

Technische Daten

Modell- und Typenreihe	extruCut S 2000	extruCut S 5000	extruCut 5k
Aussenmaße Länge/Breite/Höhe*1	1.550 x 1.700 x 1.970 mm	1.915 x 1.570 x 2.360 mm	3.500 x 1.850 x 2.400 mm
Gewicht (ohne Hebeeinrichtungen)	1.200 kg unbeladen	2.150 kg unbeladen	2.900 kg unbeladen
Ausgabebehälter (Inhalt Netto)	300 Liter im Winkel	500 Liter im Winkel	800 Liter im Winkel
Produktzuführung im Innenbereich	2 Schnecken, Winkel	2 Schnecken, Winkel	1 Schnecke, in Linie
Bedienbildschirm (SIEMENS S7)	8" frontseitig eingebaut	17" am 180° Schwenkarm	17" am 180° Schwenkarm
Schneidzylinder Ø Innenmaße	130 mm	160 mm	160 mm / (180 mm *5)
Standardlochung Ø 3/5 mm*2	Sonderlochung möglich	Sonderlochung möglich	Sonderlochung möglich
Stundenleistung *3	1.500 - 2.000 kg/h	3.500 - 4.500 kg/h	5.500 - 6.500 kg/h
Elektr. Anschluss 400V 3 pH; 50 Hz	5 x 10 mm	5 x 35 mm	5 x 35 mm
Druckluftanschluss 6-8 bar	6 - 8 bar trockene Druckluft	8 bar trockene Druckluft < 1,5 % relative Feuchte	
Stromaufnahme	24 kW	44 kW	55 kW
Zuleitung 380/400V Absicherung	A3 + N + PE 65 A	A3 + N + PE 120 A	A3 + N + PE 120 A
Hauptantriebe/Hersteller/Art	2x mechan. NORDGETRIEBE	2x mechan. NORDGETRIEBE	1x SEW SERVOGETRIEBE
Anbau Beschickungseinrichtungen	200/300 Ltr. Stand. mögl.	200/300 Ltr. Standard oder BIG-BOX möglich	200/300 Ltr. Standard und BIG-BOX möglich
freistehende Hebe- Kippvorrichtungen *4	nicht vorgesehen		

*1 = Oberkante Einfülltrichter (Beschickung) jeweils zuzüglich 300 mm Sichtspiegel

*2 = andere Lochungen (produktbezogen) auf Anfrage

*3 = mittlere Stundenleistung im Dauerbetrieb 55 Min.

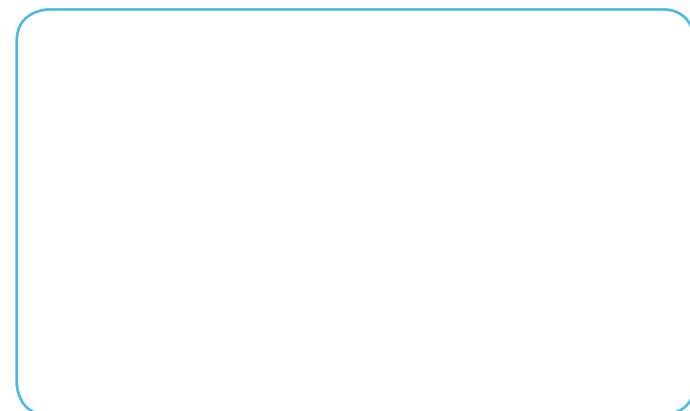
*4 = in der Steuerung bereits berücksichtigt, nach Örtlichkeit und Kundenwunsch jeweils festzulegen

*5 = in Sonderausführung produktbezogen möglich

Beschickungseinrichtungen:

Nach Anforderungen Ihres Betriebes liefern wir als Zubehör passende Beschickungs- und Fördereinrichtungen, Förderbänder oder Ein- und Zweimast-Hebeeinrichtungen für die in Ihrem Betrieb verwendeten BIG-BOX-Behälter. Unsere Schneideeinrichtungen können mit Förderbändern, Analysesystemen, Beschickungseinrichtungen unserer Zulieferer kombiniert als System mit gekühlten Paddelmischanlagen (1.000 - 5.000 Ltr. Nutzinhalt) verbunden werden.

Unsere fachkundigen Mitarbeiter stehen Ihnen unverbindlich vor und nach einem Angebot zur Verfügung. Auf Wunsch können wir eine Probeaufstellung vereinbaren, um Sie von unserer Kompetenz zu überzeugen.



„packaging- & cuttingsystems
von-der-Weiden GmbH.“

Energie-Allee 1; JUWI-Gewerbepark
D - 55286 WÖRRSTADT

Tel.: +49 (0) 6732 277 90 40

www.packaging-cuttingsystems.com

office@packaging-cuttingsystems.com



Extrusions - Schneidsysteme machen Fleischwölfe überflüssig

**Unsere Modelle „extruCut S 2000“ - „extruCut S 5000“ - „extruCut 5-k“
- sind mit den allerneuesten Schneidsystemen ausgestattet! -**

Erstklassiges Hackfleisch aus entbeinten großen Fleischstücken:

Automatisch aussortiert werden:

