



BAADER 604

Die Kompakte
The compact machine
Компактное исполнение



- BAADERN[™] – die schonende Produktveredelung
- BAADERING[™] – the gentle method of product refinement
- БААДЕРОВАНИЕ – щадящий метод повышения качества



BAADERN™

- Weltweit anerkanntes Verfahren zum Trennen von Weich- und Festanteilen
- Entsehung von Rotfleisch und Geflügelfleisch
- Fischfarcegewinnung von Trimmabschnitten, Standardfilets, Kragenknochen, Gräten etc.
- Püree und Saftgewinnung von Obst und Gemüse
- Rückgewinnung von verpackten Produkten

Verschiedenste Ausgangsprodukte können mit diesem Verfahren veredelt werden.

Ein Quetschband fördert das Produkt zur Lochtrommel und preßt die weichen Bestandteile durch die Bohrungen.

Die festen Bestandteile verbleiben außerhalb der Trommel. Über eine verstellbare Walze kann das Verhältnis zwischen Ausbeute und Qualität eingestellt werden. Das BAADERN garantiert höchste Ausbeute und Produktqualität.

BAADERING™

- Worldwide proven method for separating soft and solid components
- Desinewing from meat and poultry
- Fish Mince from trimmings, standard fillets, collar bones, bones, etc.
- Puree and juice production from fruits and vegetables
- Depackaging of small packages

A variety of raw product can be refined using this method.

A squeezing belt feeds the product to a perforated drum and presses the soft components through the holes of the drum. The solid components remain outside the drum.

The ratio between yield and quality can be influenced by means of adjusting the pressure roller. BAADER guarantees highest yield and a superior quality.

БААДЕРОВАНИЕ

- Признанный во всем мире метод разделения мягких и твердых фракций
- Жилровка мяса и получение остаточного мяса (дообвалка) птицы
- Рыбный фарш из обрезки, стандартного филе, плечевых костей, хребтов и т.п.
- Получение пюре и соков из фруктов и овощей
- Отделение упакованного продукта от упаковочных материалов

Этот метод позволяет повысить качество различных продуктов.

Расплющивающая лента подает продукт к перфорированному барабану и продавливает мягкие фракции через отверстия. Твердые фракции остаются на внешней поверхности барабана. Соотношение между выходом и качеством конечного продукта изменяется регулированием положения прижимного валика.

БААДЕРОВАНИЕ гарантирует максимальный выход и высокое качество продукта



Leichte Zugänglichkeit zur Reinigung

Easy accessibility for cleaning

Простота и доступность при санобработке



Bis zu 20 verschiedene reproduzierbare Programme

- optional Temperaturerfassung, Frequenzumformer

Up to 20 different reproducible parameters and speeds

- registration of temperature and frequency converter optional available

До 20 различных воспроизводимых программ

- опционально измерение температуры, частотный преобразователь

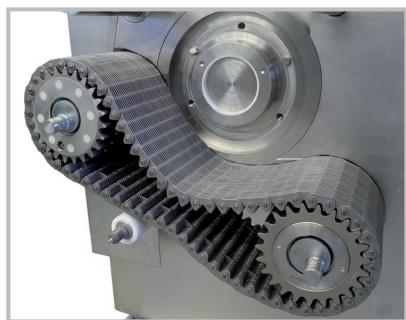


Die Maschine

- Kontinuierliche Verarbeitung von großen Mengen
- Bedienungsfreundliche Handhabung
- Neuester Hygiene- und Sicherheitsstandard
- Abgenommen für USDA, BG und CE zertifiziert
- Ergonomisch konzipiertes Maschinensystem

Optionen:

- Touchpanel:
 - Bis zu 20 verschiedene reproduzierbare Programme und Geschwindigkeiten
 - Temperaturerfassung optional
 - Datenschnittstelle für Datenaustausch zwischen externem PC und Maschine
- Stützkette:
 - Deutliche Erhöhung der Bandstandzeiten
 - Geringere Belastung des Produktes
 - Niedrigere Belastung in der Maschine
 - Niedrigste Quetschverluste
 - Weniger LOSTEILE in der Maschine
 - Verbesserter Produkteinzug



The Machine

- Continuous processing of large quantities
- User-friendly
- Newest Sanitary and Safety standards
- Approved for USDA, employer's liability insurance association (BG) and CE-certified
- Ergonomic machine system

Options:

- Touchpanel:
 - Up to 20 different reproducible parameters and speeds
 - registration of temperature optional available
 - Data interface for exchange between an external PC and the data port of the machine
- Support chain:
 - Substantially higher belt lifetime
 - Reduced load of the product
 - Reduced load of the machine
 - Lowest product losses
 - Less loose parts
 - Improved product infeed

Stützkette - deutliche Erhöhung der Bandstandzeiten (abhängig vom Produkt)
Support chain - substantially higher belt lifetime (depending on product)
 Цепная система поддержки –
 Значительное увеличение срока службы ленты (в зависимости от сырья)

Hohe Ausbeute und Lebensdauer durch stabile Bandlag
High yield and long life thanks to stable belt bearing
 Высокий выход и большой срок службы обеспечивае
 устойчивыми опорами ленты



Das Ergebnis

Die Rohware und die Lochdurchmesser der Trommel bestimmen die Qualität des Endproduktes.

The Result

The raw product and the hole diameter of the drum determine the quality of the finished product.

