



**Der intelligente Oberschenkelentbeiner**

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

# OPTiX

Intelligentes Entbeinen von Oberkeulen

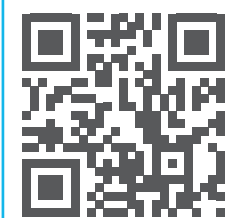
  
foodmate

## HAUPTMERKMALE

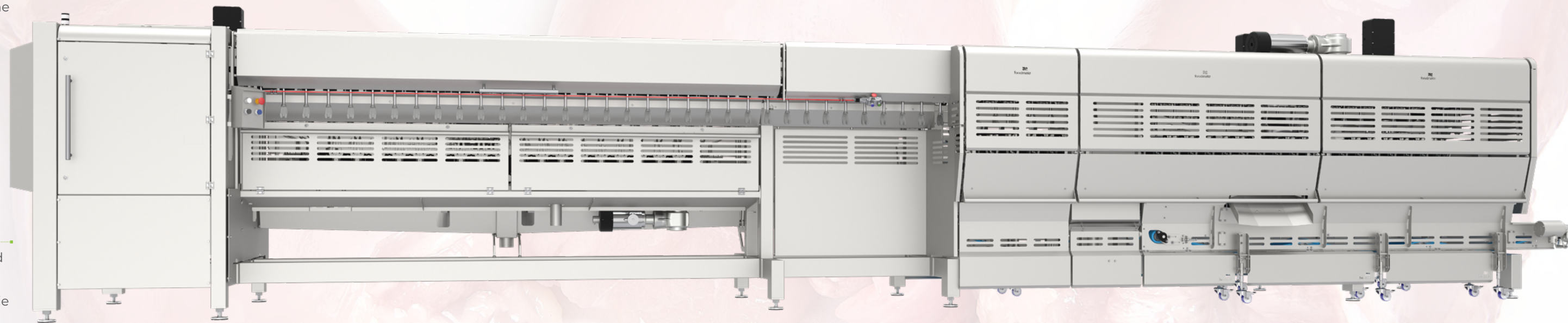
Die Oberkeulenenntbeinungsmaschine OPTiX bedient sich der Röntgentechnologie, um den Sitz der Knie Scheibe und die Länge des Oberkeulen zu bestimmen; dieses gewährleistet die höchstmögliche Ausbeute. Die OPTiX verarbeitet ein breites Spektrum an Geflügel unterschiedlicher Größe und kann in das Zerlegesystem OPTI Flow integriert werden.

Das Fleisch wird auf effektive Art und Weise vom Knochen geschabt, so dass eine maximale Ausbeute und die Produktion von Oberschenkelfleisch hoher Qualität gewährleistet ist. Der Arbeitsaufwand bleibt dabei auf ein Mindestmaß begrenzt.

Pioniere auf dem Gebiet  
des intelligenten Entbeinens



SEHEN SIE DIE  
**OPTiX**  
IN AKTION!



