

Coex 894

Dispositivo per la produzione di stringhe di prodotti ripieni



Cilindrici, rettangolari o quadrati.

Avete in programma di produrre stringhe di prodotti con svariati tipi di ripieno? Vi richiedono pesi esatti e prodotti con un ripieno che è posizionato esattamente? Scegliete dunque Coex 894 di VEMAG e produrrete carni o salsicce paté con farce fini e grossolane.



Paté di carne con farcia al pistacchio

Coex 894 è un modulo speciale progettato per l'uso con una coppia di insaccatrici sottovuoto.

Scopo

Il modulo di formatura è collegato a due insaccatrici sottovuoto tramite tubi. La prima macchina (macchina A) porziona l'esterno, l'altra (macchina B), porziona il ripieno. Entrambe i preparati sono combinati nel modulo di formatura. I prodotti possono essere estrusi in continuo oppure porzionati con peso esatto sia di "contenitore" che di ripieno. Se richiesto, la linea può essere completata da un tritacarne integrato con valvola di separazione. Tale valvola assicura che i componenti duri come cartilagini, tendini, scaglie o altro siano separati in modo dinamico.

Grande varietà di prodotti

Un'ampia gamma di prodotti possono essere ottenuti grazie a Coex 894:

- paté di carne con farcia al pistacchio
- salsiccia paté con farcia grossolana
- involtini con carne di tacchino
- saltimbocca con purea di prugne
- involtini di tacchino impanati
- involtini di pesce con erbe piccanti
- rotoli di crema di formaggio con pepe

Uso

Coex 894 può essere combinato con le seguenti

Insaccatrici sottovuoto:

- ROBOT 500
- ROBBY / ROBBY-2
- Serie HP
- Serie DP

Tutti i vantaggi in sintesi

- Elevato grado di flessibilità grazie alle molteplici combinazioni possibili di prodotti e ripieni
- Estrusione continua o per porzionatura
- Posizionamento accurato del ripieno nel prodotto "contenitore"
- Modularità del sistema costituito da insaccatrice vuota e dispositivo di formatura
- Le insaccatrici sottovuoto possono anche essere utilizzate singolarmente per altre produzioni



www.vemag.de

Sistema Vemag Convenience – i moduli

Moduli di formatura:

il dispositivo di coestrusione 891 per ripieni di carne, pesce o patate (richiede due insaccatrici sottovuoto)
Dispositivo di coestrusione 892 per salsicce ripiene (richiede due insaccatrici sottovuoto)
Dispositivo di coestrusione 893 per gnocchi o crocchette ripiene (richiede due insaccatrici sottovuoto)
Dispositivo di coestrusione 894 per stringhe di prodotti ripieni in continuo (richiede due insaccatrici sottovuoto)
Ripartitore di flusso per la divisione prodotti fino a 12 linee
Testata di riempimento 981 per il dosaggio di prodotti fluidi
Diaframma 821 per la porzionatura di prodotti sferici
Taglierina pneumatica per la porzionatura dei flussi di prodotto

Un sistema per tutti i tipi di prodotto

Crocchette di patate con crema di formaggio

Richiesti:
Coex 891 più
2 insaccatrici sottovuoto



Crocchette di pesce ripiene di vegetali

Richiesti:
Coex 893
2 insaccatrici sottovuoto



Polpette

Richiesti:
1 insaccatrice sottovuoto
1 ripartitore di flusso
1 taglierina



Polpette di pesce

Richiesti:
1 insaccatrice sottovuoto
1 ripartitore di flusso
1 taglierina



Suppli

Richiesti:
1 insaccatrice sottovuoto
1 ripartitore di flusso
1 taglierina



Insalate

Richiesti:
1 insaccatrice sottovuoto
1 testata di riempimento 981



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: