

Tritacarne 980

con dispositivo di separazione (opzionale)



Macinare e separare immediatamente durante la porzionatura e l'attorcigliatura con il tritacarne 980 di VEMAG e dispositivo di separazione.

Con il tritacarne 980 VEMAG presenta il nuovo approccio nelle tecnologie di macinatura e separazione. L'elaborazione integrata permette di macinare il prodotto alla dimensione finale delle particelle e, se necessario, separare simultaneamente particelle di ossa e tendini durante la porzionatura e l'insacco. Le insaccatrici dotate di doppia vite possono essere trasformate, grazie al design specifico, in linee di produzione complete per la produzione di insaccati e salumi freschi e per cottura.



HP15E con tritacarne 980 e valvola di separazione automatica

Il tritacarne per insaccati 980 con piatto forato di diametro 100 mm è realizzato come complemento di insaccatrici sottovuoto con doppia vite. Esso non dispone di proprio azionamento e sarà movimentato da una presa di forza montata sulla doppia vite. Il tritacarne collegato alla presa della macchina può essere facilmente combinato con altri complementi quali coni di insacco oppure mani automatiche, nonché con clippatrici.

Utilizzo

In contrasto con i metodi tradizionali, con il tritacarne 980 la macinatura e la separazione sono integrati nel processo di porzionatura. Questo apre completamente nuove opportunità di utilizzo nella produzione di insaccati freschi e per cottura.

- Macinatura con e senza funzione di separazione durante la porzionatura e attorcigliatura: produzione di insaccati freschi e per cottura con l'ultima riduzione subito prima dell'insacco.
- Macinatura: Preparazione di prodottida cutter.
- Macinatura fine: Prodotti con riduzione finale delle particelle a 0,6 mm.
- Macinatura e separazione : Separazione di schegge di osso, cartilagini e tendini.

Combinare la macinatura e l'insacco consente di risparmiare 1 o 2 fasi di

lavorazione, secondo la applicazione. Quando un'insaccatrice si trasforma in una linea di produzione con l'aiuto dei complementi, lo stabilimento guadagna in razionalizzazione: il parco macchine può essere limitato all'essenziale. In aggiunta, la movimentazione e i tempi morti altrimenti consueti tra le singole fasi di lavoro sono eliminati. Le condizioni igieniche sono notevolmente migliorate, con un ridotto rischio di contaminazione grazie alla riduzione della movimentazione e alla lavorazione sottovuoto. L'altissimo grado di efficienza di questo complemento, più il fatto che non abbia un azionamento proprio, fanno sì che solo un lievissimo aumento della temperatura si verifichi, consentendo alle materie prime di essere elaborate a temperatura non inferiore a 0° C

Gestione

Usato con o senza la funzione di separazione, il tritacarne per insaccati 980 può essere adattato all'uso in questione in poche manovre. Tutto ciò che serve per separare è montare la valvola di separazione alla corrispondente apertura del tritacarne e sostituire il pacco lame standard con uno che includa la lama e il piatto di separazione. La produzione può iniziare immediatamente dopo che i dati relativi sono stati iscritti nel computer a bordo insaccatrice. Due configurazioni a 3 o 5 elementi sono possibili a seconda delle diverse necessità.

Elevato livello di standardizzazione

Dato che il tritacarne 980 realizza granulometria finale omogenea e costante, si raggiunge una standardizzazione eccezionale. Senza inclusioni di aria, e senza emulsioni, il prodotto avrà un colore più intenso.



www.vemag.de

Dati tecnici

Diametro piatto forato:	100 mm
Può essere abbinato a:	Serie HP, Robot 500 (dipendendo dal prodotto)
Capacità di macinatura:	fino a 4.000 kg ora (dipendendo dal prodotto)
Funzione di separazione:	inseribile facoltativamente
Configurazioni pacco lame	
- macinatura senza separazione:	con 3 elementi (prima riduzione, lama, piastra di riduzione finale), con 5 elementi (prima riduzione, lama 1, piatto intermedio, lama 2, piatto di riduzione finale)
- macinatura con separazione (opzionale):	con 3 elementi (prima riduzione, lama di separazione, piatto di separazione), con 5 elementi (prima riduzione, lama 1, piatto intermedio, lama di separazione, piatto di separazione)
Durata degli utensili da taglio:	a seconda del prodotto, l'utilizzo e la cura degli elementi



Eccellenza qualitativa grazie alle nuove tecnologie

Mortadella senza cavità o pori

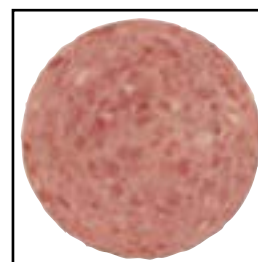
Procedimento abituale



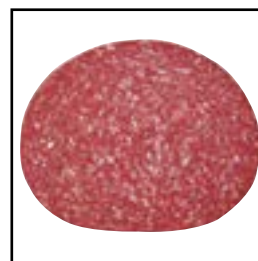
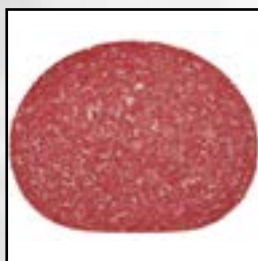
Con tritacarne 980



Jagdwurst con particelle equamente definite, distribuzione omogenea delle componenti e colore saturo.



Salame con definizione perfetta dei componenti l'impasto, senza smelatura o porosità



VEMAG Maschinenbau GmbH
P.O. Box 1620, D-27266 Verden
Phone +49 42 31 - 77 70, Fax +49 42 31 - 77 72 41
<http://www.vemag.de>, e-mail@vemag.de



Presented by: