



SPECIALIZED

by *Eberhardt*



RUS

TT BASTARD 160

РАБОТАЕМ С 1970 ГОДА

Компания EBERHARDT - один из самых известных производителей пресс-систем для пищевой промышленности. Многолетние традиции и увлеченность своим делом привели к дальнейшему развитию в сфере машиностроения. Благодаря глобальному опыту и постоянному отслеживанию процессов оборудование Eberhardt зарекомендовало себя во всем мире. В основе нашей корпоративной философии лежит гарантия качества и технологической поддержки.

НАГРАДЫ

Мы гордимся тем, что имеем ряд выдающихся наград за инновационную мощь и высокие показатели. Наша компания стала одним из лидеров в секторе малого и среднего бизнеса Германии, признанным компанией comrmedia и вошедшим в Топ-100 Новаторов 2024. В 2020 году федеральная земля Бавария отметила нас наградой и включила в список 50 лучших компаний Баварии. В 2019 году мы получили награду округа Ансбах за инновации. Наша ветчина и бекон Eberhardt, произведенные с помощью инновационных систем FOOD PRESS SYSTEMS®, имеют несколько золотых наград, что подчеркивает уровень качества и стремление к совершенству. Используя накопленные знания и навыки, мы помогаем клиентам в производстве первоклассных продуктов и вместе пишем историю успеха.

ТОП-100 Новаторов по версии comrmedia 2024



Награда 50 лучших компаний Баварии 2020

Награда за инновации округа Ансбах 2019



Продукты питания Eberhardt удостоены множества золотых наград



ПРОЧНАЯ СВЯЗЬ

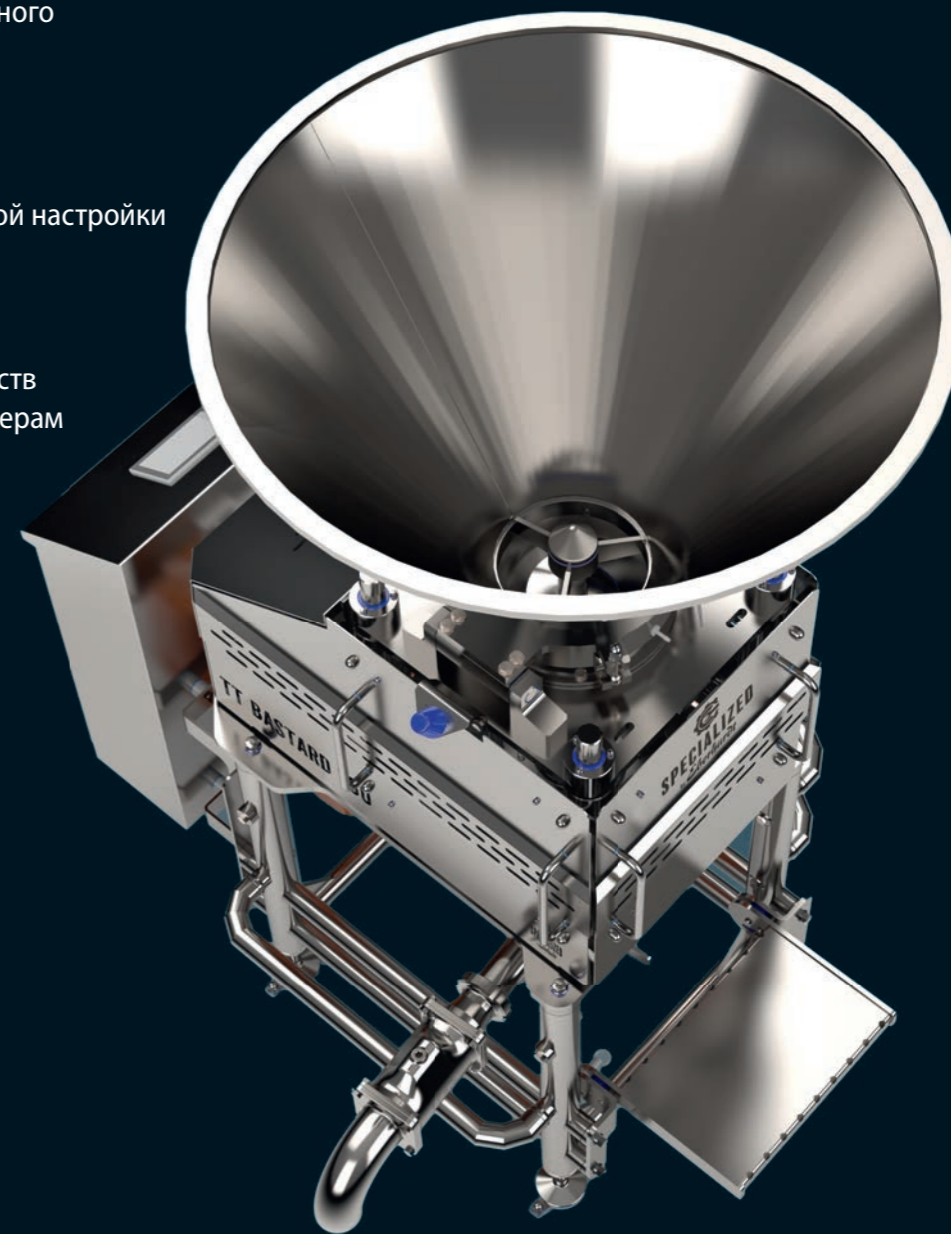
Eberhardt TT Bastard 160 впечатляет своей быстрой и легкой обработкой инъецированных или предварительно перемешанных продуктов из красного мяса, птицы или рыбы. Оптимальный выход белка гарантирует способность получить продукт идеальной формы из мелких кусков. В сочетании с пресс-системами Eberhardt впечатляет своей производительностью и максимальными результатами при нарезке.



