La nostra filosofia: lavorare fianco a fianco

I nostri stessi clienti decidono la soluzione migliore per la loro situazione. Il nostro contributo, insieme a fornire affidabili sistemi di macchine flessibili e un servizio orientato al cliente, è in primo luogo la creazione di un dialogo con voi, i nostri clienti,come partner, alla ricerca di soluzione concertata, su un piano di parità. Ci impegniamo con voi, senza essere accondiscendenti, e forniamo consigli su base continuativa e non solo uno scambio occasionale di opinioni. Oltre alle macchine aggiornate per una produzione più redditizia e efficiente, offriamo anche un ampio supporto per i possibili campi di utilizzo. Siamo appassionati dei vostri prodotti e creeremo soluzioni a misura. Questo è ciò che il sigillo VEMAG rappresenta.

VEMAG

Trattiamo la vostra materia prima con la massima cura

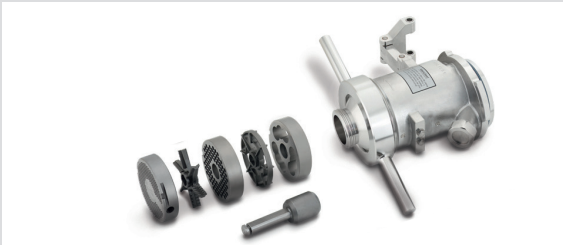
Il cuore delle nostre insaccatrici è la doppia vite VEMAG. Muovono gentilmente il preparato, anche di elevata granulometria, senza zone di compressione, dall'imbocco della tramoggia fino all'uscita della macchina. La materia prima non è stressata e l'emulsione impedita per un risultato appetitoso. Le doppie viti sono praticamente esenti da usura e quindi manutenzione. Smontaggio rapido e pulizia facile significano tempi di inattività limitati durante i cambi di prodotto. Questo riduce i costi operativi e del personale per unità prodotta, per una produzione più efficiente e sicura.

Smart Link / Online Doc

I dati operativi e dati macchina possono essere analizzati in modo rapido ed efficace via accesso remoto. Sapere cosa succede, quando e in quale linea: tutto questo è possibile con VEMAG Smart Link. Potete scoprire eventuali punti deboli o migliorare i processi e seguire le partite nei dettagli attraverso l'analisi e la visualizzazione di tutte le linee di produzione. L'informazione è potere. Ciò migliora l'efficienza della linea e incrementa il profitto. Oppure lasciate che VEMAG controlli le macchine tramite accesso remoto, risparmiando tempo e denaro: con Online Doc VEMAG è possibile. Due connessioni a sostegno della vostra produzione.

Noi maciniamo e separiamo direttamente durante la porzionatura

Ampliate le linee integrate di formatura con i tritacarne VEMAG e approfittate della macinatura con separazione diretta durante la porzionatura. Parti indesiderate vengono eliminate automaticamente in favore di un prodotto che si distingue per la fragranza e per il palato. Inoltre si ottimizza il processo, senza passaggi ridondanti, aumentando anche la sicurezza dei vostri prodotti.

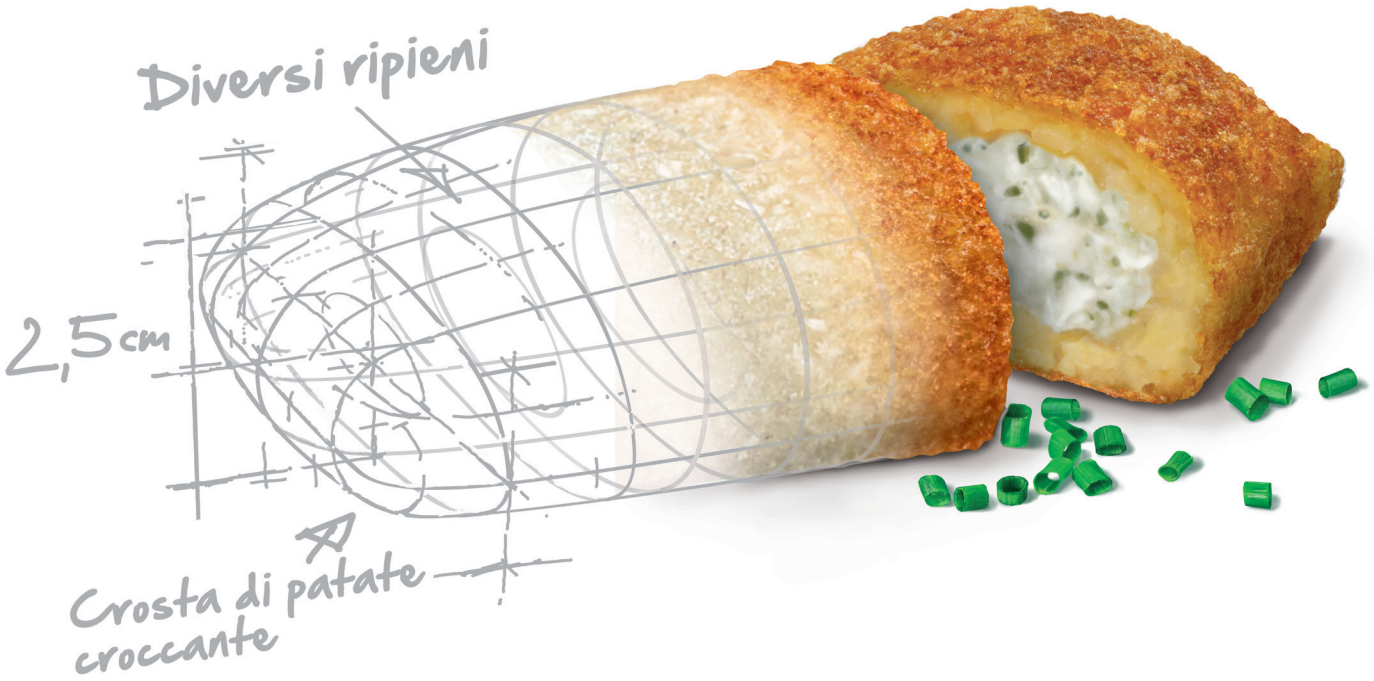


ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification

Fornito da:

© VEMAG 2013 Con riserva di modifiche tecniche
CB.IT 02/14

VEMAG Maschinenbau GmbH | Weserstraße 32 | 27283 Verden | Germany
Phone: +49 (0) 4231 777-0 | Fax: +49 (0) 4231 777-241 | e-mail@vemag.de | **www.vemag.de**



VEMAG Maschinenbau GmbH:

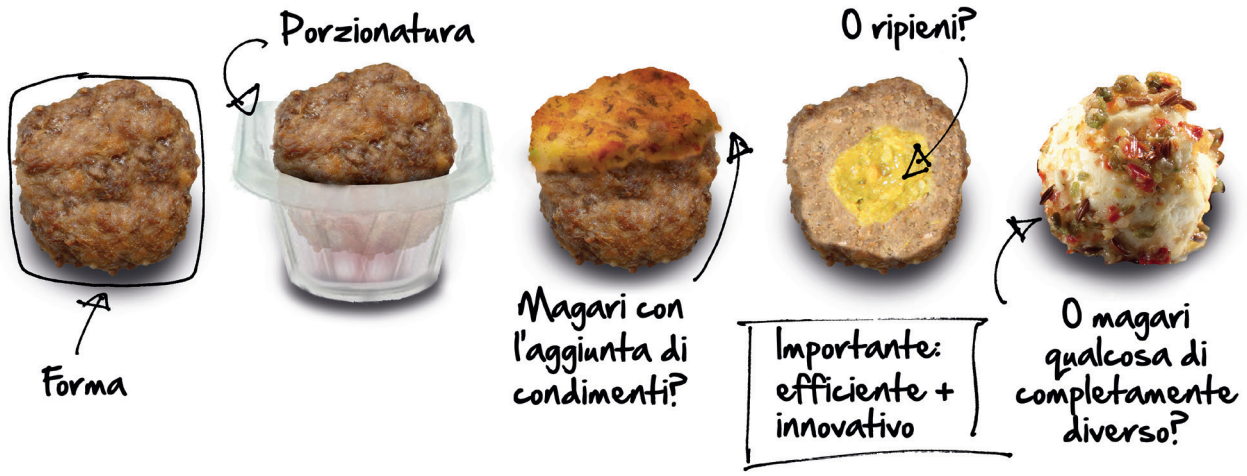
Creiamo i vostri prodotti dando loro forma, con ripieni, guarnizioni o...

VEMAG

Desiderate produrre prodotti gastronomici che soddisfino le vostre aspettative?

Allora siamo il partner giusto per voi:

- > La consulenza mirata, che esamina i vostri obiettivi
- > Macchine efficienti, che consentono di implementare le vostre idee economicamente e con affidabilità
- > Prodotti pronti innovativi, che soddisfino i clienti per la loro forma, il ripieno o la guarnizione creativa, per la guarnizione o per la costanza



Le possibilità: produzione automatica, flessibile, efficiente ed igienica di prodotti senza ripieno e coestrusi

Se si vuole reagire con flessibilità alle esigenze del mercato allora avete bisogno degli strumenti adatti.

In VEMAG Maschinenbau GmbH lavoriamo con voi per trovare soluzioni adeguate e individuali alle vostre esigenze. Macchine e accessori personalizzati a creare redditizie e flessibili combinazioni nelle linee di produzione. Ciò consente di ottenere prodotti pronti su misura per le vostre esigenze e pianificare i tempi di produzione specifici. Inoltre, la tecnica di trasporto viene selezionata in base alle esigenze specifiche in quanto VEMAG offre sia la doppia vite che il rotore a palette.

Per una vasta gamma di prodotti realizzabile rapidamente:

- > Polpette
- > Creme spalmabili in vaschetta
- > Crocchette
- > Bastoncini di mozzarella
- > Perle di formaggio con ripieno di frutta
- > Hamburger con ripieno di formaggio feta
- > Stringoli
- > E molti altri ancora

I vostri vantaggi:

- > **Vantaggi nella qualità:** tra l'altro, la perfetta formatura e la collocazione impeccabile dei ripieni
- > **Vantaggi nel profitto:** tra l'altro, grazie alle massime resa e velocità
- > **Vantaggi in efficienza:** tra l'altro, grazie a tempi di assemblaggio rapidi e ridotti tempi morti
- > **Vantaggi nella manutenzione:** tra l'altro, grazie alla bassissima usura, quindi ridotta assistenza
- > **Vantaggi economici:** tra l'altro, grazie alla massima precisione di peso e alla flessibilità di utilizzo
- > **Vantaggi nella sanificazione:** tra l'altro, grazie a superfici in acciaio inossidabile di grandi dimensioni e alla protezione dell'elettronica entro compartimenti stagni (sistema VEMAG "box-in-box")

BC236

Sviluppare nuove idee e diventare creatori di tendenza: quando si utilizza BC236 diventa più facile. I prodotti possono essere di forma sferica o a goccia, oppure a cilindri o a ellisse, semplici o coestrusi con ripieno. BC236 è la macchina universalmente utilizzabile per la fabbricazione di prodotti di gastronomia, nel modello ad alta resa fino a 3.000 porzioni al minuto.

- > Possibilità di coestrusione
- > Erogatori e piastre di taglio con cambio rapido
- > Ridotta manutenzione
- > Nessun utensile richiesto per regolazioni e la pulizia
- > Facile da usare
- > Tempo di assemblaggio contenuto
- > Funzione di sovrapposizione delle piastre di taglio (opzionale)
- > Tutte le funzioni possono essere selezionate tramite il display
- > Aperture regolabili nelle piastre di taglio e negli erogatori
- > Fino a 12 linee di porzionatura

BC237

Per prodotti di gastronomia senza ripieno ecco BC237. Adatto per imprese di piccole dimensioni e piccole imprese industriali, tale complemento è meno complesso nella struttura e quindi facile da utilizzare e mantenere. BC237 è adatto a qualsiasi forma: non importa se tondeggiante, allungata, con bordi dritti o con estremità arrotondate. Lasciate correre la vostra fantasia.

- > Prestazioni ideali per le piccole imprese e l'industria
- > Erogatori e piastre di taglio con cambio rapido
- > Nessun utensile richiesto per regolazioni e la pulizia
- > Montaggio rapido
- > Facile da usare
- > Tempo di assemblaggio contenuto
- > Facile da pulire
- > Chiusura delle piastre di taglio con la funzione di taglio
- > Facile da mantenere
- > Un ampia gamma di impieghi possibili

Unità di riempimento coppe

Il dispositivo per la più facile porzionatura di miscele viscose è esatto, veloce e affidabile per paté, carni macinate o emulsioni. I bordi del contenitore rimangono puliti, le dosi sono identiche per l'inalterabilità della qualità. Le linee completamente automatizzate doseranno esattamente al peso e su più linee, in vaschette, vasetti, barattoli, ecc. Il gocciolamento è impedito utilizzando guarnizioni specifiche: i bordi dei contenitori e i nastri rimangono puliti, ottimizzando le risorse e migliorando l'igiene.

- > Riempimento veloce di coppe, vaschette, vasetti, barattoli, ecc.
- > Bordi puliti
- > Flessibile, quindi adatto a prodotti con diversi gradi di viscosità
- > Peso perfetto
- > Economico grazie alla riduzione dell'esubero in peso
- > Facile da pulire
- > Ridotta manutenzione
- > Adatto anche per miscele fredde e tenaci

VEMAG

FM250

Per formare prodotti di carne, formaggi e miscele vegetali. Tutti i prodotti realizzati con la macchina di formatura si distinguono per avere una struttura unica e fragranza naturale. Le fibre della carne non sono lacerate o distrutte, come nei processi di produzione standard, in quanto la macchina formatrice convoglia la materia prima molto delicatamente. Le fibre della carne mantengono il loro naturale allineamento nel prodotto finale così da lasciare la fragranza tipica di una specialità artigianale.

> Adatto per una vasta gamma di prodotti, come hamburger, supplì, costine e crocchette
> Veloce cambio della formato grazie a erogatori a inserto rapido
> Facile regolazione della dimensione del prodotto
> Alta qualità del prodotto con struttura unica e fragranza naturale
> Elevata sicurezza di prodotto grazie al trito con separazione corpi estranei in linea
> Limitata rielaborazione = elevato utilizzo della materia prima
> Limitata necessità di pulizia = costi ridotti

SC260

Il nastro retrattile SC260 è un appendice a tutte le linee di singola produzione VEMAG. SC260 è utilizzato in tutte le applicazioni in cui i prodotti vengono porzionati in una unica linea e sono disposti su più linee. Può essere facilmente integrato ogni linea VEMAG. Il nastro esegue fino a 40 retrazioni al minuto per un movimento del bordo di scarico di 650 mm.

> Facile integrazione in linee di produzione VEMAG
> Uso flessibile per tutte le applicazioni so mono linea di porzionatura
> Velocità di trasferimento elevate
> Esatto posizionamento dei prodotti
> Complemento di linee di produzione completamente automatizzate

BC235

Alla scoperta di nuove strade: questa l'idea dietro l'innovativo BC235 di VEMAG. Dotato di piastre di taglio contrapposte, BC235 genera prodotti di gastronomia ripieni come polpette di carne, crocchette, hamburger e molti altri in modo veloce e pulito. La forma scelta per i prodotti non ha influenza alcuna sulla precisione delle porzioni, sempre precise a partire dal primo e fino all'ultimo prodotto nel ciclo. Per un aspetto omogeneo.

