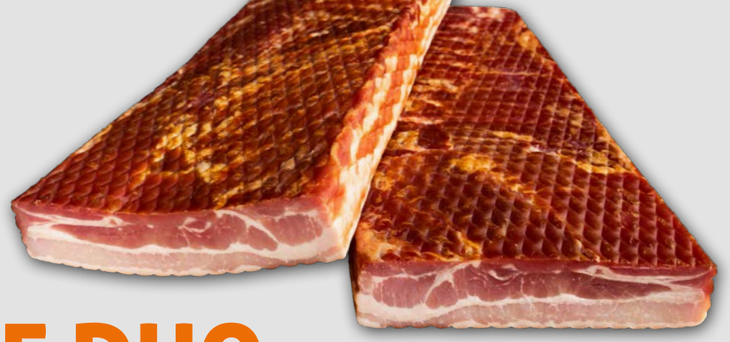
Eberhardt

FOOD Finisher

Das Multitalent
für Ihre Komplettlösung!
The multi-talent
for your complete solution!

SINCE 1960
QUALITY
MADE IN
GERMANY



DAS PERFEKTE DUO FÜR IHR PRODUKT!

Seit Anfang 1970 entwickeln wir mit Erfindergeist, Mut und Leidenschaft innovative Pressen für Wurst- und Fleischbetriebe. Heute bringen unsere FOOD PRESS SYSTEMS® weltweit Formvielfalt und Geschmack in die Theke. Wir haben immer ein offenes Ohr für die Wünsche und Bedürfnisse unserer Kunden.

Unsere neueste Entwicklung ist der FOOD FINISHER, perfekt abgestimmt auf unsere Pressen. Zusammen sind diese beiden Produkte ein unschlagbares Duo.

Der **FOOD FINSIHER** bietet folgende Vorteile:

- **Produkt permanent unter Vakuum**
- **perfektes Anmischen über kürzere und längere Zeit**
- **flexibler durch mehrere Behälter**
- **besserer Eiweißausschluß der Produkte**
- **intensive fleischeigene Farbe**
- **Spezialschikanen für kontrollierte Dreh-, Rutsch- und Gleitbewegungen**
- **bis zu 95% Vakuum**
- **langsame Drehzahl optimal für Rohschinken**
- **vorzugsweise geeignet für Fleisch und Fisch, aber auch für viele andere Food-Applikationen**
- **durch elektropolierte Oberfläche diverse Vorteile in Anwendung und Reinigung**