- ▶ Идеально подходит для ветчин, окорока или почти всех продуктов из птицы
- ▶ Также подходит для структурных колбас или для колбас с добавлением рассола, например колбаски для жарки

ПРЕИМУЩЕСТВА

- ▶ Длительность обработки от 4 секунд
- ▶ Подходит для инъецированного или перемешанного сырья
- ▶ Оптимальный выход белка
- ▶ Короткое время монтажа
- ▶ Возможность индивидуальной настройки
- ▶ Легкая доступность
- ▶ Гигиеничный дизайн
- ▶ Подходит для всех производств благодаря компактным размерам
- ▶ Уменьшение ненужного хранения продуктов в процессе производства



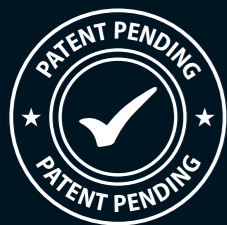
Eberhardt

TT BASTARD 160

Eberhardt TT Bastard 160 представляет собой разработку инновационной системы, которая перемешивает продукты в непрерывном потоке. Эта новая система гарантирует оптимальный выход белка и эффект интенсивного массажира.

Благодаря управляемым роторам и регулируемой выходной горловине машина может обрабатывать различные продукты по отдельности, быстро и без затрат времени на переналадку.

Непрерывная подача продукта обеспечивается подающим шнеком.



Машина впечатляет компактным дизайном и максимальной эффективностью. Его можно интегрировать в производственные линии или использовать как отдельное оборудование.

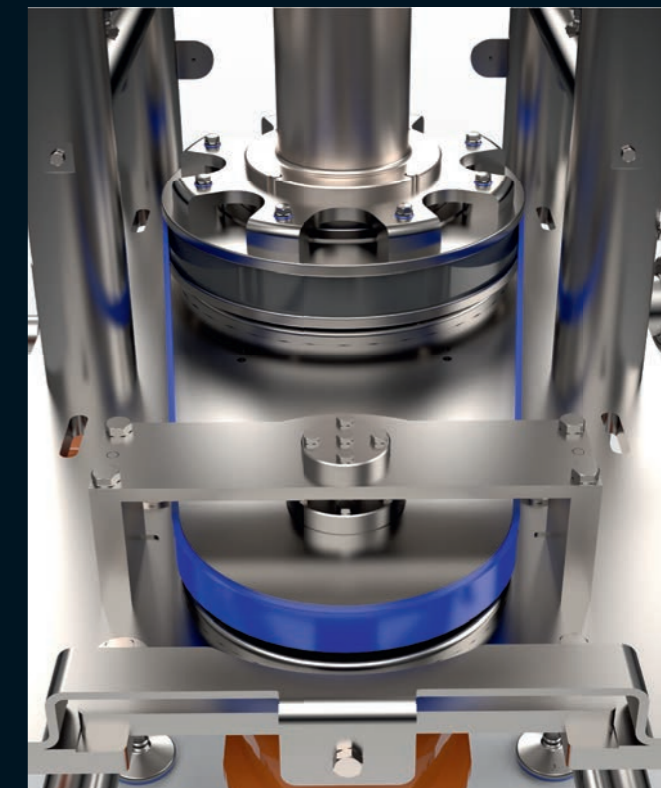
Независимо от объема производства, он позволяет обрабатывать большие и малые партии точно в срок.



ТОЧНОЕ ИЗГОТОВЛЕНИЕ

Вся рама станка Eberhardt TT Bastard 160 изготовлена из прочной нержавеющей стали. Собственное производство всех компонентов из нержавеющей стали в компании Eberhardt гарантирует максимальную точность.

Eberhardt TT Bastard 160 легко справляется с быстрой сменой разнообразия продуктов, которую пользователь может выполнить без каких-либо проблем.



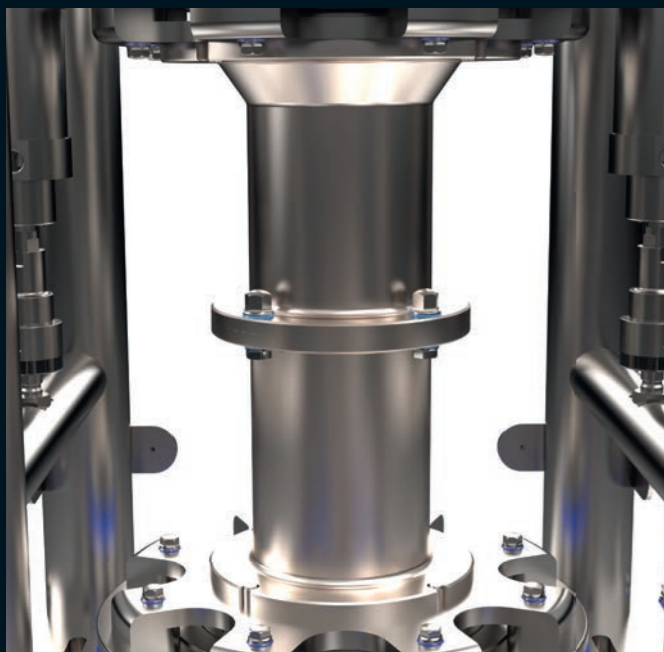
ИННОВАЦИОННАЯ КОНСТРУКЦИЯ

Специальные подшипники и продуманный до мелочей корпус машины исключают возможность образования отложений продуктов или остатков воды.



ДВОЙНОЙ ПРИВОД ДЛЯ МАКСИМАЛЬНОЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ

В машине используются две различные концепции привода. В то время как главный ротор приводится в движение снаружи с помощью зубчатого ремня и постоянно гарантирует оптимальные результаты, внутренний ротор приводится в движение напрямую.



УДОБНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬЮ

Мотор-редукторы с частотным регулированием позволяют независимо регулировать скорость и направление вращения в зависимости от типа подаваемого материала. Выходная горловина регулируется пневматическим клапаном, который может адаптироваться к различной вязкости. Возможны различные варианты настройки, например, непрерывный, пульсирующий или регулируемый по времени.



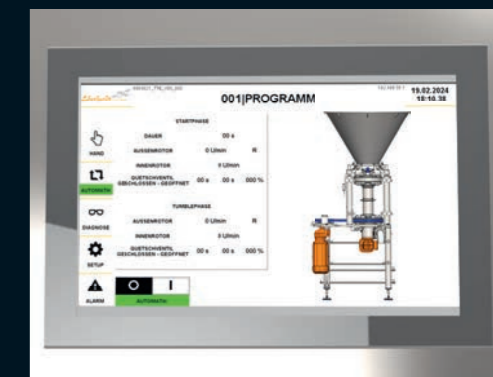
ИНТУИТИВНО ПОНЯТНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

Eberhardt TT Bastard 160 впечатляет удобным сенсорным управлением, которое упрощает настройку и эксплуатацию.



ЭФФЕКТИВНАЯ АВТОМАТИЗАЦИЯ

В автоматическом режиме можно вызвать до 20 запрограммированных последовательностей. В качестве опции доступна функция автоматического запуска/остановки машины.



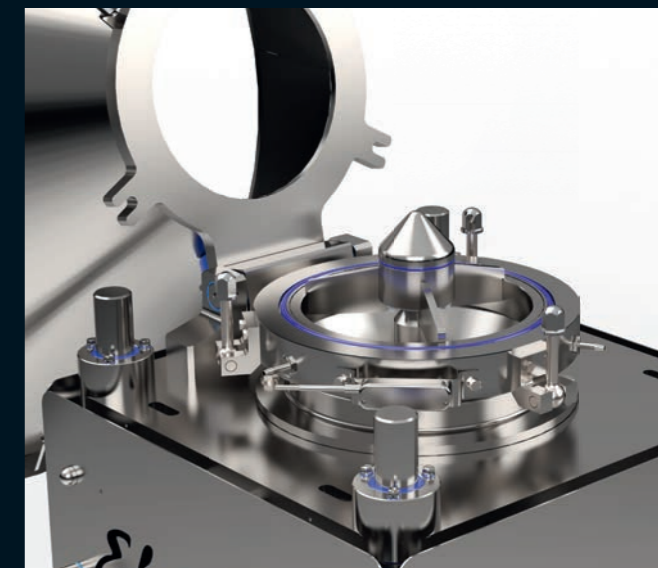


ПРОСТАЯ ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Благодаря откидным механизмам на двигателе и бункере все части машины легко доступны и легко чистятся. Ротор быстро снимается без инструментов.



Пневматическое открывание всей машины для снятия и замены роторов.



Открывание откидной воронки без инструментов.



Открывание выходной горловины.



Боковые крышки на магнитах.

ОПЦИИ

Компания Eberhardt предлагает различные дополнительные опции для Eberhardt TT Bastard 160, такие как устройство для предварительное смешивания продуктов, вакуумная система загрузки или мачтовый загрузчик, для дальнейшей оптимизации производственного процесса.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАКУУМА

Использование вакуума дает технологические преимущества для улучшения качества продукта. Продукт деаэрируется для предотвращения последующего образования воздушных карманов.

Кроме того, вакуум в Eberhardt TT Bastard 160 снижает нагрев продукта и улучшает поглощение рассола. Система вакуумной загрузки также возможна в качестве опции.





ЭФФЕКТИВНАЯ ЗАГРУЗКА ПРОДУКТА

Мачтовый загрузчик Eberhardt обеспечивает быструю загрузку инъецированного или предварительно смешанного продукта.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

