

BBC1500W

Sicheres, automatisches Schneiden von Spareribs



- Saubere Schnitte
- Höherer Ertrag im Vergleich zu herkömmlichen Bandsägen
- Spareribs von hoher Qualität

BBC1500W: flexible, sichere, hohe Ausbeute

Schneiden von Spareribs, sicher, leicht zu bedienen und sehr ertragreich – das ist auf den Punkt gebracht die BBC1500W von Marel. Darüber hinaus kann die flexible, manuell einstellbare Zufuhr der BBC1500W eine Vielzahl von Wirbelknochen (wie Schwein, Kalb und Rind) verschiedener Größen verarbeiten. Und schließlich erzeugt die (vollständig abgeschlossene) Bandsäge, Spareribs ohne Knochensplitter!

Produkte

Die BBC1500W erzeugt Spareribs, indem sie die Rippen von der aufgespaltenen Wirbelsäule abtrennt. Da die Zufuhräder die Wirbelsäule auf den Tisch schieben und dabei niederdrücken, kann die horizontale Bandsäge sehr nahe am Rückgrat schneiden. Im Vergleich zu einer herkömmlichen Bandsäge, bei der die Hände des Bedieners nicht in die Nähe des gefährlichen offenen Sägeblatts kommen dürfen, führt dies zu einem zusätzlichen Ertrag.

Ein weiteres Merkmal der BBC1500W ist das dünne Hochgeschwindigkeitssägeblatt, das saubere Schnitte ohne Knochenteilchen oder -splitter durchführt und dadurch zu Spareribs von hoher Qualität führt.



Schweinekotelets mit Knochen; Button Ribs



Spareribs vom Schwein



Spareribs vom Rind

Produktvorteile

- Saubere Schnitte, keine Verunreinigung durch Knochensplitter
- Höherer Ertrag im Vergleich zu herkömmlichen Bandsägen
- Spareribs von hoher Qualität
- Weitere mögliche Produkte: Button Ribs und Schweinekotelets mit Knochen

Leistung

Die durchschnittliche Leistung beträgt zwischen 1.200 bis 1.350 Stück/Std. und maximal etwa 1.500 Stück/Stunde.

Anwendung

Als vielseitiger und flexibler automatischer Sparerib-Schneider ist die BBC1500W in der Lage, Wirbelknochen verschiedener Tierarten zu verarbeiten:

- Wirbelsäulen vom Schwein, sowohl Sauen als auch Ebern
- Kalbsrippen
- Rinderrippen



Geöffnete Maschine mit horizontaler Bandsäge



Funktionsweise

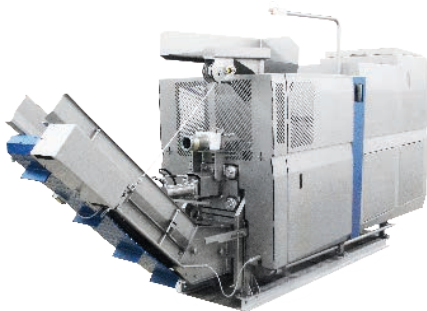
Der Wirbelsäulenschneider BBC1500W ist eine automatische Bandsäge zum Abtrennen von Spareribs von Schweine-, Rinder- oder Kälberwirbelsäulen.

Die Position des horizontalen Sägeblatts und die Breite des Zufahrtstischs können an die Größe der Wirbelsäulen angepasst werden. Die Wirbelsäule wird auf den Zufahrtstisch befördert, von wo aus sie von einem Zufuhrrollenpaar in die Maschine hinein gezogen wird. Ein weiteres Zufuhrrollenpaar leitet sie daraufhin weiter zur Schneidkante des Bandsägeblatts, das das Abtrennen der Spareribs vornimmt.

Die Überreste der Wirbelsäule werden am anderen Ende der Maschine ausgeschleust, und die Spareribs fallen auf ein Förderband, von wo aus sie zur Verpackung oder Weiterverarbeitung weitergeleitet werden.

