



CC215 linea alginato

Insaccati in alginato prodotti con versatilità

Moderno, sano e conveniente.

L'insaccato è tradizionalmente porzionato in budello naturale, collagene e cellulosa, un processo che è decisamente acquisito per la maggior parte dei prodotti. Prodotti innovativi, tuttavia, richiedono nuove soluzioni. VEMAG ha sviluppato una linea di alginato con cinghie di separazione extra lunghe per questo tipo di insaccati. Il risultato: salsicce divise nitidamente con velocità di insacco fino a 1.800 pezzi al minuto. Le salsicce risultano ottime al morso e, in termini di costo del budello, la produzione ne beneficia enormemente.



CC215

CC215 è un complemento per la produzione di salsicce in alginato. Le salsicce possono essere sia scaricate su una unità di appendimento che individualmente su di un nastro.

Alginato

L'alginato è un gel ottenuto da alghe che viene utilizzato, tra l'altro, come un budello sostitutivo. L'alginato è un prodotto naturale e a base puramente vegetale. Esso conferisce la consistenza perfetta e un palato piacevole. Dopo l'asciugatura, l'insaccato risulta perfettamente fresco e asciutto. Non ammorbidisce di nuovo, anche se posto in acqua calda. L'alginato incapsula la salsiccia in una pellicola trasparente, consentendo al prodotto di rimanere visibile. Poiché ha una eccezionale attitudine a trattenere l'aroma di fumo, il budello in alginato è ideale per prodotti affumicati.

Specialità

L'alginato permette di ottenere prodotti come salumi halal o insaccati di polame. I budelli ovin e suini non sono più necessari, così il prodotto resta „puro“. Un aspetto unico è che permette la produzione di salsicce vegetariane, consentendo di entrare in nuovi mercati. L'alginato è fatto di alghe e l'involucro che si genera quindi fa sì che i prodotti ottenuti siano puramente vegetali. Inoltre CC215 è ideale per la produzione di prodotti per grigliate come per salsiccia fresca oppure la salsiccia breakfast, merguez o anche salsiccia al metro (salsicce lunghe da affumicare o salamini

snack senza doverli pelare). Non c'è davvero limite a creare le vostre specialità. Qualsiasi insacco tra calibro 10 e 32, è ora possibile. Davvero non potrebbe essere più veloce o più semplice.

Uso

Qui è dove il sistema modulare universale VEMAG entra in gioco. Ogni insaccatrice sottovuoto delle serie HPE e DPE può essere utilizzata per la porzionatura di salsiccia. Come seconda macchina, l'insaccatrice di alginato per coestrusione HP alimenta direttamente la testa di coestrusione, dove la carne è avvolta in un involucro di spessore uniforme. Lo strato di alginato finemente accurato, garantisce riproducibilità e qualità e costo fisso del materiale. Per calcoli precisi e soddisfazione del cliente finale. Immediatamente all'uscita della testa di coestrusione CC215, l'alginato depositato viene spruzzato con una soluzione di cloruro di calcio che inizia immediatamente il processo di asciugatura.

Versatilità d'uso

Il filo di salsicce può ora essere ulteriormente elaborato sulla base delle esigenze:

- direttamente a una linea di appendimento, ad esempio per salsicce affumicate;
- separate e scaricate su un nastro o per un trattamento termico, ad esempio salsicce fresche per grigliate

Per suddividere singolarmente, i nastri divisori muovono appaiati con una certa angolatura durante l'avanzamento

dell'insacco di carne. I divisori particolarmente lunghi formano il terminale arrotondato delle salsicce e li separano completamente l'una dall'altra, se necessario. Questo processo permette una produttività nettamente superiore: CC215 ha una potenzialità fino a 1.800 salsicce al minuto. Confrontate la capacità.