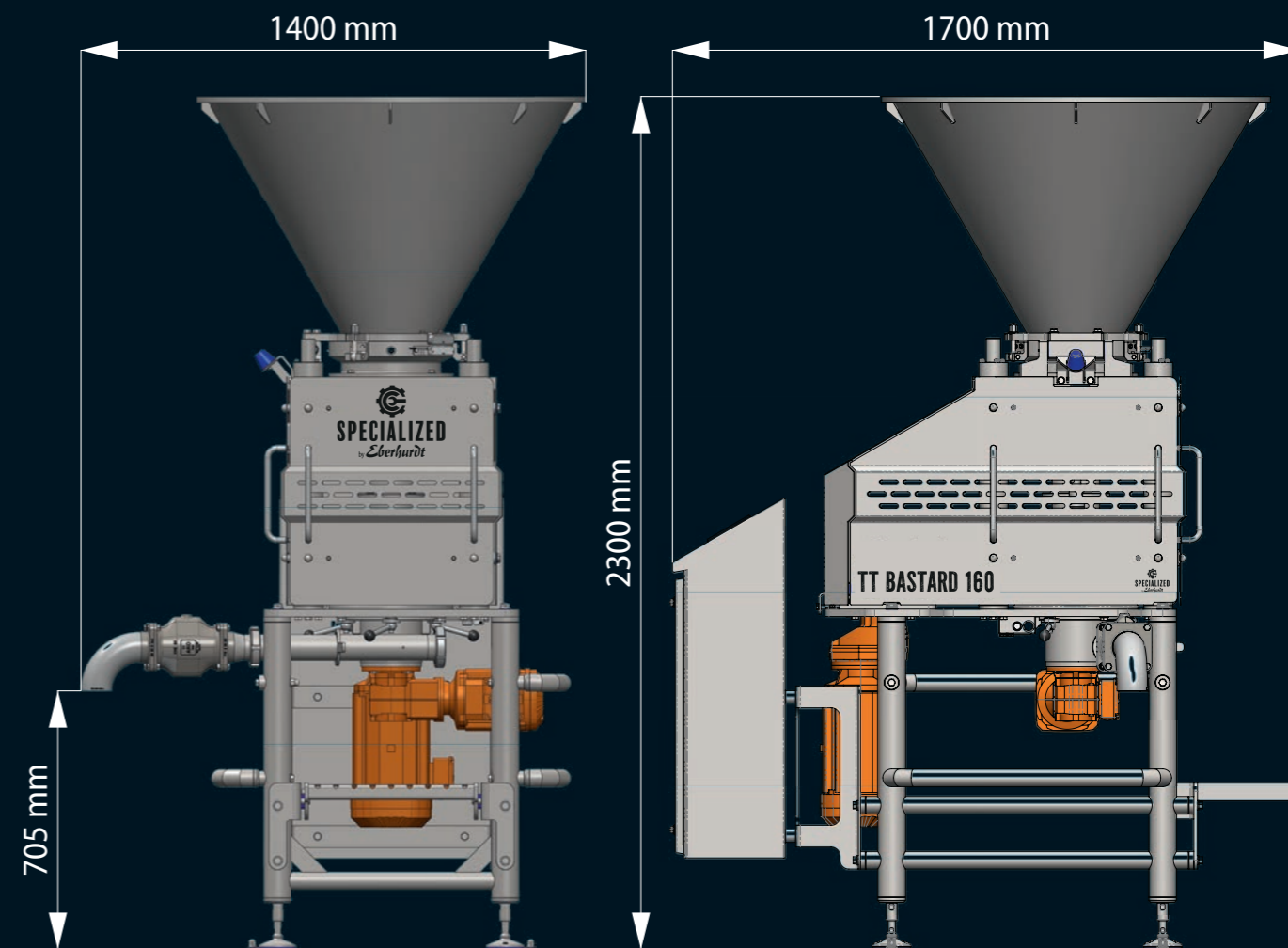
Ширина x глубина x высота: 1700 x 1400 x 2300 мм

Общий вес без опций: около 830 кг

Высота выходной горловины: 705 мм

Электроподключение: 400 В - 50 Гц - 32 А

Пневматическое подключение: ¼" - 6 бар - 150 л/ч



Eberhardt
Equipment

Eberhardt
Food Press Systems®

Eberhardt
AKADEMIE

Eberhardt
GROUP


Zum Eberhardt


SPECIALIZED
by *Eberhardt*

EdelstahlManufaktur

Eberhardt  GmbH
*Edles
in Edelstahl*

Eichendorffstraße 5, 91586 Lichtenau, Germany

Phone: +49 9827 92838-0

info@eberhardt-gmbh.de

www.eberhardt-gmbh.de