Vorteile des Systems

- Sehr sicherer Betrieb
- Manuell einstellbare Zufuhr, sehr flexible Maschine
- Die Bandsäge erzeugt ein sauberes Endprodukt ohne Knochensplitter
- Sehr geringe Wartungskosten
- Geringe Geräuschentwicklung (<75dB), kein Gehörschutz notwendig
- Einfache Montage und Demontage
- Robuste Konstruktion für lange Lebensdauer
- Leicht zu bedienen, leicht zu reinigen



ProFIVE-Fleischgewinnungssystem

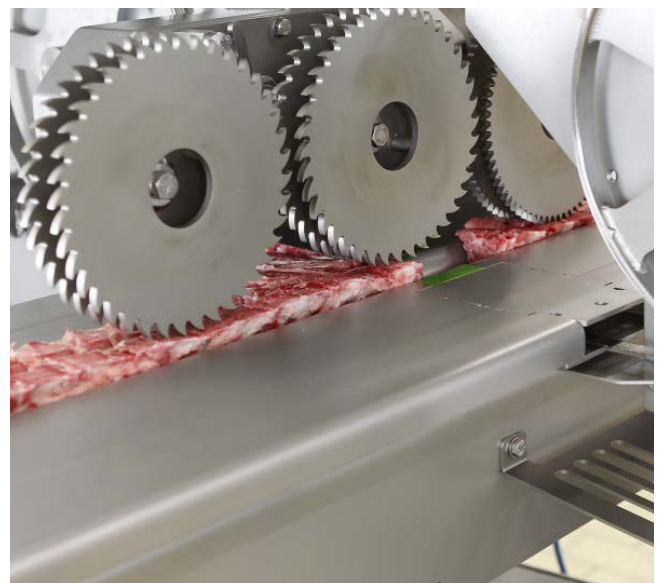
Machen Sie den nächsten Schritt: für noch mehr Wert für Ihre Wirbelknochen!

Schöpfen Sie noch mehr Wert, indem Sie Ihre Wirbelsäulenrückstände einem Fleischgewinnungssystem zuführen. Marel verfügt über Fleischgewinnungsanlagen mit linearer Drucktechnologie:

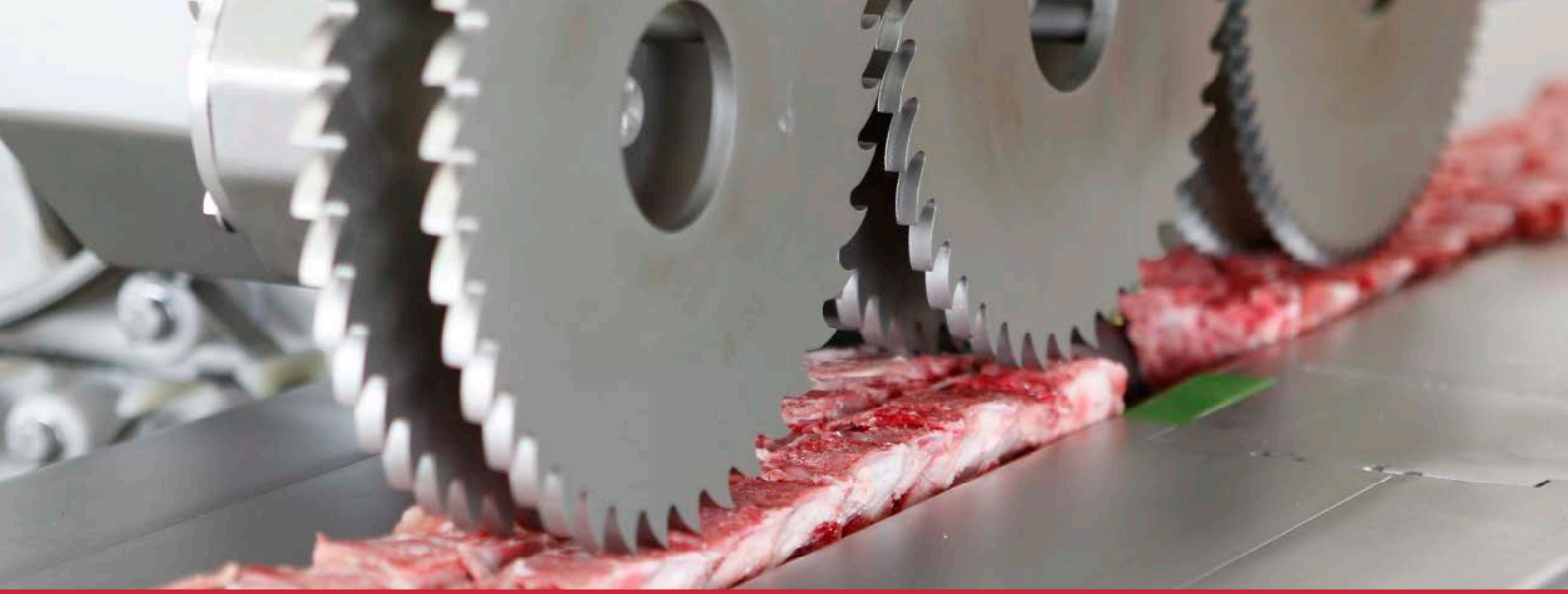
Unsere Produktpalette umfasst:

