

BAADER 600

Technische Daten:

- Bedienung: 1 Person
- Kraftbedarf: 2,2 kW
- Abmessungen: in mm in Zeichnung
- Gewicht (netto): 230 kg
- Lochdurchmesser: 1.3, 2, 3; 4, 5, 6.5, 8 mm

Technical Data:

- Operator : 1 person
- Power: 2.2 kW
- Dimensions: (see sketch) in mm
- Weight (net): 230 kg
- Hole diameter : 1.3, 2, 3; 4, 5, 6.5, 8 mm

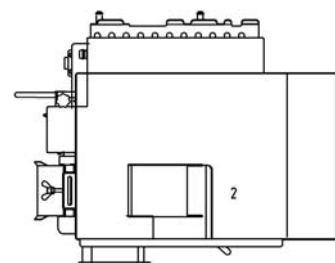
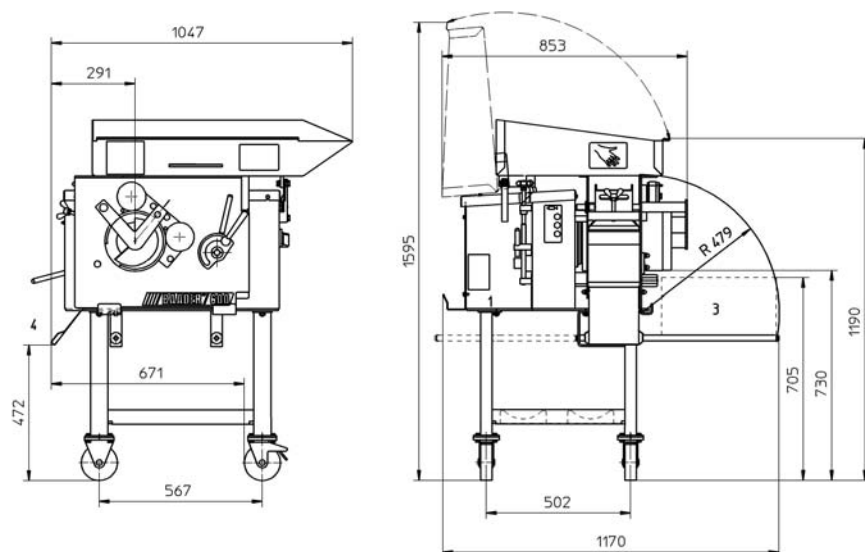
Технические характеристики:

- Обслуживающий персонал: 1 человек
- Потребление электроэнергии: 2,2 кВт
- Габаритные размеры: в мм на чертеже
- Вес (нетто): 230 кг
- Диаметр отверстий барабана: 1.3, 2, 3; 4, 5, 6.5, 8 мм



Nordischer Maschinenbau
Rud.Baader GmbH + Co.KG
Postfach 1102 • D-23501 Lübeck
Germany
Tel.: +49/451/5302-0
Fax: +49/451/5302-492
e-mail: baader@baader.com
Internet: www.baader.com

08/2006



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!

BAADER 600

*Unser kleinstes Multitalent
Our Mini-Allrounder
Универсальная машина малой
производительности*

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



BAADER 600



■ BAADERN™

- Weltweit anerkanntes Verfahren zum Trennen von Weich- und Festanteilen
- Entsehung und Restfleischgewinnung von Schweinefleisch und Geflügel (20mm vorwollen oder Vorschneider/ Messer/ Vorschneider) sowie Entsehung von Rindfleisch (13-16 mm vorwollen).
- Fischfarcegewinnung von gesplittetem Fisch und Trimmabschnitten
- Püree und Saftgewinnung von Obst und Gemüse
- Rückgewinnung von kleinen verpackten Produkten

Verschiedene 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.

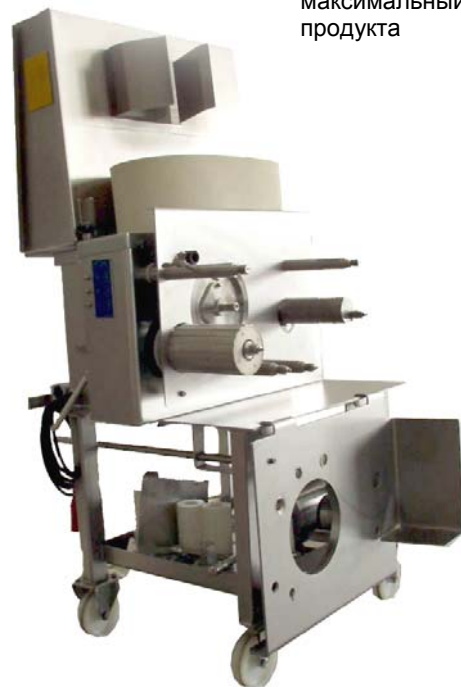


Leichte Zugänglichkeit zur Reinigung
Easy accessibility for cleaning
Простота и доступность при санобработке

■ BAADERING™

- Worldwide proven method for separating soft and solid components
- Desinewing and meat recovery from pork and poultry (20mm pre-grinding or cutter /cutter), desinewing from beef (13-16mm pre-grinding).
- Fish Mince from split fish and trimmings
- Meat Recovery (8-12mm pre-grinding)
- 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 и получение остаточного мяса (дообвалка) свинины и птицы (предварительное измельчение на волчке с решеткой 20 мм или приёмная решётка/ нож/ приёмная решётка) а также жилровка говядины (предварительное измельчение на волчке с решёткой 13-16мм)
- Получение рыбного фарша из обезглавленной и потрошеной рыбы, при необходимости дополнительно измельченной, и рыбной обрезки.
- 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

BAADER 600



■ Die Maschine

- Bedienungsfreundliche Handhabung
- Leichte, zeitsparende Reinigung
- Weltweit anerkannter Hygienestandard
- Verschleiß- und produktschonendes Andrucksystem
- Lange Standzeiten der Verschleißteile
- CE zertifiziert
- Ergonomisch konzipiertes Maschinensystem



Leichte Beschickung
Easy feeding
Удобная загрузка



Einfaches Einstellen des Anpressdruckes, ablesbare Druckeinstellung
Easy adjusting the pressure system, readable pressure of pressure roller
Легкая регулировка системы прижима, считываемые показания давлений прижатия прижимного валика

■ The Machine

- User-friendly
- Easy and time-saving cleaning
- Sanitary standards recognised world-wide
- A pressure system ensuring gentle product processing and reduced machine wear
- Long life of the wearing parts
- CE labeled
- Ergonomic machine system



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



Alle Bereiche sind für die Reinigung gut zu erreichen
All areas are accessible to clean
Доступность и легкость санобработки

■ МАШИНА

- Удобное обслуживание
- Легкая и быстрая санобработка
- Признанный во всем мире высокий стандарт гигиены
- Износостойкая и щадящая продукт система прижатия
- Длительный срок службы частей, подверженных износу
- С сертификатом ЕС и с сертификатом Госстандарта РФ.
- Эргономичный принцип конструкции машины



■ 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.

■ Результат

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