

Unternehmen

Maschinenprogramm

Videos

Kontakt







Leistung pro Stunde je nach Produkt

Anwendbar für Würstchen von 3g

Höchster Hygienestandard

Auswurf sowie für Seitenbleche

Genusssäure oder Kochsalzlösung

In Verbindung mit den Assistenten "Fördertechnik" viele ideale

Standard: 3.100 mm x 830 mm





Auf die Würstchen, fertig, los!

Eigentlich müssen wir unseren "Trenn-Fix" nicht mehr vorstellen, denn mit dieser Maschine ist die Heinrich GmbH groß geworden und die unschlagbare Leistung und Flexibilität der Maschine ist weltweit bekannt.

Sie kennen die Würstchen-Trennmaschine "Trenn-Fix" noch nicht? Dann holen Sie das jetzt schnell nach.

Je nach Würstchensorte und Maschinengröße werden bis zu 3.000 kg Würstchen pro Stunde getrennt! Der Trenn-Fix trennt präzise jede Art von Würstchen. Dabei spielt es keine Rolle, ob die Würstchen im Natur- oder Collagendarm, lang oder kurz, gerade oder gebogen sind. Auch Würstchen, die von der Kochanlage kommen oder in Eurokisten liegen, können direkt in den Trenn-Fix gekippt werden.

Durch die Länge der Trommel und dem Herzstück der Maschine, dem patentierten Messer, werden die Würstchen im Durchlauf vereinzelt. Dazu fangen die Messer die Würstchen exakt an der Abdrehung auf und durch das Eigengewicht werden diese zuverlässig getrennt.

Die Länge der Trommel hat aber noch einen weiteren Vorteil. Denn der Trenn-Fix dient automatisch als Puffer, egal, ob er manuell oder über ein Transportband befüllt wird. Die Bedienperson kann in diesem Fall noch andere Arbeiten – z.B. Wagenaustausch, etc. – vornehmen. Dieser Puffer ist vor allem dann ein wichtiger Aspekt, wenn nach dem Trenn-Fix die vereinzelten Würstchen über ein Transportband z.B. zur Verpackungsmaschine transportiert und eingelegt werden.

Da Ein- und Auswurf als Türen fest mit der Maschine verbunden sind, bietet der Trenn-Fix noch mehr Sicherheit und kann jetzt ganz einfach gereinigt werden. Dazu einfach das integrierte Reinigungsprogramm starten.

Interessiert? Wir beraten Sie gerne

zurück