







## **Separadoras**

# serie 600



#### **BAADER 605**

#### Ventajas para cliente:

- Calidad de producto superior
- Producto sin huesos, cartílagos o tendones
- Rendimiento superior
- Proceso económico y rentable
- Re-evaluación de carne de baja
- Rango completo de máquinas disponible según el rendimiento deseado

#### **Opciones:**

- Sensor para controlar funcionamiento sin producto
- Alimentación superior o lateral
- Unidad de precondicionamiento
- Sistema de alimentación automática

#### Aplicaciones de la máquina y características:

Diferentes tipos de producto crudo pueden ser procesados de forma delicada, como por ejemplo:

- Hombro, muslo, recortes, espinilla
- Panceta, hígado, pieles
- Costillas, espinazo, huesos planos

Una cinta de presión flexible transporta el producto hacia un tambor perforado y, de forma delicada, presiona las partículas más blandas a través de los agujeros. Las partículas más duras tales como tendones, cartílagos y huesos permanecen fuera del tambor. La materia prima y el diámetro del agujero del tambor determinan la textura del producto final.

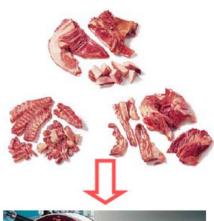


P. I. Sud C/. Pep Ventura, 8 08440 - Cardedeu (Bcn) T. 93 871 11 77 F. 93 871 28 19 danmix@danmix.es www.danmix.es





### Rentabilidad







#### Datos técnicos:

- Diámetro agujero tambor: 1.3; 2; 3; 5; 8 mm otros diámetros bajo petición
- Rendimiento: Cinco modelos diferentes disponibles según el rendimiento deseado.
- Operario: 1 persona o
- \* Los valores de rendimiento varían extremadamente dependiendo del tamaño del agujero del tambor perforado, el tipo de alimentación, el producto y su pretratamiento (ej. Grado de pre-triturado), la temperatura de alimentación, la presión seleccionada, etc. Los valores para cada aplicación tienen que determinarse individualmente entre el comprador de la máquina y el proveedor.

Las fotos y dimensiones son aproximadas y no vinculantes. Diseño sujeto a modificaciones en intereses del progreso técnico. El alcance real del suministro se especifica en nuestras ofertas confirmaciones de pedido y puede diferir de las descripciones y fotos de este folleto.

#### ¡Atención!

Para mostrar los detalles técnicos, los dispositivos de seguridad y mecanismos de protección no aparecen en el folleto en condiciones operativas.

¡Cuando se use la máquina, todos los dispositivos de seguridad e instrucciones referidas a la seguridad de la máquina se deben tener en cuenta y ponerlos en práctica!



Food Processing Machinery

Nordischer Maschinenbau Rud.Baader GmbH + Co.KG Postfach1102 • D-23501 Lübeck Germany

Tel.: +49/451/5302-0 Fax: +49/451/5302-492 e-mail: baader@baader.com Internet: www.baader.com