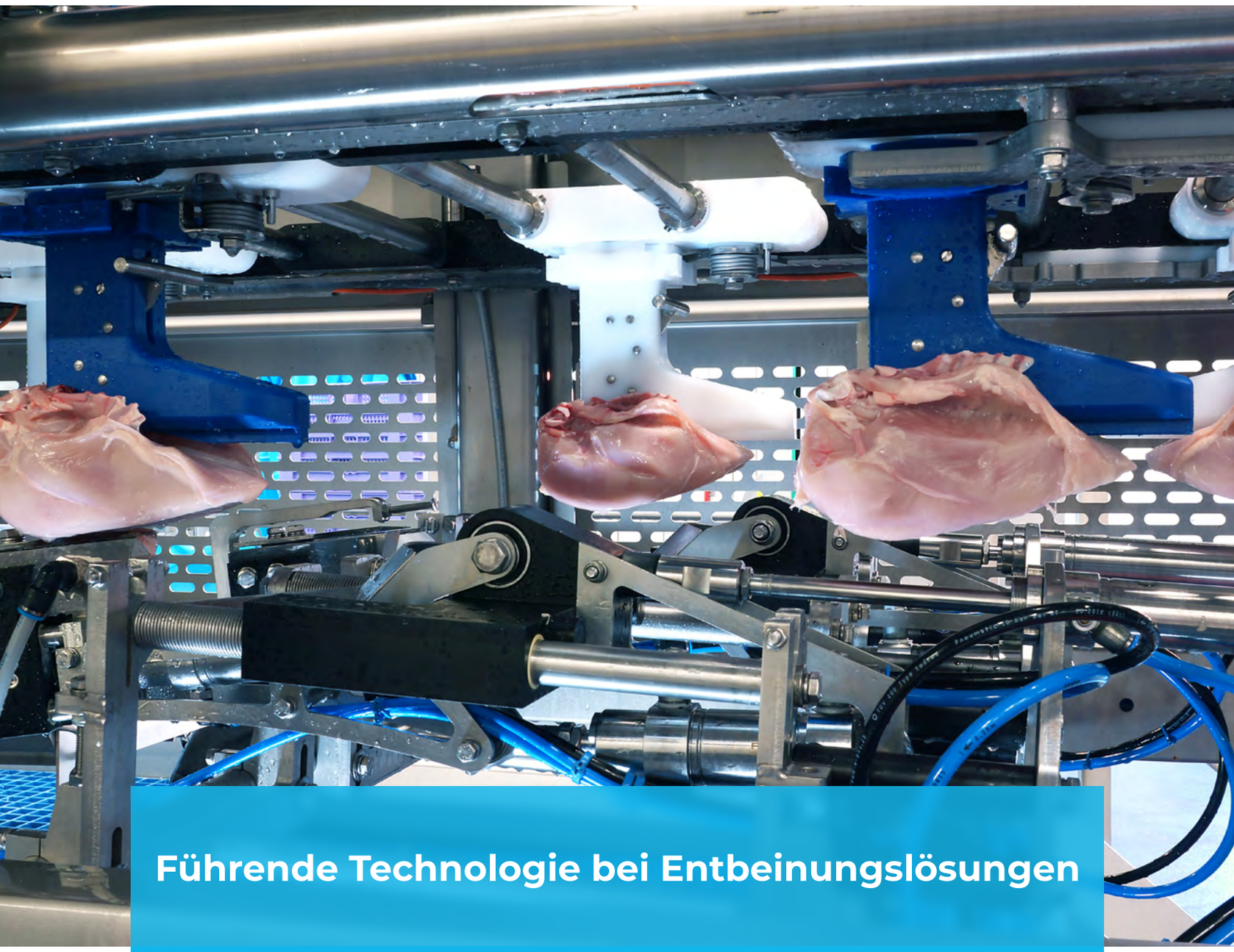
foodmate
A DURAVANT COMPANY

Entbeinungssysteme für weißes Fleisch



Führende Technologie bei Entbeinungslösungen

Wir sorgen dafür, dass es EINFACH ist. Sie machen es PROFITABEL.

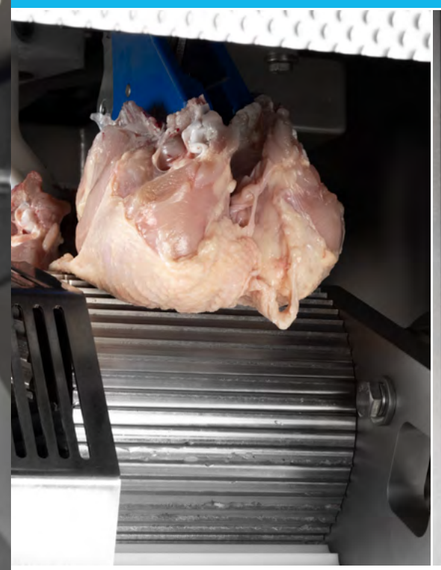
ENTBEINEN VON WEISSEM FLEISCH - EIN NEUER STANDARD IST GESETZT

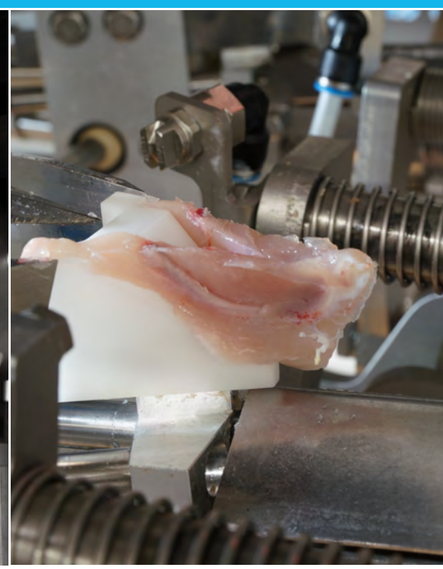
Die MAX 2.0 kann mit einer Geschwindigkeit von 6000 Brustkappen oder Vorderhälften pro Stunde arbeiten; dabei benötigt sie eine Stellfläche von nur 12 x 2,5 m. Die Maschine hat einen benutzerfreundlichen, intuitiv zu bedienenden Berührungsbildschirm mit vorprogrammierter Programmauswahl.
Die MAX 2.0 ermöglicht es dem Benutzer in einzigartiger Weise, zwei verschiedene Programme laufen zu lassen, wie z. B. die Programme für Filets oder Schmetterlingsfilets (dieses kann vorprogrammiert werden). Auf diese Weise kann der Benutzer die Produktion „im Vorbeigehen" steuern und wertvolle Zeit für das Einrichten sparen. Die MAX 2.0 bietet eine außerordentliche Flexibilität mit Auswahlmöglichkeiten für das Endprodukt, wie z. B. Schmetterlingsfilets, Halbfilets und Filetstreifen/Innenfilets.
Sämtliche Endprodukte weisen qualitativ hochwertige Schnitte bei hervorragender Ausbeute auf und bieten bei der Trayverpackung und zahlreichen Food-Service-Anwendungen ein gutes Bild.

KOMPAKT, EFFIZIENT UND FLEXIBEL

VORTEILE

- ✓ **Geringer Platzbedarf**
- ✓ **Die Maschine ist vollständig geschlossen**
- ✓ **Flexible Auswahl des Endproduktes:**
  - **› Schmetterlingsfilets, Halbfilets und Filetstreifen/Innenfilets**
- ✓ **Benutzerfreundliche Bedieneroberfläche**
  - **› mit Bewertung der Beladeeffizienz und Chargensteuerung**
- ✓ **Kapazität: 6000 Brustkappen oder Vorderhälften pro Stunde**
- ✓ **Touchscreen-Anzeigefeld mit vorprogrammierter Produktauswahl mit dualer Programmiermöglichkeit**
- ✓ **Integrierter automatischer Enthäuter, Gabelbeinentferner und Brustbeinentferner**
- ✓ **Hygienische Konstruktion, sicher und robust**
- ✓ **Außerordentlich hohe Ausbeute und hervorragendes Erscheinungsbild des Endproduktes**

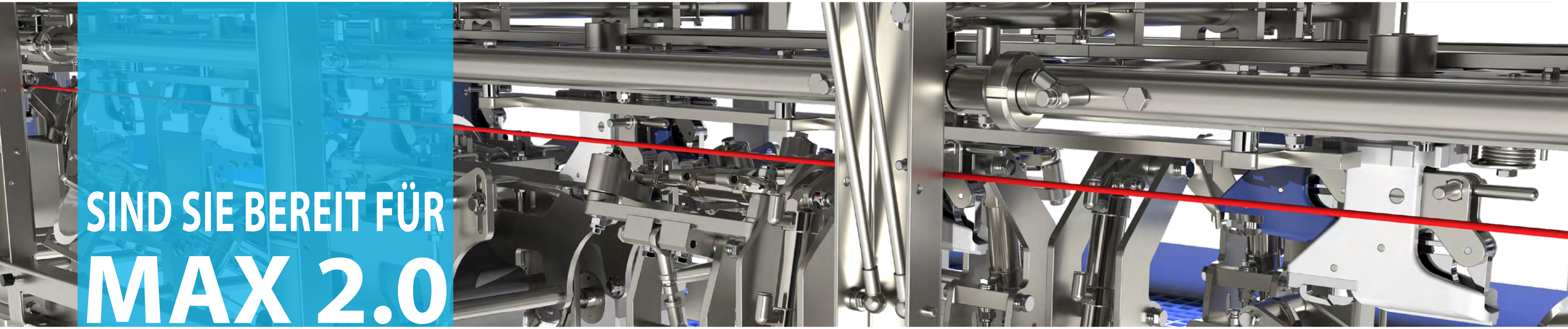




MAX 2.0

GERINGER PLATZBEDARF - GROSSARTIGE

Die neue MAX 2.0 ist vollständig überarbeitet worden. Die stärkere und zuverlässigere MAX präsentiert sich mit einer höheren Leistung und mit Pluspunkten im Bereich Sicherheit und Hygiene, während sie immer noch eine außergewöhnlich große Flexibilität in Bezug auf das Endprodukt bietet. Die Produktoptionen sind Schmetterlingsfilets, halbe Filets und Innenfilets – am Filet verbleibend oder herausgeschnitten.



SIND SIE BEREIT FÜR MAX 2.0

INTEGRIERTER FUNKTIONEN

AUTOMATISCHER ENTHÄUTER
GABELBEIN ENTFERNER
SCHNEIDEN VON FILETSTREIFEN
SAMMELN VON FILETSTREIFEN
BRUSTBEINENTFERNER

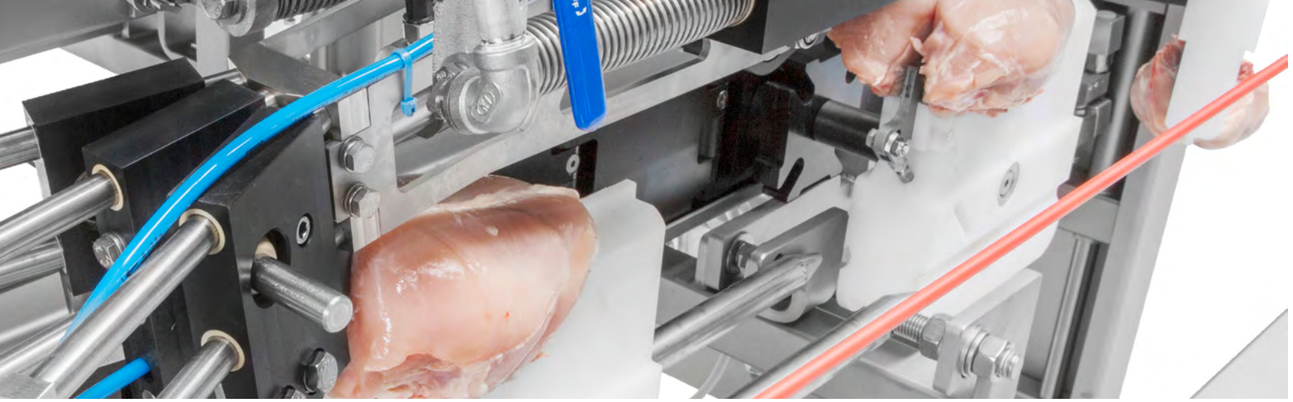
AUSWAHL DES PRODUKTES

AUSGANGSPRODUKTE

ENDPRODUKTE

NEBENPRODUKTE

SEHEN SIE DIE
MAX 2.0
IN AKTION!



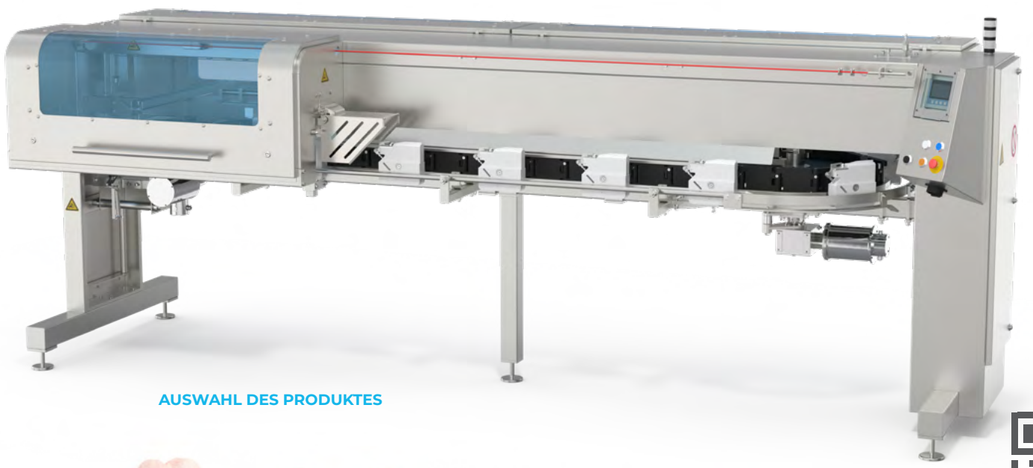
MAXIMA | 3000 TIERE/STD.

Der Brustkappen-Entbeiner Maxima wurde entwickelt, um die Brust automatisch zu enthäuten, das Gabelbein zu entfernen und die Brustkappen mit minimalem Knochengehalt und hohem Ertrag zu entbeinen. Die Maxima hat eine kleine Stellfläche, integrierte SPS-gesteuerte Technologie und kann bis zu 3000 Brustkappen pro Stunde verarbeiten, wobei nur wenig Personal für das Beladen, die Inspektion und das Beschneiden des Fleisches benötigt wird.

Das Entbeinen von weißem Fleisch muss kein arbeitsintensiver und unwirtschaftlicher Prozess sein. Und es sollte keine große Stellfläche erfordern oder hohe Unterhaltungskosten verursachen. Sie können allen diesen Herausforderungen durch den Einsatz des Foodmate-Brustkappenentbeiners Maxima begegnen. Die Maschine stellt einzelne Filets her, die ein gutes Bild abgeben, insbesondere für die Trayverpackung, und eignet sich für viele Anwendungen im Food Service.

VORTEILE

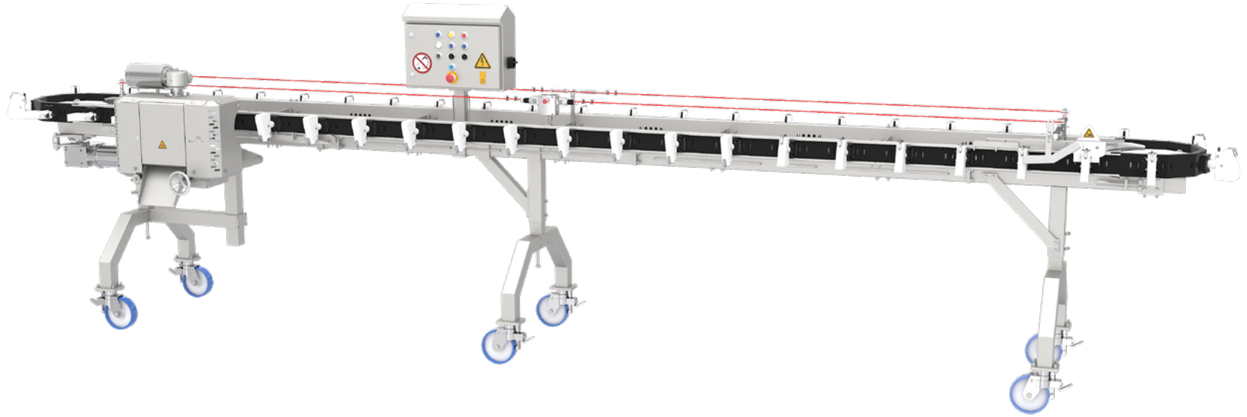
- ✓ Senkt die Arbeitskosten
- ✓ Produziert Halbfilets
- ✓ Gleichbleibende und hohe Ausbeute
- ✓ Integrierter Enthäuter
- ✓ Kompakte Konstruktion und eine geringe Stellfläche
- ✓ Automatischer Gabelbeinentferner
- ✓ Niedrige Gesamtbetriebskosten (TCO)
- ✓ Minimaler Knochenanteil, minimale Nacharbeiten
- ✓ Entbeinung von bis zu 3000 Brustkappen pro Stunde
- ✓ SPS-gesteuert mit einfachem HMI-Berührungsbild-schirm