RÖNTGENBEREICH



VORSCHNEIDEN



VORSCHNEIDEN



ABSCHABEN DES OBERKEULENFLEISCHES



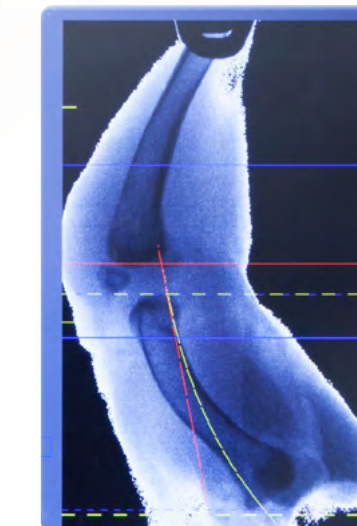
ABSCHNEIDEN DES OBERKEULENFLEISCHES



TRENNUNG VON OBER- UND UNTERKEULEN



AUSWURF DER UNTERKEULEN



Führende Technologie bei Entbeinungs-  
lösungen von dunklem Fleisch

## RÖNTGENMESSSYSTEM

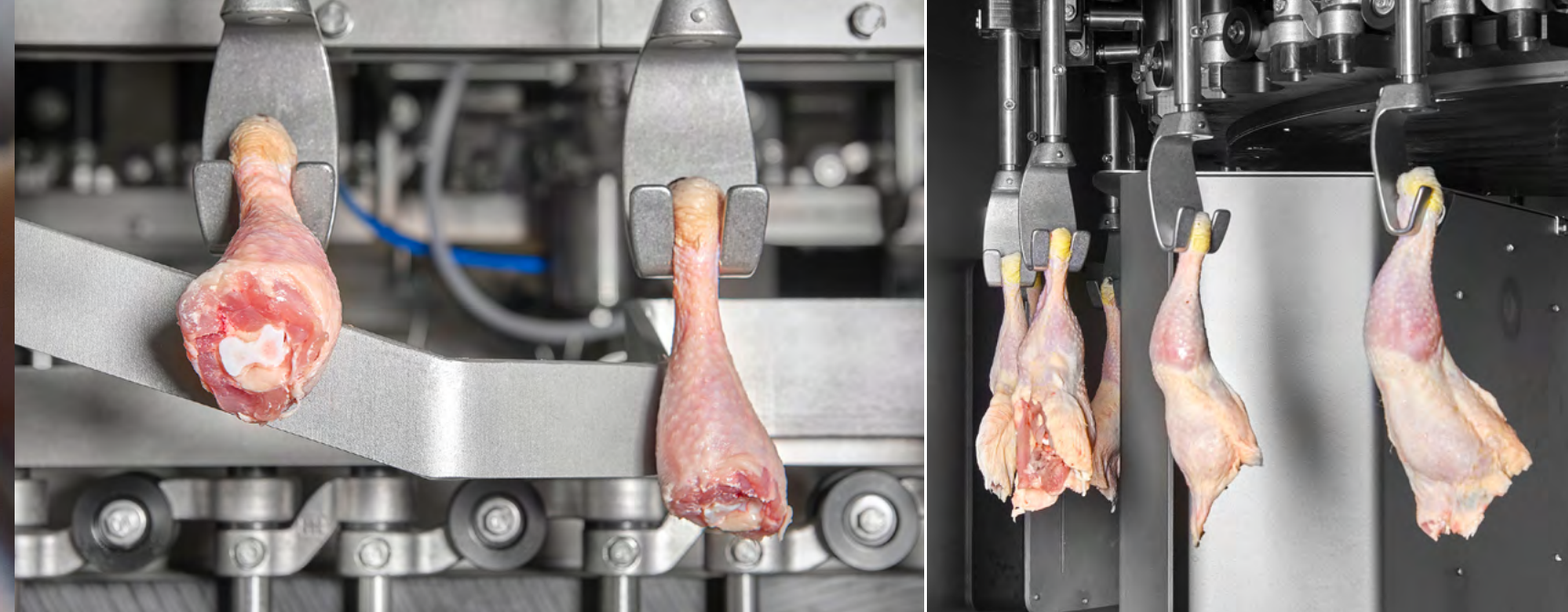
Der Oberschenkelentbeiner OPTiX arbeitet mit einem Röntgenmesssystem, das jeden Schenkel präzise vermisst. Die Maschine justiert sich automatisch und in Echtzeit auf jeden Keule (bei einer Geschwindigkeit von 14.4000 Keulen pro Stunde).

## DER INTELLIGENTE OBERSCHENKELENTBEINER

### OPTIX

#### Röntgentechnologie + Integration in die Zerlegelinie

Die OPTIX ist Teil der effizienten und intelligenten Entbeinungslösungen für dunkles Fleisch einschließlich der exklusiven Röntgentechnologie. Sie eignet sich für die Verarbeitung von Geflügel unterschiedlichster Größe und kann in ein OPTI Flow-Zerlegesystem integriert werden. Mithilfe unserer Entbeinungslösungen für dunkles Fleisch entstehen Produkte, welche die höchsten Standards von Einzelhändlern und Institutionen in der ganzen Welt erfüllen.



### VORTEILE

- ✓ Unübertroffen hohe Ausbeute
- ✓ intuitiv zu bedienender Betriebsbildschirm
- ✓ Integration in eine Zerlegelinie oder freistehend
- ✓ Entbeinung von bis zu 14.400 Oberkeulen pro Stunde
- ✓ präziser Schnitt durch Röntgentechnologie
- ✓ außergewöhnlich gute Präsentation des Unterkeulenschnittes
- ✓ produziert knorpelfreies Fleisch mit oder ohne Haut



AUSGANGSPRODUKT



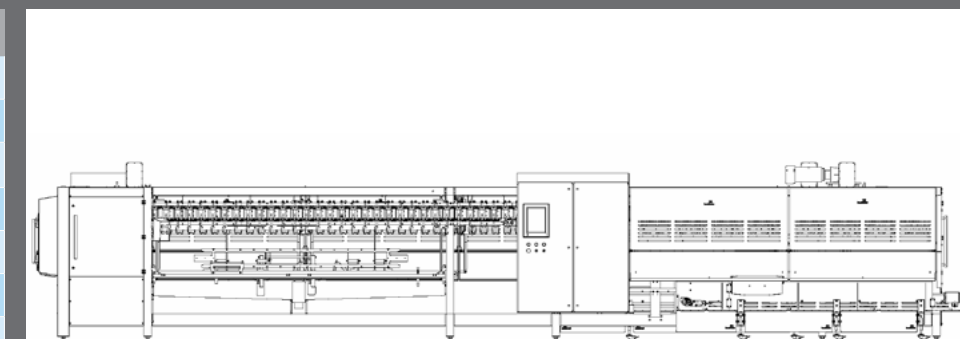
ENDPRODUKTE



NEBENPRODUKT

#### TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Gestell und Motor	rostfreier Stahl
Stromverbrauch	16 kW
Länge	11910 mm
Breite	2182 mm
Höhe	2333 mm
Gewicht	ca. 8000 kg
Luftversorgung	trockene Druckluft, 4-8 bar
Druckluftverbrauch	50 l/min
Wasserversorgung	3 Bar (42,6 PSI)
Wasserverbrauch (max)	16 m <sup>3</sup> /hr





**foodmate**

A DURAVANT COMPANY

[www.foodmate.nl](http://www.foodmate.nl) // [info@foodmate.nl](mailto:info@foodmate.nl)

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