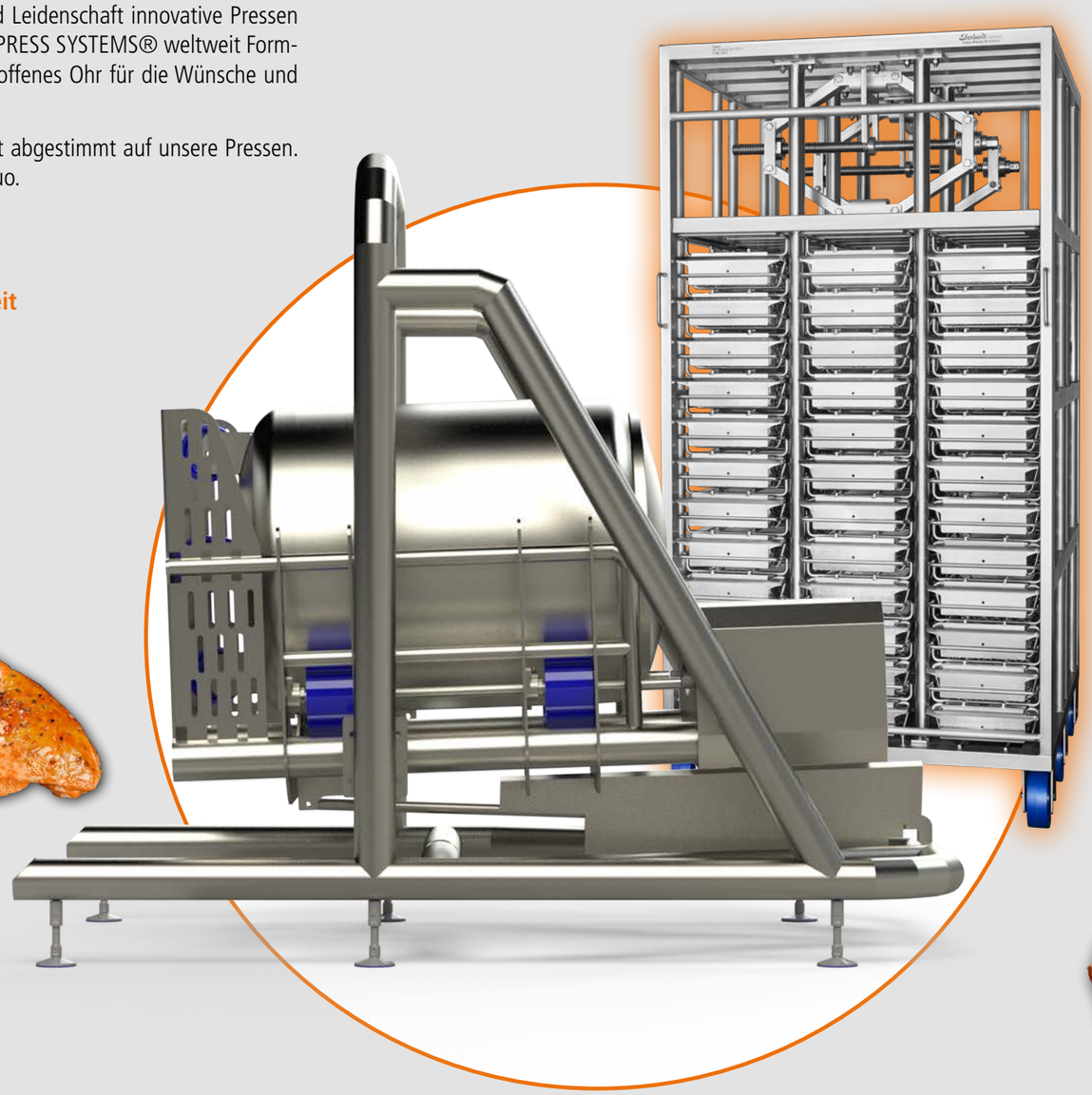
THE PERFECT DUO FOR YOUR PRODUCT!

*Since the beginning of 1970, we have been developing innovative presses for sausage and meat companies with inventive spirit, courage and passion. Today, our **FOOD PRESS SYSTEMS®** bring variety of shape and taste to the counter worldwide. We always have an open ear for the wishes and needs of our customers.*

*Our latest development is the **FOOD FINISHER**, perfectly matched to our presses. Together, these two products are an unbeatable duo.*

*The **FOOD FINSIHER** offers the following advantages:*

- ***product permanently under vacuum***
- ***perfect mixing over shorter and longer periods of time***
- ***more flexible due to multiple containers***
- ***better protein exclusion of the products***
- ***intensive meaty color***
- ***special baffles for controlled turning, sliding and gliding movements***
- ***up to 95% vacuum***
- ***slow speed optimal for raw ham***
- ***preferably suitable for meat and fish, but also for many other food applications***
- ***due to electropolished surface various advantages in application and cleaning***



Mit unserem **FOOD FINISHER** bereiten Sie Ihre Produkte perfekt für den darauffolgenden Pressvorgang in unseren **FOOD PRESS SYSTEMS®** vor. Durch die entnehmbare Prozesstrommel gibt es komplett neue Möglichkeiten in Ihrer Produktion.

- **bis zu 85% Füllvolumen in der 500l Trommel und somit mehr als in herkömmlichen Anlagen**
- **bei langen Standzeiten kein Produktumladen mehr nötig**
- **externe Beladung z.B. direkt vom Injektor möglich**
- **diverse Drehzahlen (0,5 - 10 U/min) und frei programmierbare Steuerung**
- **mehrere Systeme untereinander kombinierbar**
- **externe Vakuumerzeugung für mehrere Systeme nutzbar**
- **mobil, frei wählbarer Ort**

*With our **FOOD FINISHER** you prepare your products perfectly for the following pressing process in our **FOOD PRESS SYSTEMS®**. Due to the removable process drum there are completely new possibilities in your production.*

- ***up to 85% filling volume in the 500l drum and thus more than in conventional systems***
- ***no more product reloading necessary during long downtimes***
- ***external loading e.g. directly from the injector possible***
- ***various speeds (0.5 - 10 rpm) and freely programmable control system***
- ***several systems can be combined with each other***
- ***external vacuum generation can be used for several systems***
- ***mobile, freely selectable location***

Extreme Variabilität durch die fahrbare entnehmbare Trommel.