- **DMM10**, Leistung bis zu 700 kg Knochen p/Std., für hochwertiges 3 mm-Hackfleisch
- **ProFIVE**, Leistung bis zu 2.500 kg Knochen p/Std., für Hackfleisch von 1 bis 3/5 mm
- **ProTEN**, Leistung bis zu 4.700 kg Knochen p/Std., für Hackfleisch von 1 bis 3/5 mm

Durch diesen zusätzlichen Schritt in Ihrem Fleischgewinnungsprozess können Sie Ihre Ausbeute und den Wert Ihrer Nebenprodukte signifikant steigern.

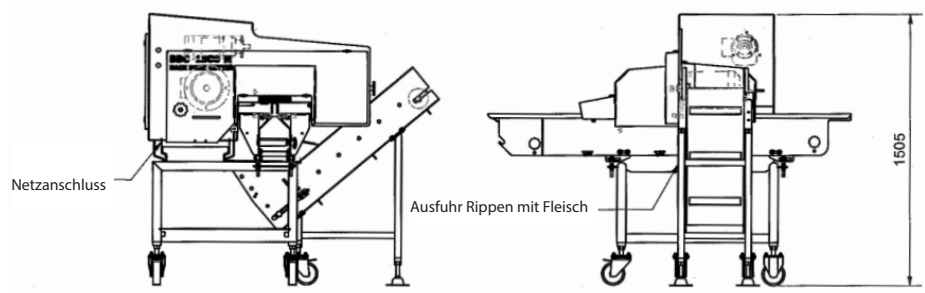
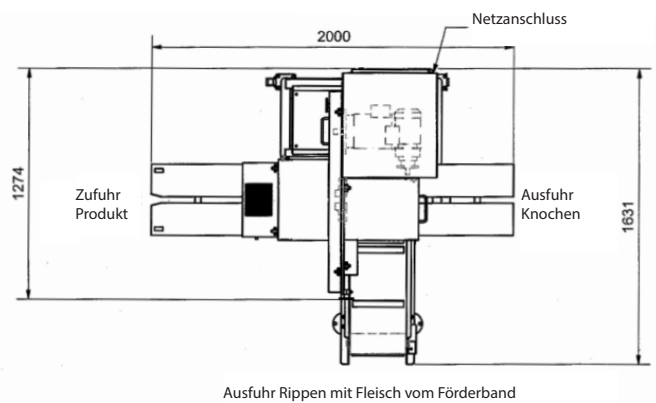


Zufuhrrollen ziehen die Wirbelsäule in die Maschine



Technische Daten

| | | |
|-----------------------------------|-----------------|-------------------|
| Länge | 2000 mm | 78 ¾" |
| Breite | 1274 mm | 50 ¼" |
| Breite mit Förderband | 1613 mm | 63 ½" |
| Höhe | 1505 mm | 59 ¼" |
| Gewicht netto (mit Verpackung) | 325 kg (400 kg) | 717 lbs (882 lbs) |
| Schalldruckpegel | <75dB(A) | |
| Gesamtleistung | 1,8 kW | 2.4 hp |



Marel ist der weltweit führende Anbieter von modernen Anlagen und Systemen für die Fisch-, Fleisch- und Geflügelindustrie.

In enger Partnerschaft mit unseren Kunden entwickeln wir bei Marel Meat fortschrittliche Systeme und Software für die Primär-, Sekundär- und Weiterverarbeitung, um maximale Effizienz, Nachhaltigkeit und Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten.

Wir verfügen über ein umfangreiches globales Vertriebs- und Servicenetzwerk, das mehr als 30 Länder umfasst. Daher sind unsere Fachleute von der Rotfleischverarbeitung immer leicht zu erreichen, wenn Sie Unterstützung benötigen.