



**Blutsaug- und
Blutrührgeräte**

*Blood Suck and
Stirring Machines*

BM

JWE
BAUMANN ■■■
FOODTEC

BM 10



Blutsaug- und Blutrührgeräte JWE BM 10 RS und 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.

JWE BM 10 RS

- Für hohe Schlachtleistungen
- Maschinenkörper, Rührwerk und Deckel aus Edelstahl
- Rührbehälter mit 150 Liter Fassungsvermögen
- Rührwerk aus Edelstahl, über einen Antriebsmotor angetrieben
- Schlauchpumpe mit Antriebsmotor
- Hohlstechmesser mit bedienungsfreundlichem Schnellverschluss
- Auslaufhahn am Rührbehälter
- 3,5 Meter lebensmittelechter Saugschlauch
- Fahrbar

Optionen

- Wahlweise mit Sterilisationsbecken für die Hohlstechmesser
- Wahlweise mit zwei Drei-Wege-Kugelhähnen zum Anschluss an einen Bluttank

JWE BM 10 RS-MP

- Für geringe Stückzahlen
- Maschinenkörper, Rührwerk und Deckel aus Edelstahl
- Rührbehälter mit 95 Liter Fassungsvermögen
- Rührwerk aus Edelstahl, über einen Antriebsmotor angetrieben
- Membranpumpe über Drucklauf angetrieben
- Hohlstechmesser mit bedienungsfreundlichem Schnellverschluss
- Auslaufhahn am Rührbehälter
- 2,5 Meter lebensmittelechter Saugschlauch
- Fahrbar

Bedienfeld / Control panel



RS 10-MP Rührbehälter / Stirring tank



Hohlstechmesser / Hollow plunger knife



RS 10 Sterilisationsbecken / Sterilization basin





Blood Suck and Stirring Machines JWE BM 10 RS and 10 RS-MP

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

- For high slaughtering capacities
- Stainless steel machine frame, stirring apparatus and cover
- 150 liter stirring tank capacity
- Motor-driven stainless steel stirring apparatus
- Motor-driven hose pump
- Hollow plunger knife with easy-to-operate quick acting closure
- Drain cock on stirring tank
- 3.5 meter foodstuff-fast suction hose
- Mobile

Options

- Optionally with sterilization basin for the plunger knife
- Optionally with two three-way ball valves for connection to a blood tank

JWE BM 10 RS-MP

- For low slaughtering capacities
- Stainless steel machine frame, stirring apparatus and cover
- 95 liter stirring tank capacity
- Motor-driven stainless steel stirring apparatus
- Pressurized air-driven diaphragm pump
- Hollow plunger knife with easy-to-operate quick acting closure
- Drain cock on stirring tank
- 2.5 meter foodstuff-fast suction hose
- Mobile

Nr. No.	Typ Type		Maße (L x B x H) Dimensions (L x W x H)
9012-001	BM 10 RS	ohne Sterilisationsbecken without sterilization basin	1150 x 650 x 1450 mm
9012-009	BM 10 RS-S	mit Sterilisationsbecken und Drei-Wege-Kugelhähne without sterilization basin and three-way ball valves	1150 x 650 x 1450 mm
9012-012	BM 10 RS-MP		750 x 470 x 900 mm



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 custo-
mers. These are the qualities that
mark JWE-Baumann as one of the
market leaders for high-class abattoir
machines. Worldwide.*



JWE-Baumann GmbH
Postfach 3209
D-73414 Aalen-Oberalfingen

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

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

Sämtliche technische Abbildungen sind unverbindlich.
Konstruktionsänderungen bleiben vorbehalten.
Die Abbildungen enthalten teilweise Sonder-
ausstattung 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.*