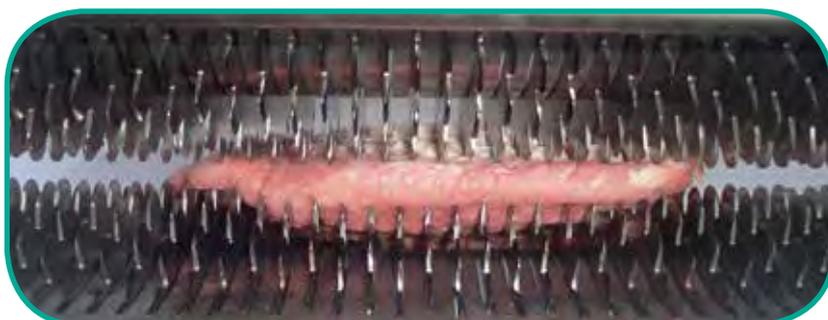
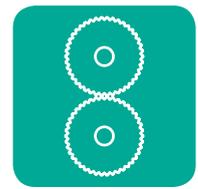
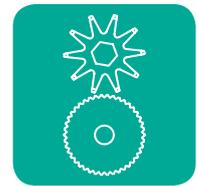


## WALZENSTEAKER ROLLERSTEAKER

Rollenkombinationen



Der robuste und leistungsstarke Walzensteaker ist für den härtesten Industrieinsatz gedacht. Er besticht durch eine solide Konstruktion und ist ausgestattet mit pneumatisch gefederten Walzen, die sich perfekt jedem Produkt anpassen.

*The sturdy and high-powered rollersteaker is designed for heavy-duty industrial use. It captivates by its solid construction and is equipped with pneumatically sprung rollers that adapt perfectly to any product size*



# HENNEKENTUMBLER

seit 1977



Piercing



Duo-Steaker



Quetschwalzen



Mit dem Walzensteaker HT 520 kann man eine leichte bis sehr starker Bearbeitung des Produktes erzielen, da dem Kunden die Möglichkeit gegeben wird die Parameter passend für sein Produkt einzustellen.

Folgende Parameter sind variabel:

- Messerwalzen, Quetschwalzen oder Messerwalze und Quetschwalze in Kombination
- Messeranzahl pro Walze (46 oder 65)
- Klingenanzahl pro Messer (10, 16 oder 24)
- Struktur der Quetschwalze (fein, grob, extra grob)
- Druck (2 bis 6 bar)
- Abstand Messerwalzen (-12mm bis +160mm), Quetschwalzen (0 bis +160mm)
- Bandgeschwindigkeit (4-18m/Min)

*With the tenderizer HT 520 you can do a light processing up to a very strong of the product. The customer has the possibility to set several parameters fitting to his own product.*

*Following parameters are variable:*

- knife roller, squeeze roller or combination of both
- knife quantity per roller (46 or 65)
- blade quantity per knife (10, 16 or 24)
- structure of the squeeze roller (fine, rough, extra rough)
- pressure (2 to 6 bar)
- distance between knife rollers (-12mm to +160mm), squeeze rollers (0 to +160mm)
- belt speed (4-18mtr/min)



- Antrieb stufenlos regelbar
- Antriebstechnik mit stabilen korrosionsbeständigen Stirnrädern
- Steakerwalzen sowie Transportband leicht herausnehmbar
- Messer aus gehärtetem Stahl
- synchroner Antrieb von Ober- und Unterwalze
- Distanz zu Ober- und Untermesser -12 mm bis max. 160 mm
- pneumatische Ausfederung ermöglicht gleichmäßiges Einstechen in ungleichmäßige Fleischstücke
- automatische Schmierung
- *steplessly adjustably drive*
- *drive technology with sturdy and non-corroding spur gears*
- *both steaker rollers as well as the conveyor belt are removable without tools*
- *knives built of specially hardened steel*
- *synchronous drive of upper and lower rollers*
- *distance between upper and lower knife ranges from min -12 mm to max 160 mm*
- *pneumatically springed rollers allow a homogenous incision into uneven meat pieces*
- *automatic greasing*



Durch die Höhen- und Druckregulierung der Messerwalzen kann das Produkt von schonend bis sehr intensiv bearbeitet werden. Natürlich sind eine oder beide Messerwalzen durch Quetschwalzen austauschbar. Zur leichten Reinigung sind Messerwalzen, Abstreifer und Transportband binnen Sekunden zu entnehmen.

*Through the height and pressure control of the knife rollers, the product can be processed gently as well as intensively. Naturally, one or both knife rollers can be substituted by press rollers. For easy cleaning knife rollers, scrapers and the conveyor are instantly removable without tools.*

Durch den Steaker werden erzielt:

- Oberflächenvergrößerung
- besserer Eiweißaufschluss
- bessere Bindefähigkeit
- Verkürzung der Tumblezeit
- Standardisierung des Endprodukts
- erhöhte Zartheit
- Reduzierung des Kochverlustes

*The steaker provides for:*

- *surface enlargement*
- *improved protein activation*
- *improved binding*
- *shorter tumbling time*
- *standardization of the end product*
- *improved product tenderness*
- *reduction of cooking loss*

Typ <i>type</i>	Bandbreite <i>beltwidth</i>	Vorschub <i>infeed</i>	Leistung <i>power</i>	Breite <i>width</i>	Länge <i>length</i>	Höhe <i>height</i>
<b>HT 520</b>	500 mm	4-18 m/min	2,0 kW	1.080 mm	1.700 mm	1.415 mm