

Die komfortable Pökelerintelligenz

Neun computergesteuerte Antriebe sorgen dafür, dass von der Lakevorbereitung bis zur Prozeßüberwachung ein präzises Pökeln mit dokumentierten Ergebnissen erreicht wird. Die Maschine erkennt durch umfassende Meßtechnik nahezu jeden Fehler selbst, um diesen in Sekundenbruchteilen selbst zu korrigieren oder den Bediener auf den Fehler hinzuweisen. Das bietet das Pökelerzentrum IR 56 im Detail:

Lakemischsystem, für die perfekte Mischung vor und während des Pökeln

Touch-PC-Steuerung, weil viel intelligente Technik komfortabel bedient werden kann

Dynamische Pumpensteuerung, damit bei weniger Lakeumlauf präziserer Druck anliegt

Einweg-Lakeumlauf, um die Neulake frisch zu halten und Restlake zurückzugewinnen

Der Softer für Knochiges, so bringen chirurgische Schnitte die besseren Qualitäten

Integrierte Lakeaufbereitung, damit die Umlauflake perfekt gereinigt wird

Freilegbarer Pökelerbereich, denn nur so kann man wirklich alles reinigen

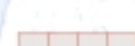
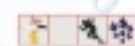
Selbstreinigungsassistent, automatisiert die Innen- und die Außenreinigung

Variable Arbeitsgeschwindigkeiten, damit bis zu 80 Einstiche pro Minute perfekt einspritzen

Automatische Einzelnadelsteuerung, das bringt auf Befehl alle Einspritzarten

Kisten-Hebesystem, damit einfacher und schneller bedient werden kann

2 Jahre Vollgarantie, weil wir wissen, was Qualität und Zuverlässigkeit bedeuten



- Bessere Ergebnisqualität**
- Höherer Bedienkomfort**
- Höhere Arbeitsleistung**
- Besserer Hygienekomfort**

Das Nadelsystem

Hier läuft fast alles automatisch ab, denn programmgesteuerte Stellantriebe schalten von Einzelnadelsteuerung in Balkensteuerung oder in Reinigungssteuerung. Einzig der extrem seltene Nadelwechsel muß noch von Hand gemacht werden, doch auch das geht wie von selbst. Ein neuartiges Hubsystem verhindert, dass Lake in den unten liegenden Antriebsraum gelangt und glatte Oberflächen garantieren Spitzenhygiene.



Der Softer

Der Softer arbeitet ähnlich einem Steaker mit einzigartigen Winkelmessern, die nach dem Einspritzen chirurgisch feine Schnitte in der Fleisch- und Sehnenstruktur erzeugen. Somit wird die Gewebestruktur des Fleisches gelockert, um vor allem den fleischeigenen Weichmacher Aktomysin zu aktivieren. Damit wird das Fleisch zarter, erhält einen besseren Eiweißaufschluß und eine bessere Flüssigkeitsbindung. Der Softer wird blitzschnell eingeklinkt, so kann das Fleisch mit und ohne Knochen gesoftet werden.



Der Touch - PC

Der tastaturlose Computer stimmt für jedes Pökelergut neun Antriebe präzise und in Millisekunden auf das bestmögliche Pökelergebnis ab. Im Betrieb werden Veränderungen blitzschnell erkannt, die Maschine angepaßt und alle Ablaufdaten dokumentiert. Die zukunftsweisende Steuerungssoftware informiert den Bediener, den Leitstand im Büro und, auf Wunsch, einen mobilen Organizer über alle Leistungsdaten im Arbeits- oder automatischen Reinigungsablauf.



Die Lakeaufbereitung

Eine Filterkassette mit einem rotierenden Bürstenfilter filtert alles aus der Rücklauflake heraus, was nicht durch die Nadeln geht. Eiweiß- oder Gewürzklumpen hingegen werden zerkleinert und in der Rücklauflake neu vermisch. So bleibt drin was rein gehört und alles andere wird sicher herausgefiltert. Das gesamte System kann mit einem Handgriff entnommen, gereinigt und wieder eingeschoben werden, der Rest läuft vollautomatisch ab.



Der Lakemischer

Um eine gut vorbereitete Lake herzustellen und dafür zu sorgen, daß über den gesamten Pökelerablauf die Lake gleichmäßig durchmischt bleibt, verfügt die Maschine über einen integrierten Lakemischer, der per Computersteuerung die immer richtige Arbeitsgeschwindigkeit zugewiesen bekommt. Damit wird in jedem Fall ein gleichmäßiges Pökelergebnis erzeugt, das auch nach langen Pausenzeiten und langer Verweildauer der Lake Spitzenqualität liefert.



Das Beschickungssystem

Erstmals kann in einen Pökelerautomat ein Wagen mit beispielsweise 5 Euro - Kisten eingefahren werden, die automatisch in Arbeitshöhe gehoben werden. Ist eine Kiste leer, genügt ein Knopfdruck und die nächste fährt heran, das spart viel Mühe und jede Menge Zeit. Das funktioniert bei nahezu allen gängigen Arbeitsbehältern, denn auch das ist programmgesteuert.