Ridurre i costi

CC215 avvolge continuamente il flusso di prodotto nell'alginato. La rielaborazione, causata dall'inizio e fine dei budelli naturali e sintetici è così eliminata. Nessun tempo morto per il cambio di budello grazie a una produzione continua. Si utilizza con la massima efficienza il tempo di produzione e se ne aumenta la produttività nel contempo. VEMAG CC215 è adatto per l'uso con tutte le marche di alginato, vantaggioso economicamente, dal momento che è possibile creare l'alginato più adatto per le vostre esigenze, senza essere vincolati ad un produttore specifico. Ciò significa flessibilità, con ulteriore riduzione di costi. Come tutte le macchine e i complementi VEMAG, CC215 può essere pulito con apparecchiature a bassa pressione e detergenti normalmente disponibili in commercio.



Tutti i vantaggi in sintesi:

- Manutenzione limitata
- Uso flessibile
- Continuità del processo di produzione
- Riduzione dei costi: non si deve impiegare tempo per il cambio dei budelli
- Maggiore efficienza di produzione
- Elevata produttività
- Caratteristiche igieniche ideali
- L'alginato è molto più conveniente rispetto al budello naturale
- Filo di salsicce senza fine, significa assenza di rielaborazione
- Minore aggiunta di sale
- Stabilità dei prezzi, dato che l'alginato non è soggetto ad alcuna fluttuazione stagionale
- Prodotti halal, insaccati di carni di pollame, prodotti vegetariani e kosher sono possibili
- Immutabilità qualitativa

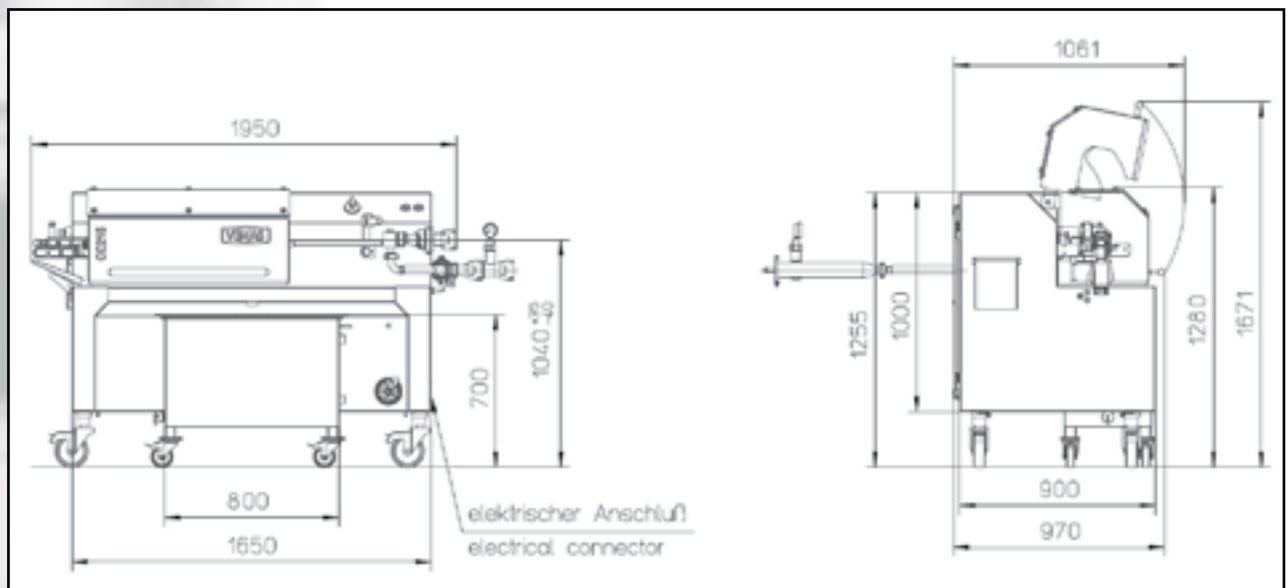
Dati tecnici

Lunghezza delle porzioni: da 40 mm a 1400 mm

Calibri: tra 10 mm e 32 mm

Velocità di insacco:
(dipendendo dal calibro)

Lunghezza	Porzioni al minuto
40 mm	1.800 (calibro 10)
100 mm	720
120 mm	600
600 mm	120



VEMAG Maschinenbau GmbH
Postfach 1620, D-27266 Verden
Tel. 0 42 31 - 77 70, Fax 0 42 31 - 77 72 41
<http://www.vemag.de>, e-mail@vemag.de

Presented by: