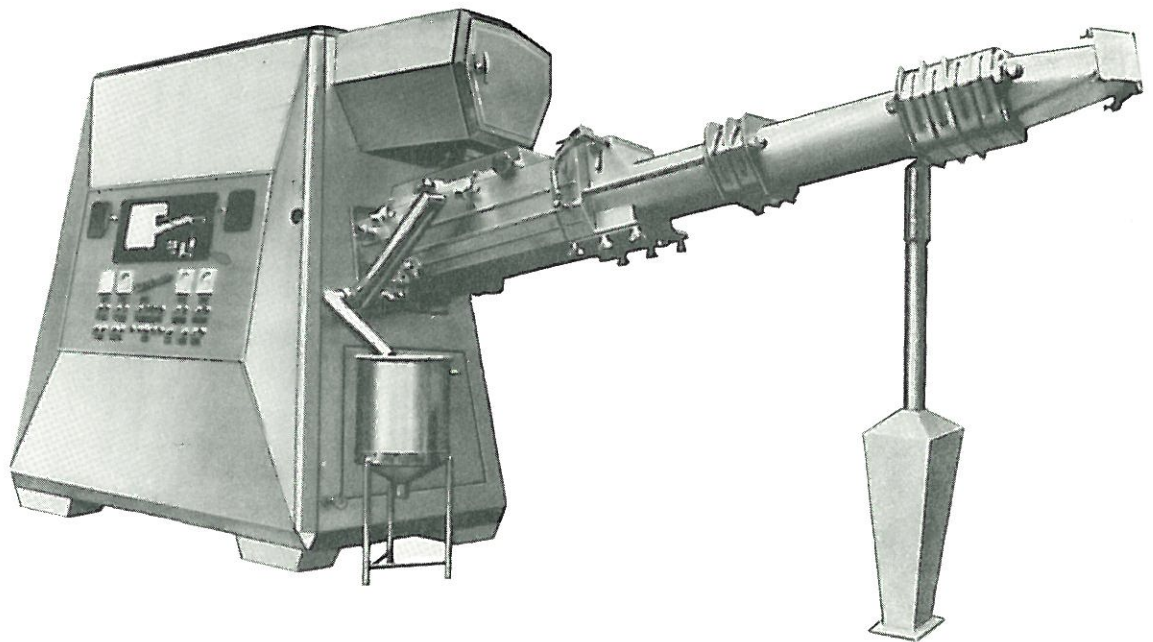


Kontinuierliche Butterungsmaschinen SIMON

Typen MC SENIOR CCL der neuen Generation

CONTIMAB MC 12 – CONTIMAB MC 15

CONTIMAB MC 17 – CONTIMAB MC 19



I – OBJEKTIV

Die Maschinen CONTIMAB SENIOR, Type MC CCL sind mit den letzten Verbesserungen auf dem Gebiet der kontinuierlichen Butterungsautomaten versehen. Sie sind für Betriebe mit

mittlerer Grösse konzipiert und ermöglichen es, die modernsten Herstellungsverfahren anzuwenden, wobei auf hochwertige Qualität und maximale Ausbeute grösster Wert gelegt wird.

Ets SIMON FRÈRES

B. P. 171 - F. 50104 CHERBOURG - Tél. (33) 53-72-03 - Telex 170679 F

II – CHARAKTERISTIKEN

a) Butterung

- Antrieb über stufenlos regulierbare Riemenscheiben,
- gross-volumiger und über-langer Butterungszyylinder mit doppeltem Kühlsystem,
- zylindrische Butterungstrommel, deren Prinzip auf der Thermo-Reibung beruht (patentiertes Verfahren) mit verstellbaren, kurzen Schlagleisten.

b) Knetwerk

- Antrieb über stufenlos regulierbare Riemenscheiben,
- über-lange Buttermilch-Trenn-Sektion mit Umlaufkühlung und doppelter Buttermilch-Kläranlage (patentiert),
- Einspritzen von geeister Buttermilch zum intensiven Kühlen des Butterkorns,
- Abpress-Tunnel, in dem die Buttermilch aus der Buttermasse regelrecht «ausgewungen» wird, wodurch die Herstellung von Butter mit einem sehr niedrigen Grundwassergehalt gewährleistet wird, um die Anwendung gewisser neuer Herstellungsverfahren zu ermöglichen.
- dreigeteilte Spritzdüsenanordnung mit 6 Injektoren und hochwirksamer Mischvorrichtung (Zugabe von Salzlake, Kultur, diversen Konzentraten, usw.),
- Kneten unter Vakuum (patentiert),
- End-Knetzone, die so zusammengestellt werden kann, dass jeder Betrieb die ihm zusagende Butterstruktur erreicht,
- End-Dosierzone zur Regulierung des Wassergehaltes im Endprodukt.

c) Ausführung der Maschine

- vollkommen mit rostfreiem Z5 CN 18/10 Stahl verkleidet, einschliesslich Knetkanone,
- geräumiges Rahmengestell, zu dem der Zugang durch 3 Türen und 4 grosse Klapp-Panels leicht gemacht wird.
- Das Innere der Maschine ist mit einer geräuschschluckenden Masse beschichtet, um das Lärmniveau in Grenzen zu halten.

Die Steuertafel umfasst :

- in der ECONOMY Version :
 - stufenlose Geschwindigkeitsregulierung über Handrad und Kabel,
 - 2 Kontroll-Tachometer für Butterungs- und Knetantriebe,
 - 2 Thermometer.

– in der STANDARD Version :

- Fernsteuerungen der Geschwindigkeitsregulierungen über Druckknöpfe,
- Kontroll-Leuchtbild mit 5 Lampen, Druckknöpfe und 2 Kontrolltachometer.

Weiter ist bei der STANDARD Ausführung die Wassergehaltsdosierpumpe mit dazugehörigem beheiztem Wasserbehälter und Thermostat innerhalb der Maschine untergebracht und auch im Grundpreis enthalten.

III – WAHLWEISE ZUSÄTZE

- Anschlüsse für die automatische Reinigung,
- zentrale Schmiervorrichtung,
- zusätzliche Knetkammer zum Kneten unter Vakuum und/oder Salzen,
- Wassergehaltsdosierung (für die ECONOMY, da in der STANDARD enthalten).

IV – WEITERE EMPFEHLENSWERTE ZUSÄTZE

- Rahmpumpe mit händisch stufenlos regulierbarer Leistung (zusätzliche Fernsteuerung wäre auch möglich),
- Buttermilch-Auffangbehälter mit Buttermilchpumpe,
- Auffangbehälter für Waschwasser (falls die Butter gewaschen wird).
- Transistorisierter Wassergehaltsmesser, Typ DKT, zur Kontrolle und graphischen Registrierung des Wassergehaltes der hergestellten Butter, mit Alarmgerät für den Fall dass der Butterwassergehalt über oder unter die festgelegte Grenze tritt.

oder :

- den DKT Wassergehaltsmesser angeschlossen an eine automatische Fernsteuerung der Dosierpumpe (SIMON Patent).

Type MC	Leistung/Std. in kg		Antrieb in kW		Abmessungen in mm (mit 3 Knetkammern)			Gewicht (verpackt) in kg
	Süssrahm	Sauerrahm	Butterung	Knetung	Länge	Breite	Höhe	
12	1.000	800	9,3	2,2	6.660	1.150	2.100	3.130
15	1.500	1.000	15	4	6.660	1.150	2.100	3.170
17	2.000	1.500	18,5	5,5	6.660	1.150	2.100	3.240
19	2.500	2.000	22	7,5	6.660	1.150	2.100	3.500