JWE

BAUMANN

FOODTEC

Das Unternehmen
The company

JWE-Baumann hat, was zählt: Kompetenz, Erfahrung, Engagement und immer die beste technische Lösung für jeden einzelnen Kunden. Deshalb gehört JWE-Baumann zu den führenden Herstellern qualitativ hochwertiger Schlachthausmaschinen. Weltweit.



JWE-Baumann has what counts: expertise, experience, commitment and always the best possible solution for the requirements of our customers.
These are the qualities that mark JWE-Baumann as one of the market leaders for high-class abattoir machines. Wordwide.



Jeder Kunde hat Anforderungen, die variieren und wachsen können. Daher ist das JWE-Baumann-Maschinenprogramm modular aufgebaut. Weil wir nicht nur für jede einzelne Anfordung die optimale Leistung bieten wollen, sondern auch die beste Komplettlösung. Jede unserer Maschinen funktioniert für sich allein. Aber alle unsere Modelle sind auch perfekt aufeinander abgestimmte Systemkomponenten.



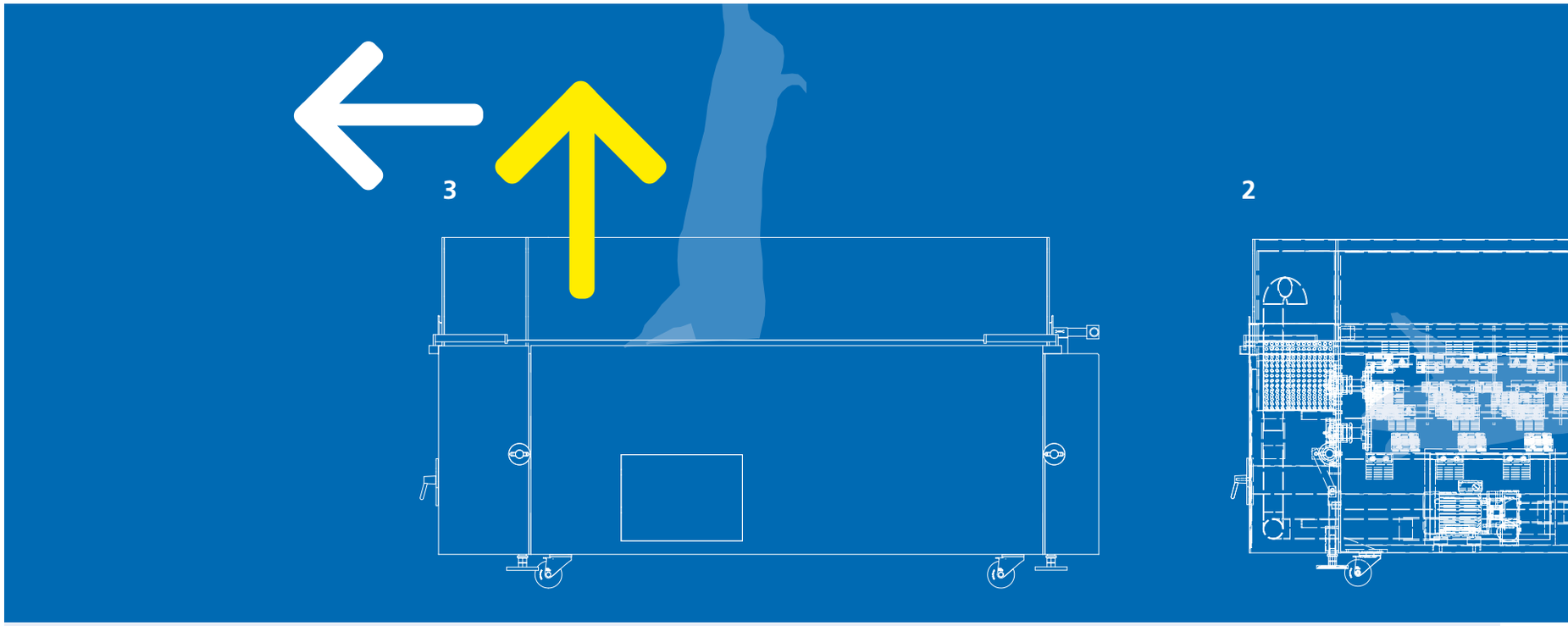




Every customer has highly individual requirements, which can vary and expand. Therefore the JWE-Baumann range of products has a modular design. Because it is our aim to offer the best answer to all specific demands as well as the best overall package. Each machine we build is a high class standalone unit. But it is also possible to link different types of machines because all our components are ideally matched. This makes it easy to find the best possible solution for every single customer.

Kombinierte Brüh- und Enthaarungsmaschinen
Combined Scalding and Dehairing Machines

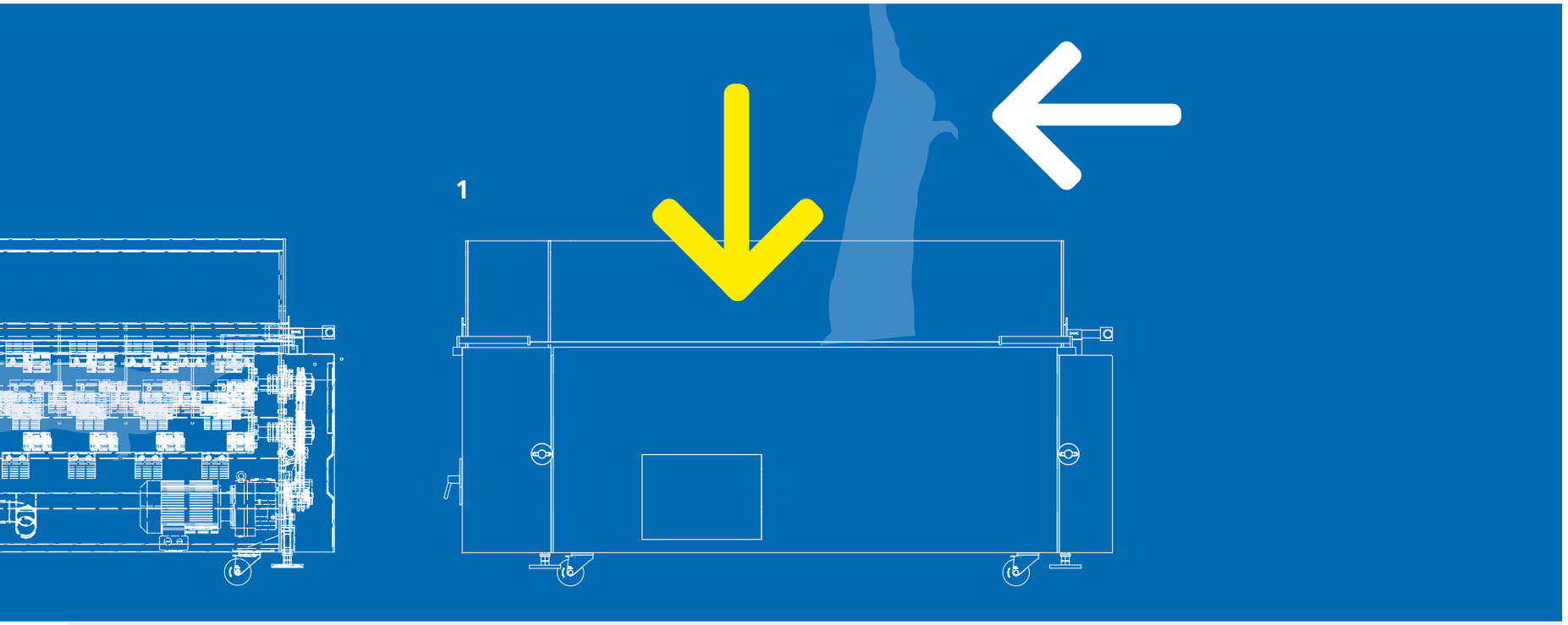
CSDM



Das Ergebnis beim Brühen und Enthaaren wird wesentlich durch das gewählte Brühverfahren und die Enthaarungsmaschine bestimmt. Weiteren Einfluss auf das Endergebnis haben Brühzeit, Temperatur des Brühwassers, Saisoneinflüsse und die Schweinerasse.

JWE-Baumann bietet passend zu jeder Schlachtleistung die optimale Maschinenkombination an.

Arbeitsablauf CSDM:
Bei geöffnetem Deckel können die entbluteten Schweine eingelegt werden (**1**). Die Enthaarungswalzen mit Enthaarungsschlägern umspülen die Tierkörper mit Brühwasser und schaben die Borsten ab (**2**). Danach wird der Deckel geöffnet, die Enthaarungswalzen abgeschaltet und der Auswurfrechen befördert die Tiere aus der Maschine (**3**).



The end result of scalding and dehairing is largely influenced by the scalding procedure and the selected dehairing machine. The scalding time, temperature of the scalding water, seasonal factors and the race of the pig also have an effect on the end result.

JWE-Baumann offers an ideal machine combination to suit every slaughtering output.

Workflow CSDM:
*The pigs from which the blood has been drained can be placed in the machine when the cover is open (**1**). The dehairing rolls are equipped with dehairing beaters which wash round the carcasses with scalding water and scrape off the bristles (**2**). Then the cover is opened and the dehairing rolls are switched off. The ejection rake moves the pigs out of the machine (**3**).*

Kombinierte Brüh- und Enthaarungsmaschinen
Combined Scalding and Dehairing Machines

CSDM



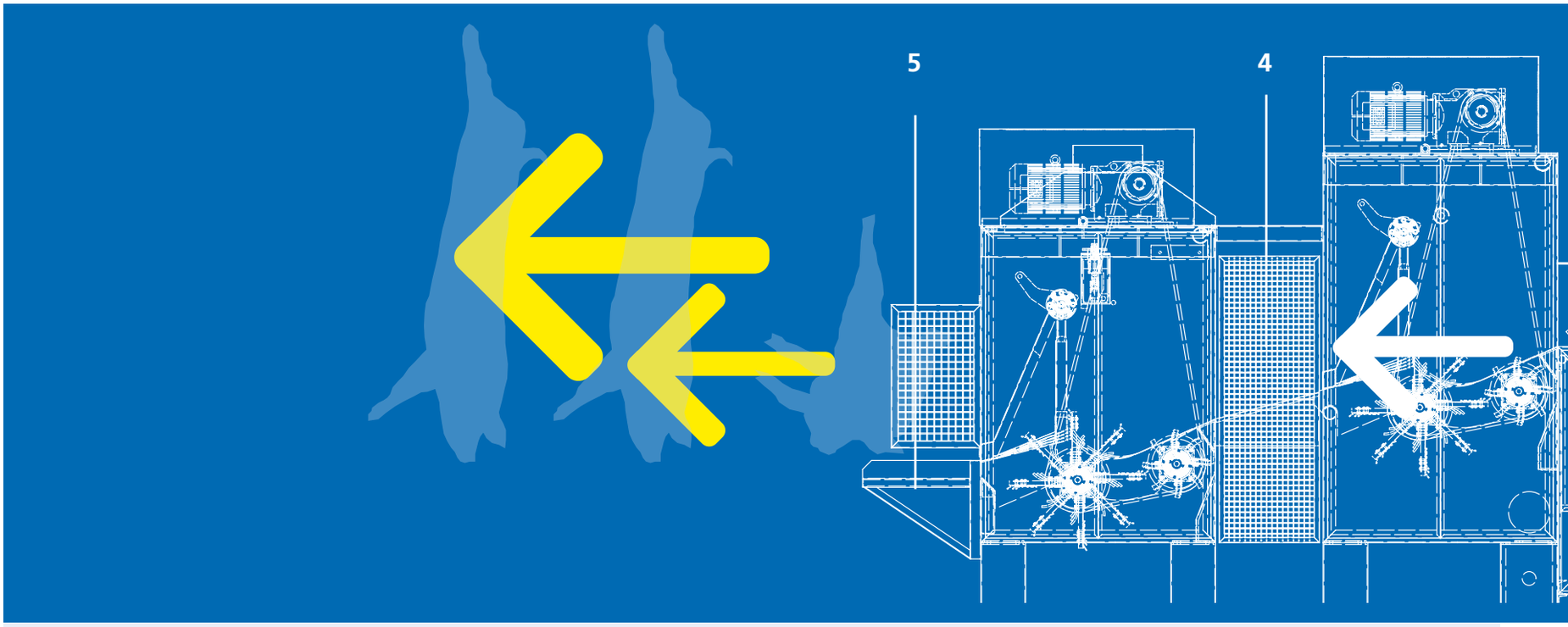
Typ ***Type***	**CSDM 25-19**	**CSDM 25-21**	**CSDM 26-19**	**CSDM 26-21**	**CSDM 27-19**	**CSDM 27-21**
Leistung (Schweine/Std) *Output (pigs/h)*	bis 15	bis 15	bis 18	bis 18	bis 18	bis 18
Wannenlänge (mm) *Length scalding tank (mm)*	1900	2100	1900	2100	1900	2100
Borstenseparator intern *Bristle separator internal*	-	-	•	•	-	-
Borstenseparator extern *Bristle separator external*	-	-	-	-	•	•
Borstenabscheider *Bristle partition plate*	-	-	-	-	-	-
Max. Gewicht der Schweine *For Pigs up to*	250	300	250	300	250	300
Enthaarungswalzen *Dehairing rolls*	2	2	2	2	2	2



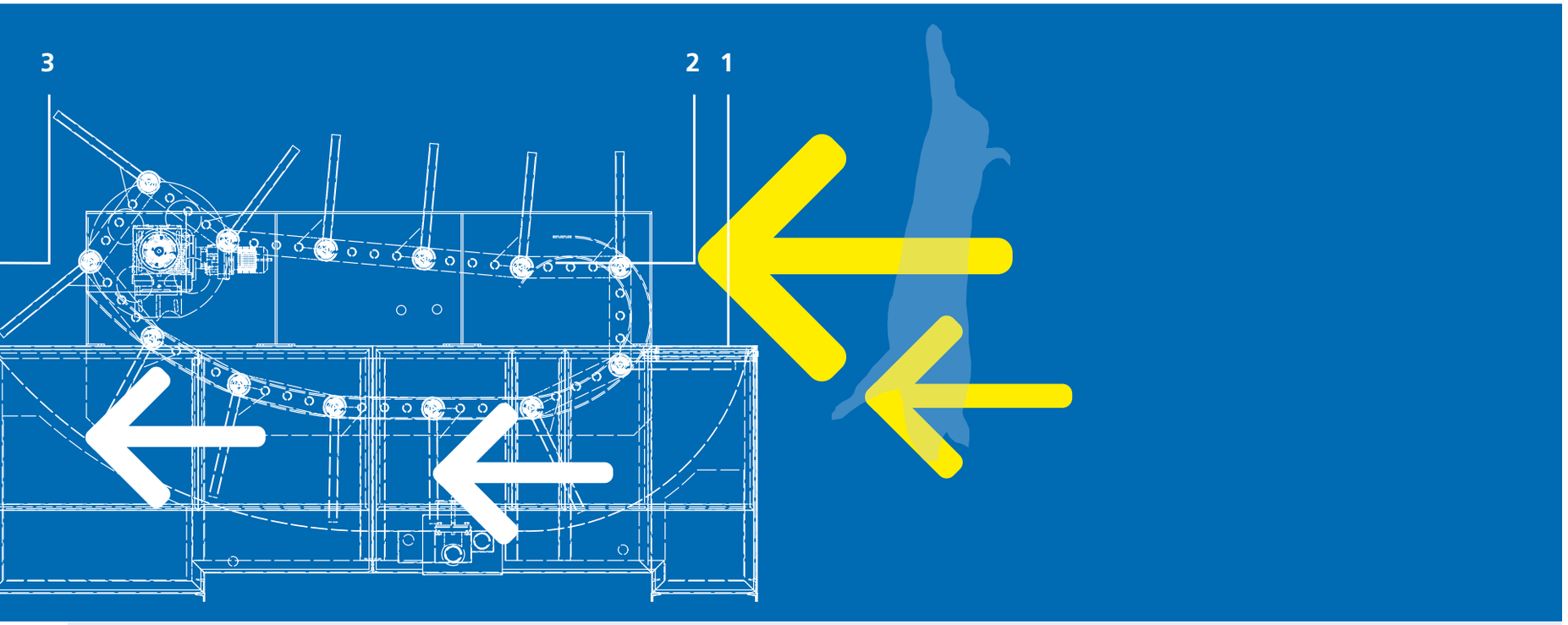
CSDM 15-15		CSDM BJ-18	CSDM BJ-20		CSDM BM-20	CSDM BM-22		CSDM BM-25	CSDM BM-29
bis 40		bis 15	bis 15		bis 15	bis 18		bis 20	bis 20
1500		1800	2000		2000	2200		2500	2900
-		-	-		-	-		-	-
-		-	-		-	-		-	-
-		•	•		•	•		•	•
70		220	250		250	300		350	350
1		1	1		1	1		1	1

Brüh- und Enthaarungsmaschinen
Scalding and Dehairing Machines

SDM



Arbeitsablauf:
Die vollständig entbluteten Schlachtkörper werden mit einem automatischen Abfessler oder manuell in die Fördereinrichtung des Brühtrogs eingelegt (**1**). Danach werden die Schweinekörper vollautomatisch mit einer Fördereinrichtung durch den Brühtrog (**2**) befördert.
Im Brühtrog sorgen Umwälzpumpen und eine automatische Temperaturregelung für eine optimale Brühung der Schlachtkörper. Mit dem Fördersystem werden nach erfolgter Brühung die Schlachtkörper an die Enthaarungsmaschine (**3**) übergeben und dort zunächst mit Warmwasser vorgewaschen. Die Enthaarungswalzen drehen sich ständig in Richtung Auswurfklappe.
Die Schlachtkörper werden durch ständiges Schaben der speziellen JWE-Baumann Enthaarungsschläger enthaart, mit Wasser besprüht, abgeflammt (**4**), nochmals mit Wasser nachgespült und danach trocken geschabt und auf den Auswurftisch (**5**) ausgeworfen.



Workflow:

*The fully bled carcasses can either be installed manually or using a fully automatic chaining device in the conveying device of the scalding tank (**1**). The carcasses are transported automatically through the scalding tank (**2**) by a rake-type conveyor. Our scalding water circulation pumps guarantee ideal scalding of the carcasses in the scalding tank. With the rake-type conveyor the carcasses are loaded into the dehairing machine (**3**) after scalding.*

*In the dehairing machine the carcasses are first pre-washed with hot water. The dehairing rolls rotate constantly in the direction of the ejecting flap which causes the carcasses to rotate in the opposite direction. The hair is removed from the carcasses by the constant scraping of the special JWE-Baumann dehairing beaters, they are then sprayed with water, singed (**4**) and then rinsed again, dry scraped and ejected to the withdrawal table (**5**).*

Brüh- und Enthaarungsmaschinen
Scalding and Dehairing Machines

SDM



JWE SDM 16-60

JWE SDM 50-60

Typ ***Type***	**SDM** **16-60-4-20**	**SDM** **50-60-4-20**
Leistung (Schweine/Std) *Output (pigs/h)*	25	40
Durchgangsbreite (mm) *Passage width (mm)*	2000	2000
Schweine bis max. (kg) *Pigs up to (kg)*	200	250
Kettenantrieb *Chain-drive*	•	•
Keilriemenantrieb *V-belt-drive*	-	-
Haspelbrühtrog *Windlass conveyor scalding tank*	•	•
Durchlaufbrühtrog *Through-feed scalding tank*	-	-



JWE SDM 50-160

SDM 50-160-4-20	SDM 50-160-4-25	SDM 50-160-5-20	SDM 50-160-5-25	SDM 50-160-6-20	SDM 50-160-6-25
50	100	55	110	60	120
2000	2500	2000	2500	2000	2500
250	250	250	250	250	250
•	•	•	•	•	•
-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-
•	•	•	•	•	•

Brüh- und Enthaarungsmaschinen
Scalding and Dehairing Machines

SDM



JWE SDM 80-160

Typ ***Type***	**SDM** **80-160-4-20**	**SDM** **80-160-4-25**	**SDM** **80-160-5-20**	**SDM** **80-160-5-25**
Leistung (Schweine/Std) *Output (pigs/h)*	50	100	55	110
Durchgangsbreite (mm) *Passage width (mm)*	2000	2500	2000	2500
Schweine bis max. (kg) *Pigs up to (kg)*	320	320	320	320
Kettenantrieb *Chain-drive*	-	-	-	-
Keilriemenantrieb *V-belt-drive*	•	•	•	•
Haspelbrühtrog *Windlass conveyor scalding tank*	-	-	-	-
Durchlaufbrühtrog *Through-feed scalding tank*	•	•	•	•



JWE SDM 82-160

SDM 80-160-6-20	SDM 80-160-6-25	SDM 82-160-6-25	SDM 82-160-7-25	SDM 82-160-10-25
60	120	130	150	200
2000	2500	2500	2500	2500
320	320	320	320	320
-	-	-	-	-
•	•	•	•	•
-	-	-	-	-
•	•	•	•	•

