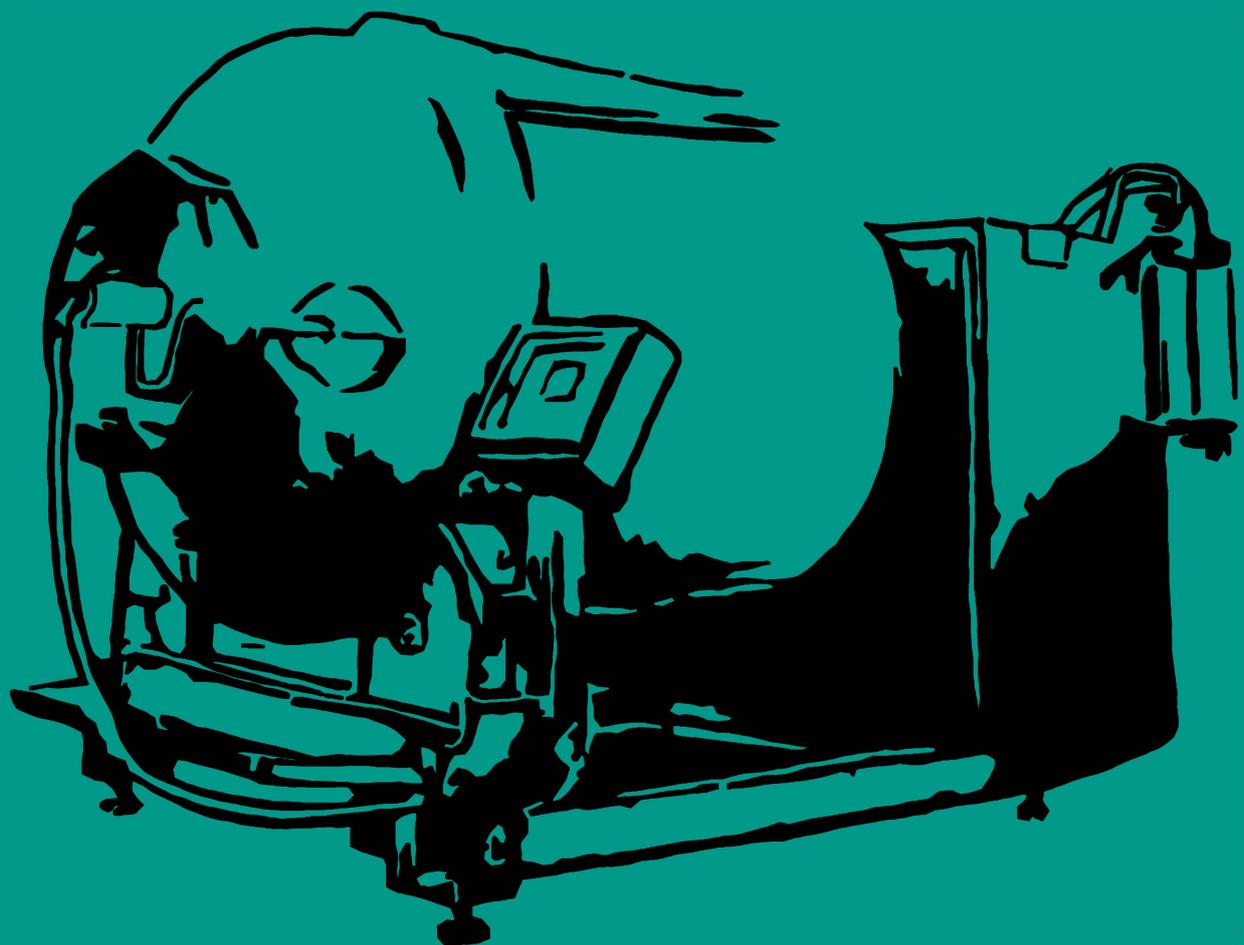


depuis 1977

HENNEKEN





STEAKER A ROULEAUX



HT 520

Le steaker à rouleaux robuste et puissant est conçu pour un usage industriel intensif. Il se distingue par sa construction solide et est équipée de rouleaux à suspension pneumatique qui s'adaptent parfaitement à chaque produit. Est également disponible : le steaker type HTC avec un tapis d'évacuation réglable en hauteur.

POUR ENTAILLER
ET ATTENDRIE
MECANIQUEMENT
LE PRODUIT



- *Entraînement réglable en continu*
- *Technique d'entraînement avec des engrenages cylindriques stables et résistants à la corrosion*
- *Rouleaux et tapis de transport amovibles facilement démontable*
- *Couteau en acier trempé*
- *Entraînement synchrone du rouleau supérieur et du rouleau inférieur*
- *Distance par rapport aux lames supérieures et inférieures -12 mm à 160 mm max.*
- *Le ressort pneumatique permet de piquer uniformément les morceaux irréguliers de viande*
- *Graissage automatique*





Piercing



Duo-Steaker



Rouleaux presseurs

ADAPTATION DU PRODUIT

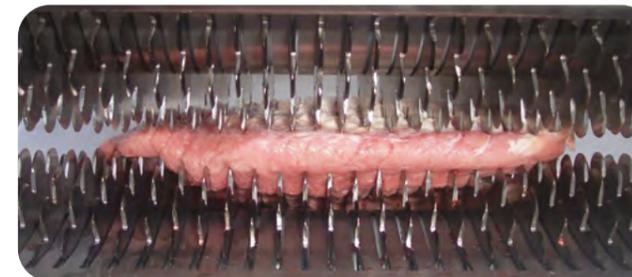
Avec le Steaker HT 520, vous pouvez effectuer un traitement léger jusqu'à une épaisseur très importante du produit. Le client a la possibilité de régler plusieurs paramètres en fonction de son propre produit.

CHOIX DES PARAMÈTRES SUIVANTS :

- Rouleaux à couteaux, rouleaux d'écrasement ou combinaison d'un rouleau à couteaux et d'un rouleau d'écrasement
- Nombre de couteaux par rouleau (46 ou 65)
- Nombre de lames par couteau (10, 16 ou 24)
- Structure du cylindre d'écrasement (fin, grossier, extra grossier)
- Pression (2 à 6 bar)
- Distance entre les rouleaux à couteaux (- 12mm à + 160mm), rouleaux à pincer (0 à 160mm)
- Vitesse de la bande (4-18m/min)



Combinaisons des rouleaux possibles



DIFFÉRENTES INTENSITÉS

Grâce au réglage de la hauteur et de la pression des cylindres à couteaux, le produit peut être traité de manière douce à très intensive. Naturellement, l'un ou les deux cylindres à couteaux peuvent être remplacés par des rouleaux presseurs.

Pour un nettoyage facile, les rouleaux à couteaux, les racloirs et le convoyeur se retirent facilement sans outils.

SONT OBTENUS PAR LE STEAKER :

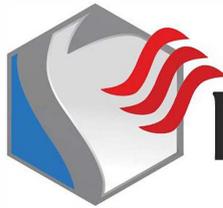
- Augmentation de la surface
- Amélioration de l'activation des protéines
- Meilleure capacité de liaison
- Réduction du temps de séchage
- Standardisation du produit final
- Amélioration de la tendresse des produits
- Réduction des pertes à la cuisson



Type
HTC

Type	Largeur de bande	Avancée	Puissance	Larg.	Long.	Hauteur
HT 520	500 mm	4-18 m/min	2,0 kW	1.080 mm	1.700 mm	1.415 mm
HTC 520	500 mm	4-18 m/min	2,5 kW	1.080 mm	2.770 mm	1.415 mm

Sous réserves de modification.



FÉSIA

Fournitures ♦ Equipements

Services pour l'Industrie Alimentaire

P.A.E.I. du Giessen

1, rue du Brischbach

67750 SCHERWILLER

BP 10026 - F 67601 SELESTAT CEDEX

Tél. : +33(0)3 88 92 35 40

Fax : +33(0)3 88 92 95 81

info@fesia.eu

www.fesia.eu

www.fesia-saveurs.fr

FERDINAND HENNEKEN GmbH