



VEMAG Maschinenbau GmbH:

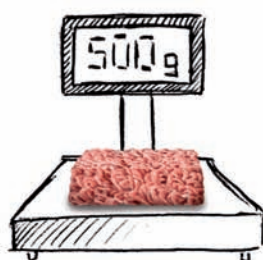
Infinite possibilità di prodotti macinati e formati



Volete fissare più elevati standard per prodotti freschi formati singolarmente?

Allora siamo il partner giusto per voi:

- > Il miglior consiglio in linea con le vostre esigenze
- > Molteplici soluzioni basate sulla tecnologia per la produzione di prodotti freschi macinati e formati in porzioni di peso costante e per una varietà di tipi di confezionamento
- > Gamma illimitata di prodotti, ad esempio carne macinata, hamburger, salsicce fresche per grigliate e molto di più



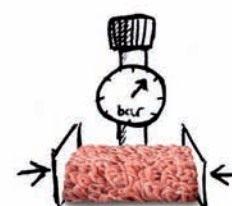
Controllo del peso



Monitoraggio della temperatura



Separazione dei componenti indesiderati



Monitoraggio della pressione

Le possibilità: efficienza, versatilità, igiene e automazione attraverso un processo controllato

Per reagire con dinamismo alle richieste del mercato occorre l'attrezzatura adeguata

Noi di VEMAG Maschinenbau GmbH offriamo monitoraggio completo del processo per le nostre linee di carni fresche per garantire la massima qualità del prodotto: pressione, temperatura e peso sono misurate in continuo e tutti i dati vengono registrati. Attendetevi elevata produzione, tempi ridotti di conversione e uso semplificato.

Lavorando insieme a voi, svilupperemo una soluzione tagliata a misura per soddisfare le vostre esigenze. Che si tratti di singole macchine o

complementi, oppure assemblando diversi componenti per formare linee di produzione complesse, tutte le nostre soluzioni soddisfaranno i più elevati standard in termini di efficienza e igiene.

Per una vasta gamma di prodotti:

- > Carne macinata
- > Formati speciali di carne fresca
- > Burgers
- > Salsicce fresche per grigliate
- > Polpette
- > Suppli
- > Doner kebab
- > E molto altro ancora

I vostri vantaggi:

- > **Profitto:** la massima velocità e massima flessibilità
- > **Efficienza:** montaggi rapidi e fermi produzione minimi
- > **Manutenzione:** linee con usura limitata e conseguente minor manutenzione
- > **Risparmio:** la coppia massima e ridotto sovrappeso porzione
- > **Qualità:** standardizzazione del prodotto e monitoraggio costante del processo
- > **Igiene:** grazie alle ampie superfici in acciaio inossidabile pulibili con apparecchiature a bassa pressione e alla elettronica protetta in armadiature supplementari separate (sistema box-in-box VEMAG)



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.



Porzionatrice di macinato MMP220



Macinatura, separazione e porzionatura: MMP220 converte il sistema di macinatura VEMAG in una linea di produzione automatica. Capace fino a 100 porzioni al minuto, è la soluzione ad alta velocità per la produzione integrata di carne macinata. In MMP220 il flusso di prodotto proveniente dal tritacarne appoggia su di un nastro e trasportato alla lama, che taglia porzioni individuali al peso esatto. La flessibilità del sistema consente l'uso di molti tipi e diverse dimensioni di vassoio.

- > Per tutte le dimensioni delle porzioni
- > Asettica
- > Facile da pulire
- > Alta produttività
- > Può essere integrata in una linea completamente automatica
- > Possibilità di allineatore di vassoi
- > Peso porzione da 100 g a 3000 g

Formatrice FM250



FM250 forma e mantiene la forma di carni, formaggi e miscele vegetali mediante un processo a bassa pressione. I prodotti provenienti dalla macchina di formatura sono caratterizzati da una struttura unica e fragranza naturale. Poiché la macchina formatrice convoglia la materia prima assai delicatamente, le fibre non vengono schiacciate o lacerate, come in altri processi convenzionali. Le fibre della carne nel prodotto finito conservano il loro naturale allineamento, in modo che il prodotto finale abbia il morso tipico di una specialità artigianale.