Enthaarungsmaschinen
Dehairing Machines

DM



JWE DM 16

JWE DM 50

Typ ***Type***	**DM 16-20**	**DM 50-20**	**DM 50-25**
Leistung (Schweine/Std) *Output (pigs/h)*	25	50	100
Durchgangsbreite (mm) *Passage width (mm)*	2000	2000	2500
Schweine bis max. (kg) *Pigs up to (kg)*	200	250	250
Kettenantrieb *Chain-drive*	•	•	•
Keilriemenantrieb *V-belt-drive*	-	-	-
Haspelbrühtrog *Windlass conveyor scalding tank*	-	-	-
Durchlaufbrühtrog *Through-feed scalding tank*	-	-	-



JWE DM 80

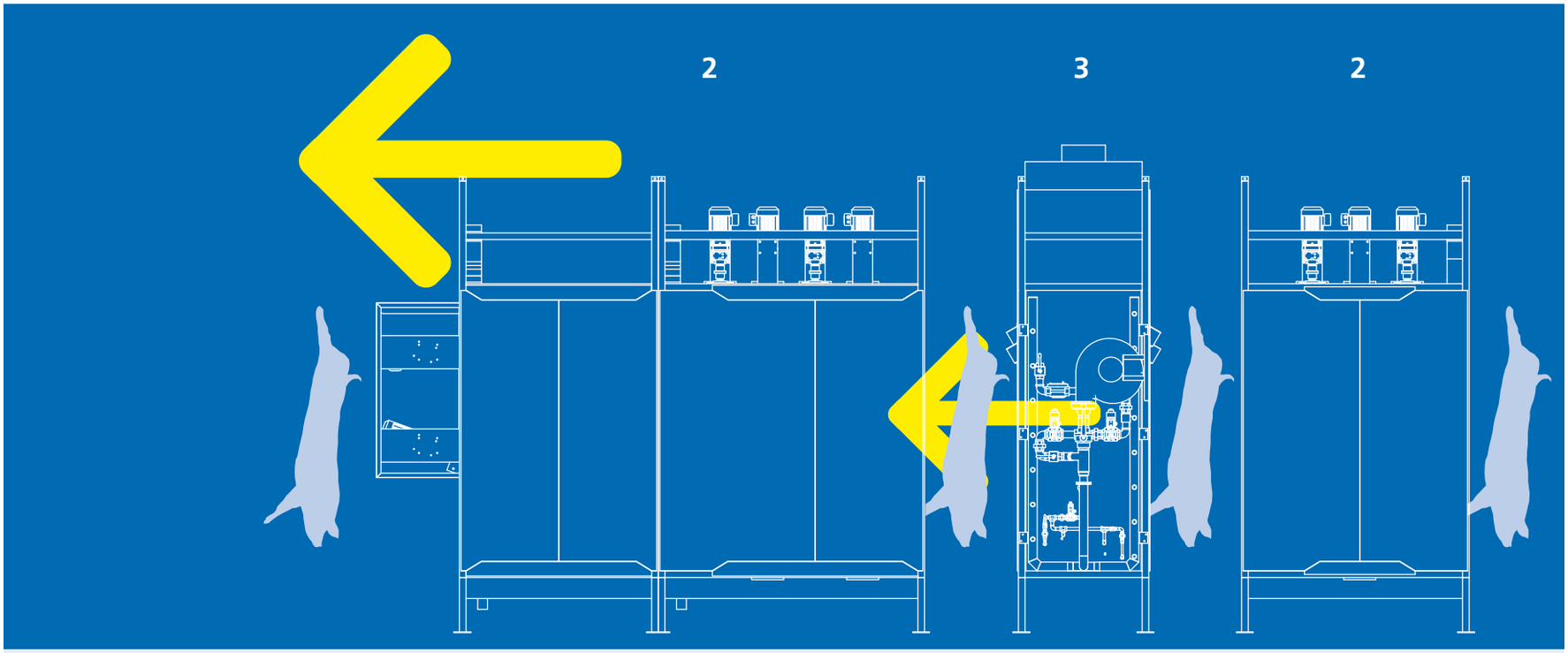


JWE DM 82

DM 80-20	DM 80-25	DM 82-25
60	120	200
2000	2500	2500
320	320	320
-	-	-
•	•	•
-	-	-
-	-	-

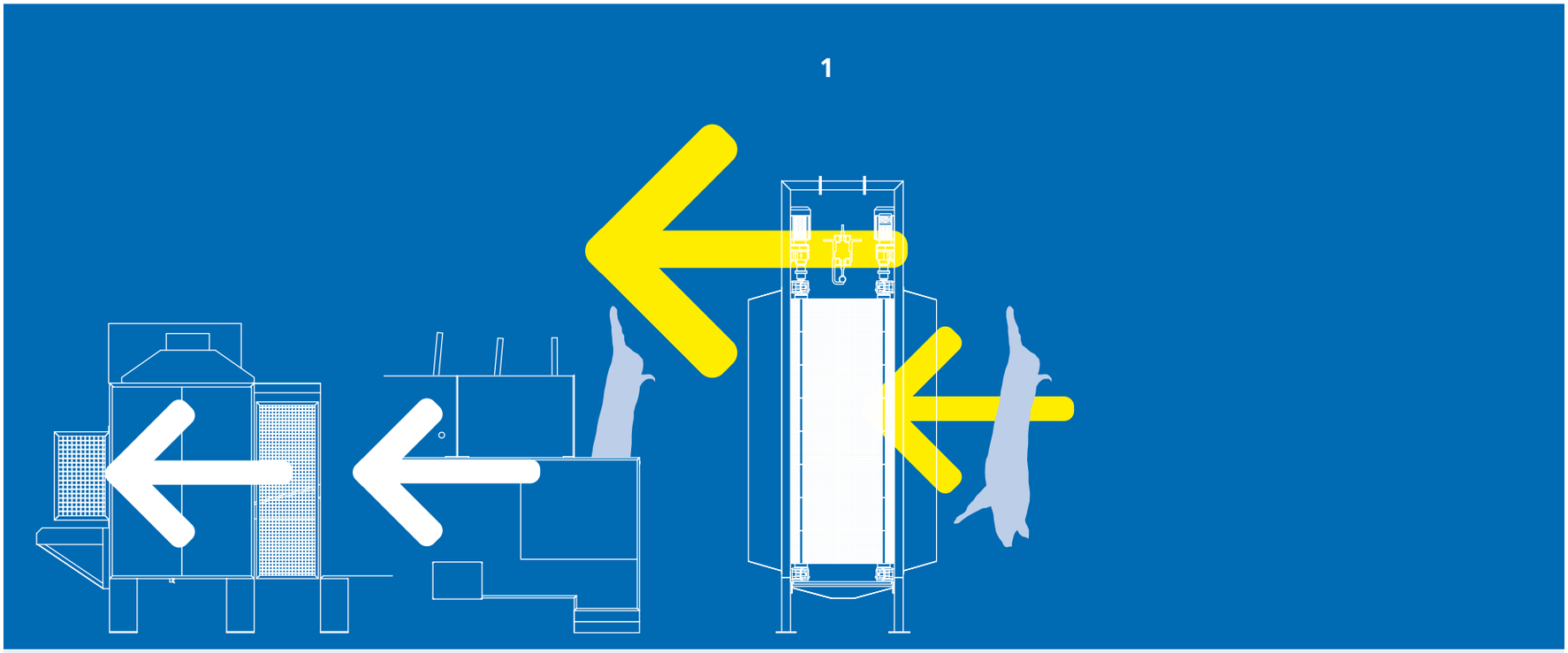
Reinigungsmaschinen
Cleaning Machines

CM



Für höchstmögliche Qualität und Hygiene der Schlachtkörper können optional Maschinen eingesetzt werden.
Diese Maschinen minimieren das Bakterienwachstum und haben einen hohen, unmittelbar positiven Einfluss auf die Hygiene.

Hier bietet JWE-Baumann ein breit gefächertes Maschinenprogramm wie Vorwaschmaschinen (**1**), Peitschenmaschinen (**2**) und Flammöfen (**3**) an.



Optionally machines can be deployed for the highest possible carcass quality and hygiene. These machines minimise bacterial growth and have a large, direct effect on hygiene.

*In this regard JWE-Baumann offers a wide range of machines such as pre-cleaning machines (**1**), whipping machines (**2**) and singer furnaces (**3**).*

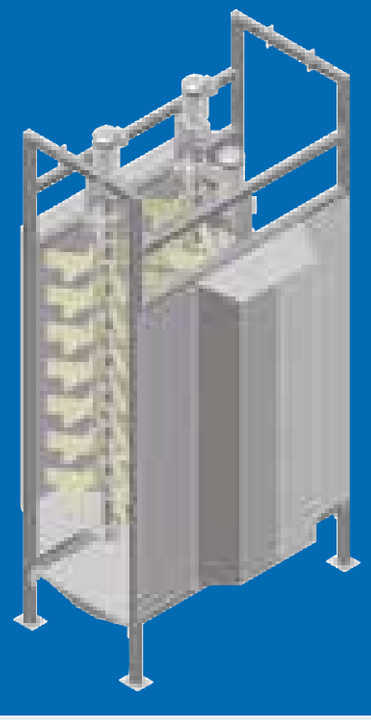
Reinigungsmaschinen
Cleaning Machines

CM

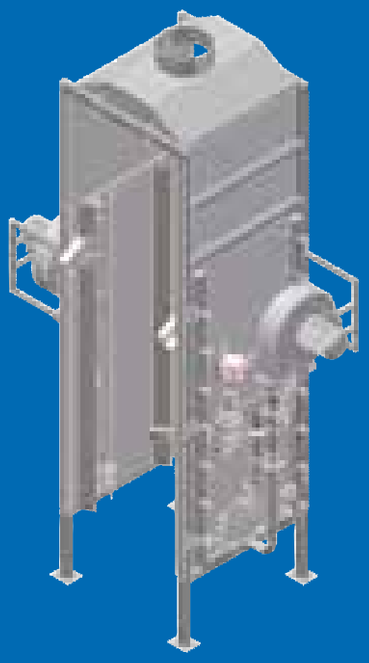


JWE CM 200

Typ ***Type***	**CM 200-2**	**CM 200-3**	**CM 200-4**	**CM 210-2**
Vorreinigung *Pre-cleaning*	•	•	•	-
Nachreinigung *Final-cleaning*	-	-	-	•
Bürstenwalzen *Washing rolls*	2	3	4	-
Peitschenwalzen *Whipping rolls*	-	-	-	2
Brenner *Gas burners*	-	-	-	-
Flammrampen *Flame ramps*	-	-	-	-



JWE CM 210



JWE CM 250

CM 210-3	CM 210-4	CM 210-4H	CM 210-6		CM 250-2	CM 250-4
-	-	-	-		-	-
•	•	•	•		•	•
-	-	-	-		-	-
3	4	4	6		-	-
-	-	-	-		15	30
-	-	-	-		1	2

Blutsaug- und Blutrührgeräte
Blood Suck and Stirring Machines

BM



JWE BM 10 RS-MP

Unsere fahrbaren Blutsaug- und Blutrührgeräte stellen eine hygienisch einwandfreie Blutabsaugung sicher. Eine Schlauchpumpe bzw. Membranpumpe befördert das Blut über ein Hohlstechmesser in den Rührbehälter. Das Hohlstechmesser kann aus Hygienegründen von der Saugleitung abgekuppelt werden.

Our mobile blood suck and stirring devices ensure hygienically flawless blood suction. A hose pump or diaphragm pump conveys the blood through a hollow plunger knife to the stirring tank.
The hollow slaughtering blade can be uncoupled from the suction line for hygienic purposes.

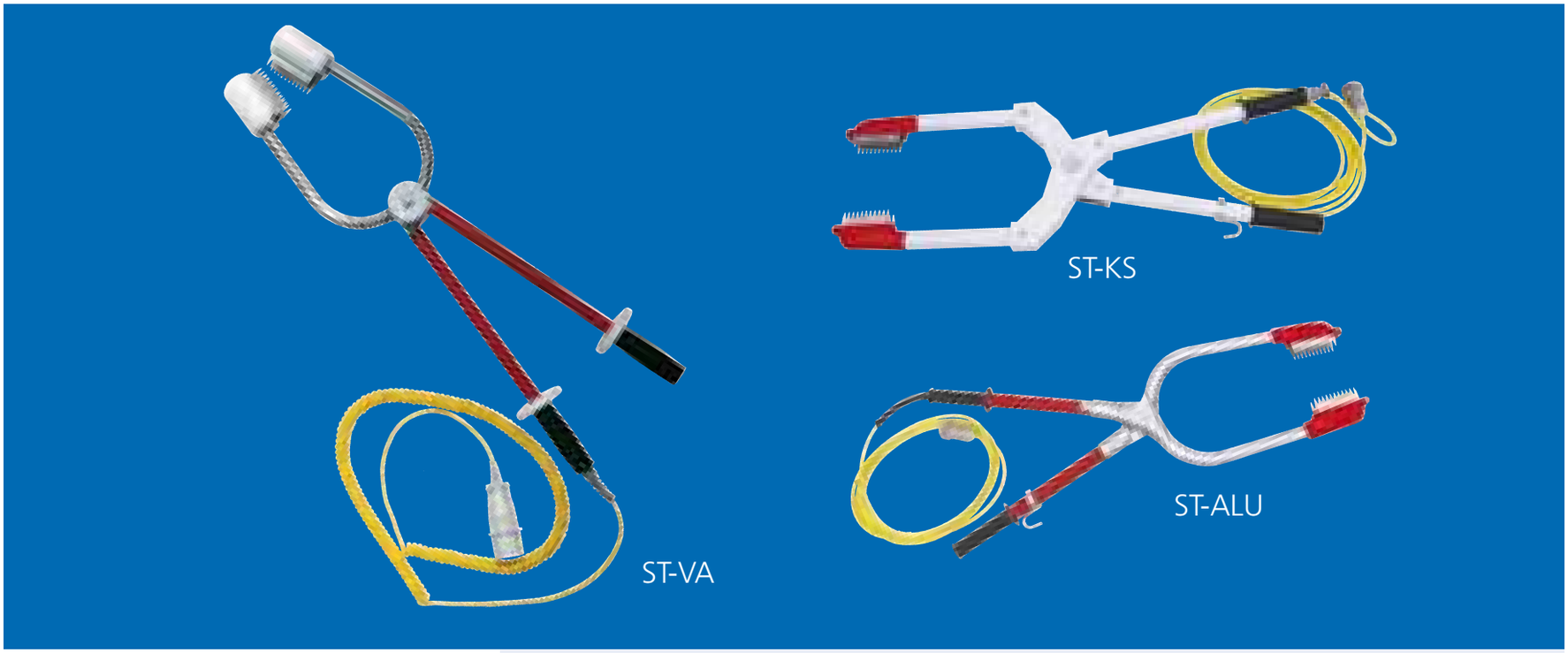


JWE BM 10 RS-SP

Typ ***Type***	**BM** **10 RS-MP**	**BM** **10 RS-SP**
Fassungsvermögen *Capacity*	95 l	150 l

