 - Carga reducida del producto
 - Carta reducida de la máquina
 - Pérdidas mínimas de producto
 - Menos piezas flojas
 - Mejor alimentación del producto



Lochdurchmesser: 1,3;2;3;5 mm
Hole diameter: 1.3;2;3;5 mm
Diámetro de orificios: 1.3;2;3;5 mm

Das Ergebnis

Die Rohware und die Lochdurchmesser der Trommel bestimmen die Qualität des Endproduktes.

The Result

The raw product and the hole diameter of the drum determine the quality of the finished product.

El resultado

La materia prima y el diámetro del orificio del tambor determinan la calidad del producto terminado.