- > Adatto per una varietà di prodotti come hamburger, bistecche di macinato, salsicce senza pelle, mezzelune e bocconcini
- > Cambio formato prodotto rapido grazie a erogatori a innesto
- > Facile regolazione della dimensione del prodotto
- > Alta qualità del prodotto con consistenza strutturale e morso naturale
- > Alta integrità e omogeneità del prodotto grazie al tritacarne in linea con separazione durante l'elaborazione
- > Pesi esatti
- > Mantenimento della forma durante la cottura

Trasportatore retrattile SC 260



Il nastro retrattile SC260 è un accessorio per tutte le linee di produzione VEMAG a singola fila di prodotto. SC 260 può essere usato ovunque i prodotti su singola linea debbano essere disposti altrimenti, impilati o scalati su linee multiple. Può essere integrato senza alcuno sforzo in linee VEMAG già esistenti. Con una corsa di ritrazione di 650 mm, il braccio raggiunge fino a 40 cicli al minuto.

- > Facilmente integrabile nelle linee di produzione VEMAG
- > Flessibilità di utilizzo in tutte le applicazioni su linea singola
- > Massime velocità di trasferimento
- > Esatto posizionamento dei prodotti
- > Creazione di sistemi di produzione completamente automatica
- > Può essere utilizzato per la distribuzione, il deposito, l'accatastamento, la sovrapposizione parziale

Ripartitore di flusso FST 803



FST803 è un dispositivo che riparte il flusso di prodotto principale su più linee identiche. FST803 è completamente automatico: l'operatore non deve eseguire alcuna configurazione manuale, garantendo così un elevato livello di standardizzazione del prodotto. Ciò significa che materie prime fluide, oltre ai prodotti solidi quali carne, pesce, formaggi e verdure, possono essere elaborati su linee multiple.

- > Bassa manutenzione
- > Funzionamento completamente automatico
- > Alta standardizzazione del prodotto
- > Riproducibilità e produzione elevatissima
- > Porzionatura multilineare di prodotti fluidi e solidi con l'ausilio di taglierine pneumatiche

Controllore di processo PC706



PC706 di VEMAG offre il controllo del peso di tutte le porzioni, sia prima che dopo il confezionamento. Il peso medio calcolato sulle ultime porzioni viene segnalato automaticamente all'insacchiatrice, che si autoregola, se necessario. Quando utilizzato in complesse linee di produzione completamente automatiche, PC706 può deviare i fuori-peso per mezzo di un nastro espulsore. Questo permette il calcolo più accurato e l'esubero del peso porzione, eventualmente programmabile.

- > Facile integrazione in linee VEMAG
- > Previene i sottopeso e i sovrappeso
- > Minima eccedenza
- > Minima manualità
- > Deviazione automatica dei fuori-peso
- > Adatto per ambienti difficili e linee complesse
- > Visualizzazione statistica dei pesi porzione
- > Controllo del peso su media continua

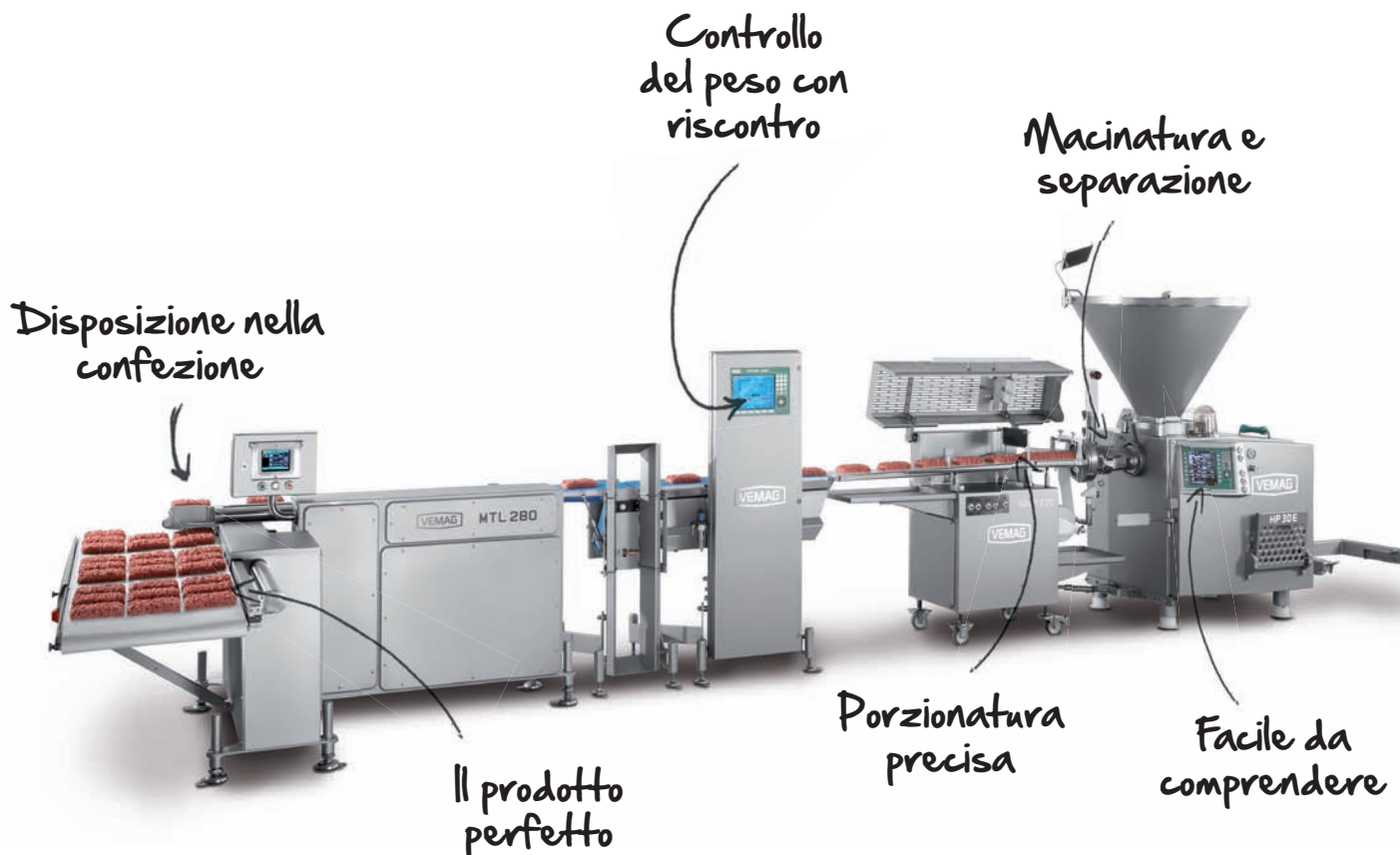
AnyTray



AnyTray alimenta fino a 120 vassoi al minuto sul nastro di confezionamento, eventualmente indicizzato, in perfetta sincronia. Si compone di un deposito confezioni, di un disimpilatore e di un dispositivo della porzione. I formati possono essere facilmente modificati in ogni momento e nel volgere di un minuto, semplicemente cambiando le cassette del disimpilatore.

- > Integrazione perfetta nelle linee VEMAG per formatura di macinati
- > Adattabilità a tutti i formati di vassoio
- > Cambio formato rapido sostituendo la cassetta disimpilatore (circa 1 minuto)
- > Vassoi alimentati automaticamente dal deposito al disimpilatore
- > Semplice da utilizzare
- > Marcia/arresto automatico
- > Display di programmazione per diversi programmi, formati e velocità
- > Analisi degli errori e indicatore di guasto
- > Fino a 120 vassoi al minuto

Produzione completamente automatica di carne macinata con monitoraggio completo del processo



Macinatura, separazione, porzionatura:

La linea di macinatura per automatizzare la produzione di carni fresche di alta qualità garantisce perfetta igiene e qualità eccezionale. La separazione automatica degli elementi indesiderati garantisce valore aggiunto alle materie prime già di pregio e massima integrità del prodotto. Prodotti elaborati su linea singola sono disposti in vassoio e su più linee grazie al Multitrayloader.

Vantaggi:

- Massima precisione di peso
- Monitoraggio del processo completo (compreso il controllo della temperatura)
- Possibilità di utilizzo di materie prime più fredde
- Uso con e senza carta
- Rilevatore di fine carta integrato
- Produttività fino a 150 porzioni al minuto (o 135 di 500 g ognuna)
- Separazione automatica delle parti dure indesiderate
- Costanza di formatura e composizione: aspetto perfetto e omogeneo
- Elevata definizione delle particelle
- Nessuna emulsione nel prodotto
- Coppia massima grazie al tritacarne in linea con la doppia vite
- Il prodotto viaggia rettilineo, senza punti morti dove il prodotto può accumulare residui
- Configurazione del tritacarne a 3 o 5 elementi, a seconda del prodotto

Multitrayloader MTL280

MTL 280 viene utilizzato laddove prodotti porzionati su linea singola debbano essere disposti e trasportati verso la confezionatrice o distribuiti su più linee per surgelazione o cottura.



- > Facilmente integrabile in linee VEMAG
 - > Rende versatili tutte le linee di produzione su singola linea
 - > Velocità massima di trasferimento
 - > Esatta disposizione dei prodotti
 - > Sincronizzazione totale
- > Cambio prodotto semplice tramite programmi memorizzabili
 - > Distribuzione multilineare del prodotto



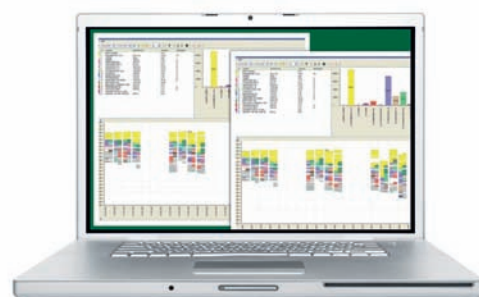
Trattiamo la vostra materia prima con la massima delicatezza

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.



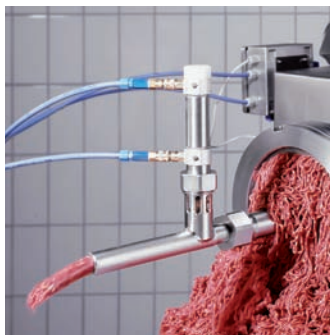
Smart Link / Online Doc

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.



Intendete fissare nuovi standard nella vostra produzione?

Allora prendetevi un minuto per familiarizzare con la varietà dei complementi disponibili e con alcune delle possibili combinazioni:



Valvola di separazione automatica

Separate dinamicamente le parti dure indesiderate durante la macinatura e la porzionatura e otterrete prodotti di alta qualità. La valvola può essere abbinata a tutti i tritacarne il linea di VEMAG.



Tritacarne per insaccati 980

Ideale per la produzione di insaccati freschi e per cuocere, semplifica i preparativi per la lavorazione e riduce il numero di fasi della stessa.



Tritacarne con separazione 982

Il tritacarne con separazione automatica preserva gli elementi principali e assicura la omogeneità della dimensione delle particelle e un aspetto perfetto: pompaggio, porzionatura e macinatura allo stesso tempo.



Complemento per carne macinata 801

Per la produzione di carne macinata con una struttura definita, con dimensione e distribuzione delle particelle uniformi. Con una varietà di piatti forati per i diversi tipi di carne macinata, dai capelli d'angelo in poi.



Fornito da:

