

BAAIJENS HAARSLEV POMPEN

De **Baaijens Haarslev pompen** zijn verkrijgbaar in drie modellen met een capaciteit tot 30 m³ per uur. De pompen zijn vervaardigd in rvs en zijn gebaseerd op het roterende impellerprincipe.



De Baaijens Haarslev pompen voldoen aan de eisen voor de vleesindustrie en beschikken over het vermogen om producten met een hoge viscositeit (zoals bevroren en verse producten) te verwerken op een vriendelijke manier zonder versmering. Bovendien zal de pomp de grondstof niet kapot drukken waardoor versmering van het product wordt voorkomen. De pomp is tevens geschikt voor het verpompen van beenderen. Bevroren materiaal wordt niet kapot gedrukt als gevolg van het pompontwerp.

De impellers van de impellerpomp snijden het materiaal in plaats van fijndrukken of scheuren. Daardoor is deze pomp ideaal voor het voorsnijden van vers materiaal voor verdere verwerking.

De pomp brengt geen warmte over op het product en veroorzaakt geen versmering, wat bij andere pompen wel het geval is. Dit is te danken aan de langzaam bewegende impellers met een lage wrijving waardoor zowel de versmering wordt verminderd als de slijtage van de impellers.

Drie modellen met capaciteiten van 1 ton tot 30 ton per uur

- Eenvoudig te reinigen
- Voor vers en bevroren product
- Voor beenderen

De **Baaijens Haarslev pompen** zijn verkrijgbaar in drie modellen:

Type HF10 is geschikt voor het verwerken van vers product zonder been, voorgebroken bevroren vlees en verse kipproducten met been. De maximum capaciteit voor verse producten bedraagt 10 ton per uur en 5-7 ton per uur voor voorgebroken bevroren producten.

Type HF20 is geschikt voor het verwerken van verse producten zonder been, voorgebroken bevroren vlees, verse kip en kalkoenproducten zonder been. Maximum capaciteit voor verse producten bedraagt 20 ton per uur en tot 10 ton voor voorgebroken bevroren producten. Type HF20 is ook verkrijgbaar voor bevroren blokken; afmeting 600 x 400 x 100 mm, met een temperatuur niet lager dan -5°C met een capaciteit tot 4 ton per uur.

Type HF30 is geschikt voor het verwerken van verse producten zonder been, voorgebroken bevroren vlees (< 40 mm) en vers rundvlees, varkensvlees en kip. Maximum capaciteit voor verse producten bedraagt 30 ton per uur en bij voorgebroken bevroren producten tot 15 ton per uur. Type HF30 is ook verkrijgbaar voor bevroren blokken; afmeting 600 x 400 x 200 mm, met een temperatuur niet lager dan -12°C.

