

# Schinkenproduktion im Vakuum-Massierer

Im Gegensatz zur herkömmlichen Formschinkenproduktion im Tumbler, bietet die Produktion im Seydelmann Vakuum-Massierer einige technologische und technische Vorteile: Insbesondere Zeiteinsparung, intensivere Massage und die Einbindung in vollautomatische Produktionslinien.



Vakuum-Massierer VMR 1800 T mit Mastbeschickung

## Prozessbeschreibung

Zur Herstellung von Kochschinken werden die mit Lake injizierten Fleischstücke maschinell massiert, wodurch sich der Verbund der Muskelfasern lockert, damit die Lake besser einziehen kann und sich so gleichmäßig im gesamten Produkt verteilt.

Im Muskel werden Eiweiße aufgeschlossen und an der Oberfläche entsteht ein gewünschter Eiweißfilm. Dieser Eiweißfilm führt zur gewünschten Klebewirkung und ermöglicht die Ausbildung eines zusammenhängenden stabilen Fleischverbandes.

Durch das schonende Massieren und spezielle Design von Trogwanne und Paddelachsen werden Abrieb und Quetschungen der Muskelstücke vermieden.



## Maschinenfabrik Seydelmann KG

info@seydelmann.com Tel. +49 (0)711 / 49 00 90-0  
www.seydelmann.com Fax +49 (0)711 / 49 00 90-90

Hölderlinstraße 9  
70174 Stuttgart, Germany

**Kutter · Mischer · Wölfe**  
**Feinstzerkleinerer · Produktionslinien**

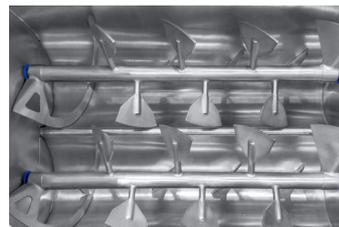
# Schinkenproduktion im Vakuum-Massierer

## Technische Vorteile

- Mindestens 40% Zeiteinsparung
- Einfache Beladung (Großbehälter-Beladung, Förderband oder Vakuumsaugung)
- Hohe Belademenge
- Gleichbleibende Qualität auch bei geringem Füllgrad
- Bessere Entleerung (schonend, schnell, nichts fällt daneben), bessere Möglichkeiten auf ein Förderband zu entleeren
- Kontinuierliche Temperaturkontrolle direkt im Produktbereich
- Schnelle direkte Kühlung durch Kühldüsen (CO<sub>2</sub>/LN<sub>2</sub>) im Trichterboden
- Indirekte Kühlung mit Pillow Plates (doppelwandige Trogwannen)
- Feststehender Trichter und bewegliche Paddelachsen: Solide Lösung ohne Drehdurchführungen für Vakuum, Material, Wasserzugaben und Trichterkühlung
- Sehr robuste Ausführung gegenüber Tumblern
- Stufenloser Antrieb der Paddelachsen möglich, somit sehr schonendes Bearbeiten des Produktes
- Sehr hohes Vakuum (bis 95%)
- Einsatz von Wasserringpumpen
- Elektropolierete Paddelachsen (optional)
- Doppelte, vakuumdichte Lagerdichtung an jeder Paddelachse
- Kompromissloses Hygienedesign
- (Voll-)Automatische Rezeptursteuerung (auch mit ERP-Anbindung möglich)
- Integration in vollautomatische Linien
- Datenaufzeichnung
- Fernwartung

## Technologische Vorteile

- Vollständige Durchmischung im Rotationsprinzip
- Schnelleres, intensiveres aber schonendes Massieren
- Besserer und gleichmäßigerer Eiweißaufschluss an der Fleischoberfläche
- Zugabe flüssiger Medien (Lake, Öl) ohne Unterbrechung des Vakuums
- Gleichmäßiges Untermischen trockener Medien
- Eignet sich für vorzerkleinerte bis ganze Muskelfleischstücke
- Optimale Ergebnisse auch bei sehr kleinteiligem Material
- Gleichbleibende Qualität des Endprodukts auch bei unterschiedlichen Füllgrade
- Verschiedene Paddelgeometrien, Drehrichtungen und Geschwindigkeiten garantieren Flexibilität und produktspezifisches Arbeiten
- Herstellung von Qualitätsschinken durch die Verwendung verschiedener Paddeltypen und exakte Programmierung möglich



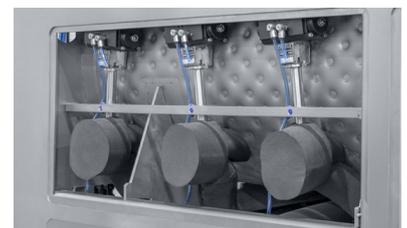
Zwei Paddelachsen



Temperaturfühler im Produkt



Hydraulische Entleerungs-klappen



Pillow Plates und CO<sub>2</sub>/LN<sub>2</sub>-Düsen zur Kühlung