AUSWAHL DES PRODUKTES

AUSGANGSPRODUKT | ENDPRODUKT | NEBENPRODUKTE

SEHEN SIE DIE **MAXIMA** IN AKTION!



HALBAUTOMATISCHER BRUSTKAPPENENTBEINER | 1400 - 2400 TIERE/STD.

SEHEN SIE DIE **SABCD** IN AKTION!

Der halbautomatische Brustkappenentbeiner von Foodmate wird als Enthäuter, Blasenentferner und Vorschneidevorrichtung für ganze Filets (Schmetterling) oder halbe Filets eingesetzt. Die Maschine beinhaltet eine erhöhte Konstruktion zur Montage eines Förderbandes unterhalb der Maschine. Der Entbeiner eignet sich für Bruststücke ohne Rückenknochen, mit oder ohne Haut. Er besteht aus rostfreiem Stahl und lebensmittelgeeignetem Nylon und hat einen Rahmen und Motoren aus rostfreiem Stahl.

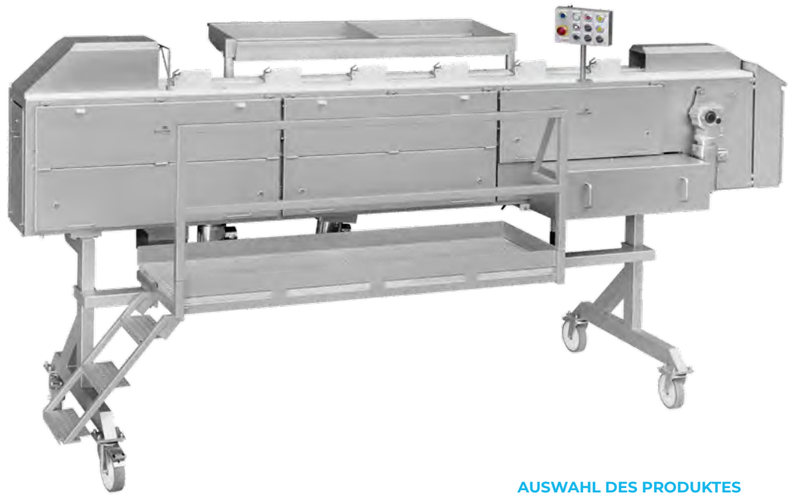
AUSWAHL DES PRODUKTES

AUSGANGSPRODUKT | ENDPRODUKTE | NEBENPRODUKTE

FM 7.50 | 3000 TIERE/STD.

Der Brustkappenentbeiner FM 7.50 entbeint bis zu 3000 Brustkappen pro Stunde. Die Maschine produziert Einzel- und Schmetterlingsfilets und ist mit einer automatischen Vorrichtung zum Entfernen von Haut und Gabelbein ausgestattet. Der Brustkappenentbeiner ist leicht zu bedienen und kann manuell von ein bis zwei Personen beladen werden. Die Konstruktion des Brustkappenentbeiners ermöglicht die Installation eines Transportbandes unterhalb der Maschine. Die FM 7.50 benötigt eine minimale Stellfläche und kann leicht bewegt werden.

SEHEN SIE DIE **FM7.50** IN AKTION!



AUSWAHL DES PRODUKTES

AUSGANGSPRODUKT | ENDPRODUKTE | NEBENPRODUKTE

foodmate

A **DURAVANT** COMPANY

www.foodmate.nl // info@foodmate.nl

Niederlande (Hauptsitz) – USA – UK – Polen – China - Brasilien