Extreme variability due to the mobile removable drum.

Top Loader zum ergonomischen Be- und Entladen des Food Finisher.

Top Loader for ergonomic loading and unloading of the Food Finisher.

Stabile Gesamtkonstruktion in neuem **HYGIENIC DESIGN**.

*Stable overall construction in new **HYGIENIC DESIGN**.*

PLUG & PLAY

EGALISIERT GEFORMT MIT UNSEREN SPINDELKOCHPRESSEN

EQUALIZED SHAPE WITH OUR SPINDLE BOILING PRESSES

Fleisch ist ein wertvolles Nahrungsmittel. Deswegen haben wir es uns zur Aufgabe gemacht Rohstoffe optimal auszunutzen. Unser neu entwickelter **Food Finisher** ist in Verbindung mit unseren **Food Press Systems®** die perfekte Kombination.

- **Abschnittsverluste werden reduziert**
- **optimale Ausbeute**
- **Arbeitsprozess reduziert**
- **einheitliches Endprodukt**
- **wirtschaftliches Arbeiten**

*Meat is a valuable foodstuff. That is why we have made it our business to make optimum use of raw materials. Our newly developed **Food Finisher** is the perfect combination with our **Food Press Systems®**.*

- ***cut-off losses are reduced***
- ***optimum yield***
- ***reduced work process***
- ***uniform end product***
- ***economical working***

Die in unseren Pressen gefertigten Produkte sind individuelle handwerkliche und industrielle Produkte in optimaler Form und Ausbeute.

The products made in our presses are individual artisan and industrial products in optimal form and yield.

Die Bäuche mit der vorbereiteten Lake injektieren.

Inject the bellies with the prepared brine.

Unmittelbar nach Injektion die Bäuche in den Tumbler geben und anmassieren. Im Tumbler oder in Boxen über Nacht im Kühlraum stehen lassen.

Immediately after injection, place the bellies in the tumbler and massage. Leave in tumbler or boxes in cold room overnight.

Fleischklebetechnologie: unter Vakuum mischen, um sicherzustellen, dass das ganze Produkt abgedeckt ist.

Meat gluing technology: mix under vacuum to ensure that the whole product is covered.

Spezialpapier in die Form legen und dabei sicherstellen, dass es die Form gleichmäßig bedeckt und genug Papier an den Seiten übersteht, um es über die Oberseite zu falten.

Place special paper in mould, making sure it covers mould evenly and enough paper extends beyond the sides to be folded over the top.

Fleisch gleichmäßig in die vorbereiteten Streckgitterformen füllen. Papier an den langen Seiten darüberschlagen. Danach an den kurzen Seiten überstehendes Papier zwischen Formwand und Fleischmasse stecken.

Fill meat evenly into prepared expanded metal moulds. Fold over the paper on the long sides. Then insert the paper hanging over the short sides between mould wall and meat mass.

Den Deckel auf die Form setzen und gleichmäßig nach unten drücken. Darauf achten, dass der Deckel in dieser Phase nicht auf der Form aufliegt.

Place the lid on the mould and press down evenly. Make sure that the lid does not rest on the mould during this phase.

Sobald die Presse befüllt ist Druck über eine Kurbel auf die Presse ausüben bis alle Deckel gleichmäßig auf der Form liegen.

Once the press is filled, apply pressure via a crank on the press until all lids are evenly placed on the mould.

Nach der thermischen Behandlung Deckel öffnen und Produkt aus der Form kippen. Anschließend auf unsere EBERHARDT Kühl- und Aufbewahrungswagen legen und anfrieren.

After thermal treatment, open the lid and tip the product out of the mould. Then place on our EBERHARDT cooling and storage trolleys and freeze.

Eberhardt Equipment

Eberhardt Food Press Systems®

Eberhardt GRUPPE

Eberhardt AKADEMIE

DER EBERHARDT
FEIN. FRÄNKISCH. FAMILIÄR.

Edelstahl Rostfrei

Edles in Edelstahl

Eberhardt GmbH

Eichendorffstraße 5, 91586 Lichtenau
Telefon | *Phone*: +49 (0) 98 27 / 3 54
Telefax: +49 (0) 98 27 / 75 04
eberhardt-gmbh@t-online.de
www.eberhardt-gmbh.de