МАШИНА

- Непрерывная переработка больших объемов сырья
- Удобна в эксплуатации
- Соответствует современным нормам гигиены и безопасности
- Одобрено USDA, ассоциацией страховой ответственности работодателей (BG) и сертифицировано в соответствии с директивами ЕС
- Эргономичная система конструкции машины

Опции :

- Сенсорная панель управления
 - До 20 различных воспроизводимых программ и скоростей
 - Опциональное измерение температуры
 - интерфейс данных для обмена информацией между дистанционным компьютером и машиной
- Цепная система поддержки:
 - Значительное увеличение срока службы ленты
 - Более низкое механическое воздействие на продукт
 - Сниженные механические нагрузки в машине
 - Минимальные потери продукта
 - Меньше сборочных деталей в машине
 - Улучшенное затягивание исходного продукта



Lochdurchmesser: 1,3;2,3;5 mm

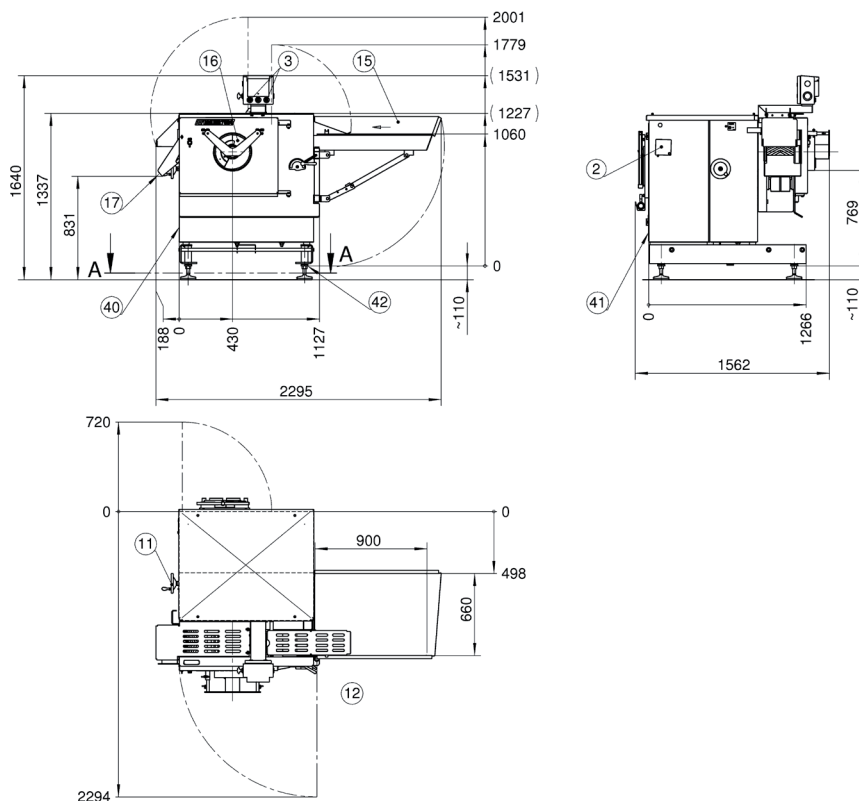
Hole diameter: 1.3;2,3;5 mm

Диаметр отверстий барабана: 1,3;2,3;5 mm

Результат

Исходный продукт и диаметр отверстий перфорированного барабана определяют качество конечного продукта.

BAADER 604 | The compact machine



BAADER 604

Technische Daten:

Bedienung:	1 Person
Kraftbedarf:	7,5 kW
Abmessungen:	in mm in Zeichnung
Gewicht (netto):	1.200 kg
Lochdurchmesser:	1,3; 2; 3; 5 mm

Technical Data:

Operator:	1 person
Power:	7,5 kW
Dimensions:	(see sketch) in mm
Weight (net):	1,200 kg
Hole diameter:	1.3; 2; 3; 5 mm

Технические характеристики:

Обслуживающий персонал:	1 человек
Потребление электроэнергии:	7,5 кВт
Габаритные размеры:	в мм на чертеже
Вес (нетто):	1.200 кг
Диаметр отверстий барабана:	1,3; 2; 3; 5 мм

Achtung!

Zur Veranschaulichung von technischen Einzelheiten sind Sicherheitseinrichtungen und Schutzmechanismen teilweise nicht in betriebsbereitem Zustand dargestellt. Bei Betrieb der Maschine sind alle entsprechenden Vorrichtungen und Hinweise, die die Sicherheit der Anlage betreffen, zu nutzen! Abbildungen und Zahlenangaben sind annähernd und unverbindlich. Konstruktionsänderungen, die dem technischen Fortschritt dienen, jederzeit vorbehalten.

Attention!

For the illustration of technical details the safety devices and protection mechanisms are partly not shown in operative condition. When operating the machine, all corresponding devices and instructions referring to the safety of the machine are to be utilized and/or observed! Illustrations and dimensions are approximate and not binding. Subject to design changes in the interest of technical progress.

Внимание!

Для иллюстрации технических деталей предохранители и защитные механизмы показаны не полностью. При работе машины все соответствующие устройства и инструкции, относящиеся к безопасности машины, должны быть использованы и/или соблюдены!



Food Processing Machinery

Nordischer Maschinenbau

Rud.Baader GmbH+Co.KG
Geniner Str. 249
D-23560 Lübeck
Tel.: +49/451/5302-0
Fax: +49/451/5302-492
Mail: baader@baader.com
www.baader.com

07-2013