



BAADER 600



BAADER 601



BAADER 603



BAADER 605



BAADER 607



Food Processing Machinery

## Separadoras

serie 600

### Datos técnicos:

- Diámetro agujero tambor:  
1.3; 2; 3; 5; 8 mm  
otros diámetros bajo petición
- Rendimiento: \*  
Cinco modelos diferentes  
disponibles según el rendimiento  
deseado.
- Operario: 1 persona o

### Ventajas para cliente:

- Calidad de producto superior
- Producto sin huesos, cartílagos o tendones
- Rendimiento superior
- Proceso económico y rentable
- Re-evaluación de carne de baja calidad
- Rango completo de máquinas disponible según el rendimiento deseado

### Opciones:

- Sensor para controlar funcionamiento sin producto
- Alimentación superior o lateral
- Unidad de precondicionamiento
- Sistema de alimentación automática

### Aplicaciones de la máquina y características:

Diferentes tipos de producto crudo pueden ser procesados de forma delicada, como por ejemplo:

- Hombro, muslo, recortes, espinilla
- Panceta, hígado, pieles
- Costillas, espinazo, huesos planos

Una cinta de presión flexible transporta el producto hacia un tambor perforado y, de forma delicada, presiona las partículas más blandas a través de los agujeros. Las partículas más duras tales como tendones, cartílagos y huesos permanecen fuera del tambor. La materia prima y el diámetro del agujero del tambor determinan la textura del producto final.

„METODO  
BAADER“

=

Rentabilidad



\* Los valores de rendimiento varían extremadamente dependiendo del tamaño del agujero del tambor perforado, el tipo de alimentación, el producto y su pretratamiento (ej. Grado de pre-triturado), la temperatura de alimentación, la presión seleccionada, etc. Los valores para cada aplicación tienen que determinarse individualmente entre el comprador de la máquina y el proveedor.

Las fotos y dimensiones son aproximadas y no vinculantes. Diseño sujeto a modificaciones en intereses del progreso técnico. El alcance real del suministro se especifica en nuestras ofertas y confirmaciones de pedido y puede diferir de las descripciones y fotos de este folleto.

### ¡Atención!

Para mostrar los detalles técnicos, los dispositivos de seguridad y mecanismos de protección no aparecen en el folleto en condiciones operativas.

¡Cuando se use la máquina, todos los dispositivos de seguridad e instrucciones referidas a la seguridad de la máquina se deben tener en cuenta y ponerlos en práctica!



Food Processing Machinery

Nordischer Maschinenbau  
Rud.Baader GmbH + Co.KG  
Postfach1102 • D-23501 Lübeck  
Germany  
Tel.: +49/451/5302-0  
Fax: +49/451/5302-492  
e-mail: baader@baader.com  
Internet: www.baader.com



P. I. Sud C/. Pep Ventura, 8  
08440 – Cardedeu (Bcn)  
T. 93 871 11 77 F. 93 871 28 19  
[danmix@danmix.es](mailto:danmix@danmix.es)  
[www.danmix.es](http://www.danmix.es)