Betäubungszangen und Betäubungstrafos
Stunning Tongs and Stunning Transformers

ST/STF



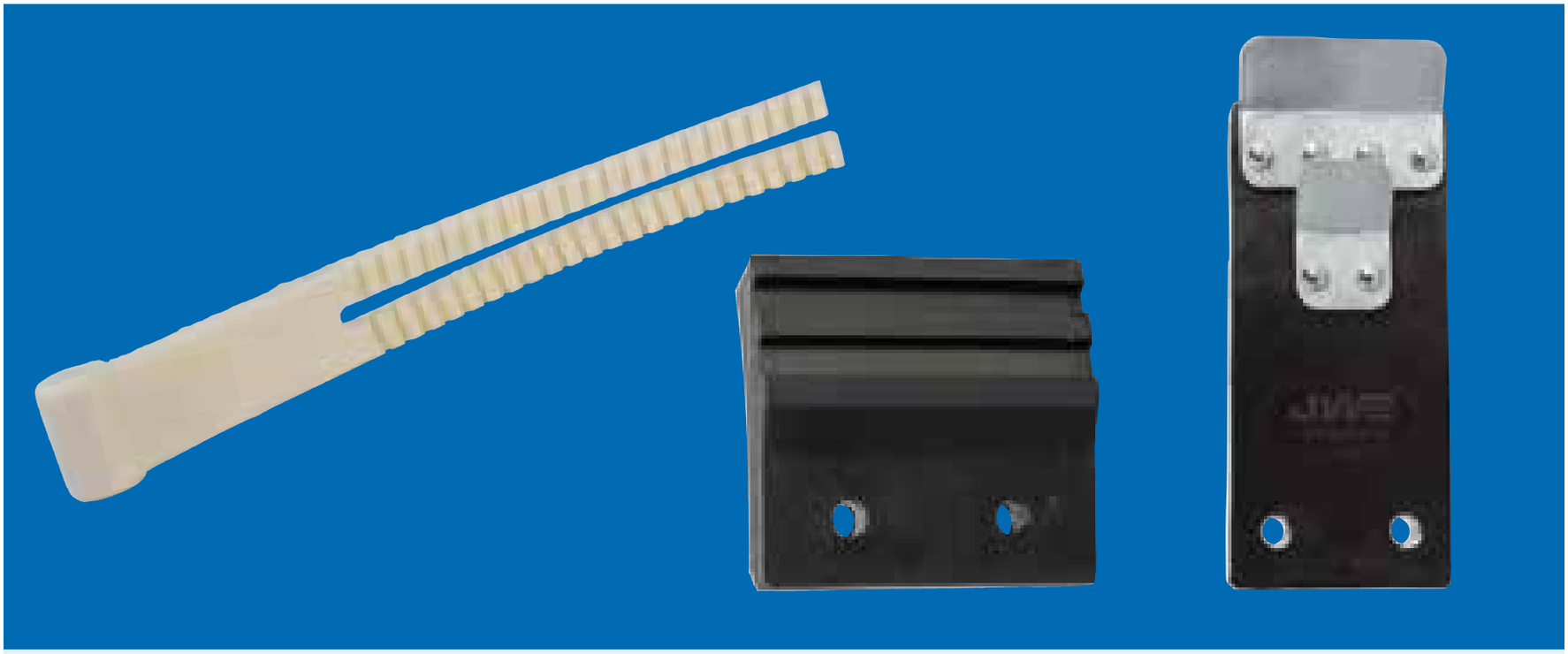
Typ ***Type***	**ST-VA**	**ST-ALU**	**ST-KS**
Kunststoff *Plastic*	-	-	•
Edelstahl *Stainless steel*	•	-	-
Alu *Alu*	-	•	-



Typ ***Type***	**STF-VA310**	**STF-VA410**	**STF-VA450**	**STF-VA550**
Kunststoff *Plastic*	-	-	•	•
Edelstahl *Stainless steel*	•	•	-	-

Enthaarungsschläger
Dehairing Beater

DB



JWE-Baumann liefert eine große Palette an Enthaarungsschlägern und Enthaarungspeitschen für eine Vielzahl an Enthaarungsmaschinen. Unsere Enthaarungsschläger sind besonders langlebig und werden selbstverständlich nach allen vorgeschriebenen hygienischen Richtlinien produziert.

JWE-Baumann supplies a wide range of Dehairing beaters and Dehairing lashes for a high number of Dehairing machines. Our Dehairing beaters have an extremely long service lifetime and are, of course, produced in compliance with all provided hygienic standards.

Pansenreinigungsmaschinen
Tripes Cleaning Machines

TCM



JWE TCM 20

Dieses für die Hygiene im modernen und rationell arbeitenden Schlachtbetrieb unentbehrliche Gerät reinigt sauber und schonend Pansen, Schweine- und Kälbermägen.

This device cleans gently and thoroughly and is indispensable for hygiene in modern and efficiently working slaughtering operations. Cleans effectively and carefully tripes, pig and calf stomachs.

Komplettanlagen und Systeme
Complete plants and systems



Die JWE-Baumann liefert weltweit Schweineschlachtlinien mit Verarbeitungskapazitäten von 10 bis 250 Schweinen pro Stunde. Aufgrund jahrelanger Erfahrung realisieren wir kundenspezifische Lösungen, sowohl für gesamte Anlagen wie auch für einzelne Maschinen oder Komponenten. Qualität und Zuverlässigkeit unserer Produkte stehen dabei an erster Stelle.



JWE-Baumann is a global supplier of pig slaughtering lines with a capacity of between 10 and 250 pigs an hour. Drawing on our many years of experience in this area, we can create customer-specific solutions for complete plants as well as for individual machines and components. The quality and reliability of our products are of paramount importance throughout the entire process.

Sämtliche technische Abbildungen sind unverbindlich.
Konstruktionsänderungen bleiben vorbehalten.
Die Abbildungen enthalten teilweise Sonderausstattung gegen Mehrpreis.

All technical data and pictures are for information only and without responsibility.
All design is subject to change without notice.
Some photographs contain special options available at an extra charge.

JWE BAUMANN FOODTEC

JWE-Baumann GmbH
Im Letten 10
73433 Aalen-Oberalfingen
Germany

Telefon: +49 7361-37053-0
Telefax: +49 7361-37053-99

info@jwe-baumann.de
www.jwe-baumann.de

4.2013 - hasenmaile.de