> Erogatori e piastre di taglio con cambio rapido
> Nessun utensile richiesto per regolazioni e la pulizia
> Facile da usare
> Tempo di assemblaggio contenuto
> Chiusura delle piastre di separazione con la funzione di taglio
> Funzione di sovrapposizione delle piastre di taglio (opzionale)
> Tutte le funzioni possono essere selezionate tramite il display
> Aperture regolabili nelle piastre di taglio e negli erogatori
> Diverse aperture possibili per gli erogatori

Ampia gamma di prodotti

È possibile creare una vasta gamma di prodotti con insaccatrici e complementi VEMAG:

- Prodotti a forma di disco (rotondo o ovale), come hamburger, svizzere o hamburger vegetariani
- Prodotti sferici come polpette di carne, di pesce o vegetariane
- Prodotti cilindrici come supplì, bastoncini di salame o mozzarella
- Prodotti angolari come mezzelune di pesce o vegetariane
- Straccetti o sfilacci di carne secca o julienne di frutta
- Prodotti con forme di fantasia come hamburger di pesce, cuori di formaggio o burro a stella
- Prodotti ripieni come polpette di carne con ripieno di ketchup o fagottini di patate con crema di formaggio
- Ecc.

Non ci limitiamo all'insacco

Una vasta gamma di utilizzi è disponibile con insaccatrici e complementi VEMAG:

- Formatura a bassa pressione con erogatori intercambiabili
- Formatura con diaframmi
- Formatura da aggraffatura
- Separazione per taglio
- Divisione utilizzando troncatrici a filo
- Macinatura e separazione corpi estranei durante la formatura
- Ripartizione dei flusso su linee multiple
- Disposizione di prodotti da linea singola
- Ecc.

I prodotti di gastronomia sono unici, come lo sono i vostri clienti.

FST803

Il ripartitore di flusso automatico FST803 è un dispositivo per suddividere il flusso su più linee in tutte le condizioni di produzione. Questo garantisce accurato peso porzione e, quindi, una qualità estremamente costante. Il ripartitore di flusso è progettato come complemento per le insaccatrici sottovuoto ed è direttamente montato all'uscita della macchina.

> Non necessita di manutenzione
> Funzionamento completamente automatico
> Garanzia della standardizzazione di prodotto
> Non ci sono variazioni di temperatura del prodotto
> Elaborazione multilineare di carne, pesce, formaggi o vegetali ripieni con i dispositivi di coestrusione
> Dosaggio multilineare di fluidi, ma anche di salumi e insalate, in contenitori o stampi utilizzando la testata di riempimento 981
> Porzionatura e taglio multilineari di preparati fluidi o solidi che utilizzino dispositivi di taglio pneumatici come, ad esempio, sfilacci, bastoncini di mozzarella o salsicce senza involucro
> Dosaggio multilineare di condimenti per mezzo di erogatori a fessura

ASV811

Il dispositivo di taglio pneumatico ASV811 è utilizzato per tutte le applicazioni in cui le miscele devono essere divise in porzioni a peso esatto. Il dispositivo può essere dotato di una lama o di filo, a seconda del prodotto. Una vasta gamma di forme di prodotto e dimensioni può essere ottenuta grazie agli erogatori a cambio rapido. Il dispositivo di taglio su linea singola produce fino a 150 porzioni al minuto a seconda del prodotto. Un nastro trasportatore movimenta i prodotti per l'ulteriore elaborazione.

> Elevata precisione di peso
> Fino a 150 porzioni al minuto
> Peso porzione da 5 a 30000 g, regolabile in passi di 1 g
> Diametro erogatore da 20 a 100 mm in passi da 5 mm
> Ampia gamma di utilizzi
> Adatto per le miscele viscose
> Igiene ideale
> Funzionamento semplice

VEMAG