

WALZENSTEAKER ROLLER STEAKER



HT 520

Der robuste und leistungsstarke Walzensteaker ist für den härtesten Industrieinsatz gedacht. Er besticht durch eine solide Konstruktion und ist ausgestattet mit pneumatisch gefederten Walzen, die sich perfekt jedem Produkt anpassen.

Der Steaker ist auch als Typ HTC mit höhen-verstellbarem Abtransportband erhältlich.

HT 520

The sturdy and high-powered rollersteaker is designed for heavy-duty industrial use. It captivates by its solid construction and is equipped with pneumatically sprung rollers that adapt perfectly to any product size.

The tenderizer is also available as type HTC with vertically adjustable discharge conveyer belt.

ZUM STEAKEN UND QUETSCHEN

FOR SQUEEZING AND TENDERIZING



- Antrieb stufenlos regelbar
- Antriebstechnik mit stabilen korrosionsbeständigen Stirnrädern
- Steakerwalzen sowie Transportband leicht herausnehmbar
- Messer aus gehärtetem Stahl
- synchroner Antrieb von Ober- und Unterwalze
- Distanz zu Ober- und Untermesser -12 mm bis max. 160 mm
- pneumatische Ausfederung ermöglicht gleichmäßiges Einstechen in ungleichmäßige Fleischstücke
- automatische Schmierung



- steplessly adjustable drive
- drive technology with sturdy and non-corroding spur gears
- both steaker rollers as well as the conveyor belt are removable without tools
- knives built of specially hardened steel
- synchronous drive of upper and lower rollers
- distance between upper and lower knife ranges from min -12 mm to max 160 mm
- pneumatically springed rollers allow a homogenous incision into uneven meat pieces
- automatic greasing





Piercing



Duo-Steaker



Quetschwalzen / squeeze roller

PRODUKTANPASSUNG

Mit dem Walzensteaker HT 520 kann man eine leichte bis sehr starker Bearbeitung des Produktes erzielen, da dem Kunden die Möglichkeit gegeben wird die Parameter passend für sein Produkt einzustellen.

FOLGENDE PARAMETER SIND VARIABLE:

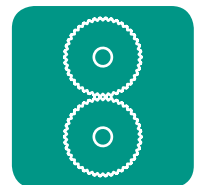
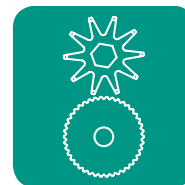
- Messerwalzen, Quetschwalzen oder Messerwalze und Quetschwalze in Kombination
- Messeranzahl pro Walze (46 oder 65)
- Klingenanzahl pro Messer (10, 16 oder 24)
- Struktur der Quetschwalze (fein, grob, extra grob)
- Druck (2 bis 6 bar)
- Abstand Messerwalzen (-12mm bis +160mm), Quetschwalzen (0 bis +160mm)
- Bandgeschwindigkeit (4-18m/Min)

PRODUCT ADAPTION

With the tenderizer HT 520 you can do a light processing up to a very strong of the product. The customer has the possibility to set several parameters fitting to his own product.

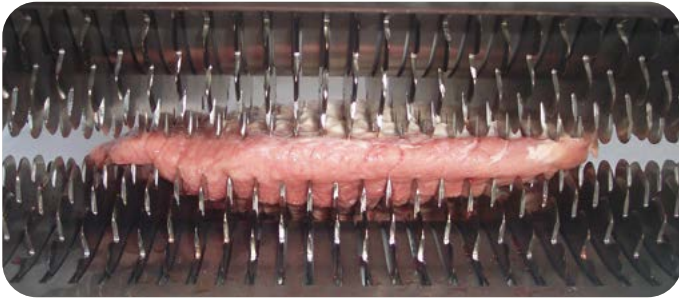
FOLLOWING PARAMETERS ARE VARIABLE:

- knife roller, squeeze roller or combination of both
- knife quantity per roller (46 or 65)
- blade quantity per knife (10,16 or 24)
- structure of the squeeze roller (fine, rough, extra rough)
- pressure (2 to 6 bar)
- distance between knife rollers (-12mm to +160mm), squeeze rollers (0 to +160mm),
- belt speed (4-18mtr/min)



Rollenkombinationen
roller combination





DURCH DEN STEAKER WERDEN ERZIELT:

- Oberflächenvergrößerung
- besserer Eiweißaufschluss
- bessere Bindefähigkeit
- Verkürzung der Tumblezeit
- Standardisierung des Endprodukts
- erhöhte Zartheit
- Reduzierung des Kochverlustes

VERSCHIEDENE INTENSITÄTEN

Durch die Höhen- und Druckregulierung der Messerwalzen kann das Produkt von schonend bis sehr intensiv bearbeitet werden. Natürlich sind eine oder beide Messerwalzen durch Quetschwalzen austauschbar. Zur leichten Reinigung sind Messerwalzen, Abstreifer und Transportband binnen Sekunden zu entnehmen.

THE STEAKER PROVIDES FOR:

- surface enlargement
- improved protein activation
- improved binding
- shorter tumbling time
- standardization of the end product
- improved product tenderness
- reduction of cooking loss

DIFFERENT INTENSITIES

Through the height and pressure control of the knife rollers, the product can be processed gently as well as intensively. Naturally, one or both knife rollers can be substituted by press rollers. For easy cleaning knife rollers, scrapers and the conveyor are instantly removable without tools.



Typ type	Bandbreite beltwidth	Vorschub infeed	Leistung power	Breite width	Länge length	Höhe height
HT 520	500 mm	4-18 m/min	2,0 kW	1.080 mm	1.700 mm	1.415 mm