

ENTBEINUNGSEINHEIT FÜR RINDFLEISCH



Die Entbeinungseinheit für Rindfleisch besteht aus einem kräftigen mechanischen Arm, der ein müheloses Entbeinen von Lendenknochen und Haxen ermöglicht.

Wesentliche Vorteile

Höhere Ausbeute

Die Entbeinungseinheit für Rindfleisch wird anstelle des Fleischhakens eines Ausbeiners verwendet. Die Einheit kann durchweg wesentlich mehr Kraft als ein Mensch ausüben, verringert den Schnittaufwand und verbessert die Ausbeute.

Mehr personelle Flexibilität

Herkömmliches Entbeinen von Lendenknochen und Haxen erfordert Kraft. Die Entbeinungseinheit für Rindfleisch kann selbst von den schwächtesten Arbeitskräften bedient werden.

Geeignet für schnelle Verarbeitungsketten

Die Entbeinungseinheit für Rindfleisch ist schwenkbar, sodass der Ausbeiner der Kette folgen kann. Dadurch ist die Einheit sehr flexibel und lässt sich dank seiner kompakten Stellfläche in die meisten Anlagen einbauen.

Mehr Sicherheit

Die Entbeinungseinheit verringert chronische Überlastungssyndrome. Darüber hinaus wird das System spannungsfrei geschaltet, sobald das Handstück losgelassen wird.

Höhere Produktqualität

Die Entbeinungseinheit erleichtert es dem Ausbeiner, sich auf sauberere genauere Schnitte zu konzentrieren.

Druckluftversorgung	0,55 MPa, >1 600 l/min, trockene gefilterte Luft gemäß ISO-8573-1 Klasse 2; Leitungs-Ø 4,2 mm
Zugkraft	Bis 230kg
Zughublänge	950mm
Abmessungen	2 650 mm x 1 410 mm x 195 mm Gesamtabmessungen bei voller Hublänge
Gewicht	155kg
Montageposition	Gewöhnlich 660 mm über der Schiene und 765 mm horizontal von der Schiene



scottautomation.com



Entwickelt von Scott in Zusammenarbeit mit Meat & Livestock Australia.