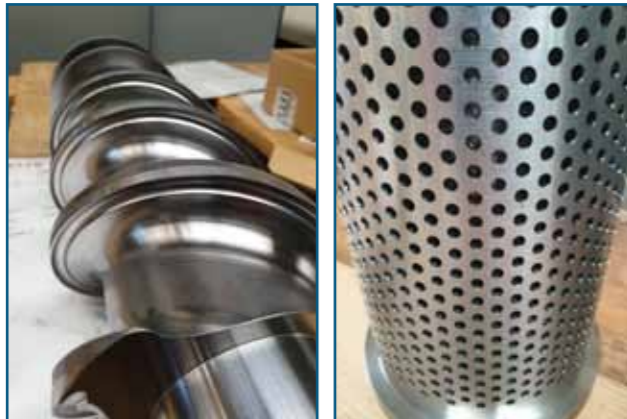
**kleine flexible Knochen, Knochensplitter, Knorpel, Flechsen,
Sehnen, Schwarten, Plastik und andere Fremdstoffe.**





Extrusions-Schneidsysteme „von der Weiden“®

Modell- und Typenreihe	extruCut S 2000	extruCut S 5000	extruCut 5k
Stundenleistung *3	1.500 - 2.000 kg/h	3.500 - 4.500 kg/h	5.500 - 6.500 kg/h



patentiertes Schneidsystem „von-der-Weiden“®

- ohne Vorschneider, Messer und Lochscheiben
- minimalste Erwärmung (1 bis 3°), kein Verlust von Gewebsflüssigkeit
- glatter Scherschnitt der Schneidspindel im Zylinder
- konisch gelochter, patentierter Schneidzylinder
- Austrag unzerkleinerter Knorpel, Knochenreste, Splitter
- Austrag unzerkleinerter Sehnen, Flechsen, Schwarten
- Austrag von flexiblen und festen Kunststoffen u. a.



Bedienteil SIEMENS-SIMATIK S 7 mit 8" und 15"

Touch-Screen am drehbaren Ausleger oder eingebaut, selbsterklärende Bildwiedergabe; 99 Programme frei programmierbar; getrennte Geschwindigkeitsregelung der Zuführschnecke und der Schneidspindel optimiert die Fleischqualität entsprechend der Rohware. Permanente Aufzeichnung von Stromaufnahme, Bedienfehlern, Störungen; Identitätserkennung Zugangsberechtigter. WLAN-Übertragung aufgezeichneter Daten auf andere Rechner oder auf zentrale Systeme.

Frischfleisch Rohware (Zuführung zwischen -2°C/+3°C)

- wird im Schneidmodul bei geringem Druck, ohne Austritt von proteinhaltigem Fleischsaft glatt geschnitten. Die Faserstrukturen der Zellen auch vom Fett im Speck bleiben dabei erhalten.

Abfall-Austrag (die Bilder zeigen Rohware und dessen Austrag)

- erfolgt unzerkleinert zwischen Schneidspindel und Schneidzylinder entlang der Schneidkanten
- Hautreste und Bindegewebe werden dabei vom Muskelfleisch getrennt,
- Knorpel, Knochensplitter bleiben unzerkleinert, Sehnen, Flechsen, Fremdstoffe werden erst im Austragmodul erfasst und sicher ausgetragen.

Hackfleischaustrag bleibt unbelastet durch unerwünschte Stoffe



Systemvorteile gegenüber herkömmlichen Fleischwölfen:

Das patentierte „von der Weiden“ Extrusions-Schneidsystem wurde seit 2011 entwickelt.

Die Erfahrungen beim Einsatz des Schneidsystems wurde mit Hilfe von unseren Kunden kontinuierlich weiter entwickelt, um aus den teuren Ressourcen „Fleisch“ so schonend als möglich hochwertige, dem handwerklichen Standard entsprechende Endprodukte für einen zufriedenen Verbraucher herzustellen.

Hochwertiges Protein wird aus den Fleischfasern nicht herausgepresst.

Knochensplitter, Plastik aus Verpackungen und andere Fremdkörper führen zu teuren Rückrufaktionen.

Diese werden mit Hilfe von unserern Extrusions-Trennsystemen sicher aus der Rohware „Frischfleisch“ ohne Einsatz von Messern und Lochscheiben schonend entfernt und gelangen nicht in das Endprodukt. Eine Zerkleinerung solcher Fremdkörper, wie in klassischen Fleischwölfen, tritt bei unseren Anlagen nicht ein!

ExtruCut-Schneidsysteme der neuen Generation müssen selten nachgearbeitet werden. In der Regel hält ein Schneidsatz bis 10.000 Tonnen Produktionsmenge, bevor er nachgearbeitet wird.

Diese Vorteile rechnen sich:

Fragen Sie unsere Mitarbeiter; wir berechnen Kosten und Nutzen gemeinsam miteinander und mit Ihrem QS-Beauftragten vor Ort am Beispiel Ihrer Rohware!

Bilder aus der Praxis:



Produkt mit Fremdkörper



Austrag mit Fremdkörper



Links - Austrag mit Fremdkörper
Rechts - fertiges Hackfleisch



Rohprodukt



Austrag



Hackfleisch

Produktausstoß

Ausstoß von Sehnen, Aussortierung von Knorpeln, Knochenresten und Knochensplittern, Sehnen, Schwarten, Kunststoffen und anderen Fremdkörpern. Sie erhalten unbelastetes Material für die Weiterverarbeitung.



Fertiges Endprodukt

frei von jeglichen Fremdkörpern bei minimalster Erwärmung des Fleisches (max. 1°C bis 3°C)

Erstklassiges Hackfleisch ohne natürliche oder fremde Bestandteile, fertig zum Verpacken.