

Formatrice 250

Dispositivo per la produzione di prodotti formati



Prodotti formati con precisione.

Se la necessità è di produrre miscele a base di carne o vegetali che possono essere formati, come polpette, beef burgers o salsicciotti speziati freschi, sceglierete la formatrice VEMAG 250 e godrete i vantaggi di una linea di produzione flessibile. Dimenticate i limiti tipici di processi di produzione convenzionale e variate le forme e dimensioni dei vostri prodotti sostituendo le uscite di formatura con cambio rapido oppure variando le impostazioni del computer dell'insacchitrice. Beneficerete di limitate manipolazioni e un alto grado di utilizzazione della materia prima in uso.



Formatrice 250

La macchina formatrice modella prodotti di carne e vegetali che manterranno la loro forma.

Uso

La macchina formatrice è collegata direttamente a un'insacchitrice VEMAG. Il tritacarne in linea assicura la perfetta riduzione finale immediatamente prima che il prodotto venga sagomato e porzionato. Un nastro di appiattimento potrà determinare l'altezza desiderata del prodotto finale. I prodotti così ottenuti avanzano per un'eventuale ulteriore elaborazione.

Prodotti di primissima qualità

I prodotti realizzati con la formatrice VEMAG sono caratterizzati da ottima consistenza e morso naturale. Dato che la formatrice tratta con delicatezza la materia prima le fibre della carne non sono frantumate o distrutte, contrariamente ai metodi di produzione convenzionali. Le fibre della carne nel prodotto finito mantengono il loro allineamento naturale in modo che il prodotto finale abbia la fragranza di un preparato artigianale. L'integrazione di un tritacarne con valvola di separazione automatica assicura che componenti del prodotto duri come particelle di ossa, tendini o corpi estranei siano

dinamicamente rimossi dal trito finale.

Versatilità

La macchina formatrice è controllata tramite il computer dell'insacchitrice sottovuoto. L'operatore può variare le dimensioni del prodotto apportando correzioni di peso nel programma memorizzato. Ugelli di formatura che sono montati a pressione consentono un'ampia scelta di forme, ad esempio sferico, cilindrico, a forma di disco o anche forme dedicate.

Possibili combinazioni

La formatrice 250 può essere combinata con le seguenti insacchitrici:

- ROBOT 500
- Serie HP

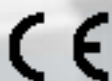
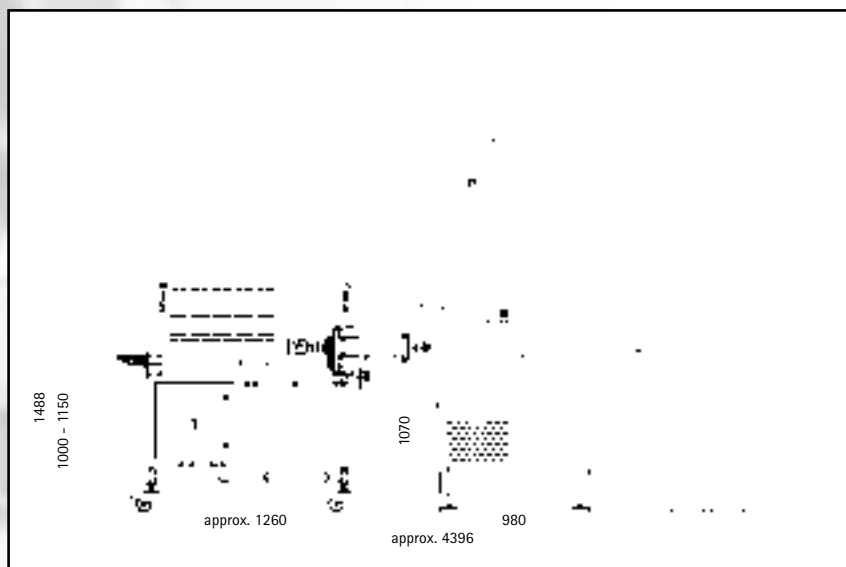
Tutti i vantaggi in sintesi

- Adattabile a una varietà di prodotti:
 - polpette
 - hamburger
 - bastoncini
 - ribs
 - bocconcini
- Facilità di cambio formato ad ugelli sostituibili con sistema a pressione
- Dimensioni del prodotto facile da adattare apportando correzioni peso sul computer dell'insacchitrice
- Alta qualità del prodotto con una buona consistenza e morso naturale
- Macinatura e separazione corpi estranei durante la porzionatura per il più alto livello di sicurezza alimentare
- Minima rielaborazione per un più alto rendimento della materia prima in uso
- Sforzo di pulizia minimo, cioè minori costi di gestione



Dati tecnici

Tipi di prodotto:	crocchette, burgers, bastoncini, ribs, bocconcini
Spessori prodotti:	10 - 15 mm (crocchette) 15 - 25 mm (burgers) 20 - 30 mm (bastoncini) > 10 mm (ribs)
Peso porzione:	10 - 15 mm (bocconcini) 60 - 125 g (crocchette) 60 - 125 g (burgers) 15 - 50 g (bastoncini) 100 g (ribs)
Produttività:	10 - 30 g (bocconcini) fino a 300 porzioni al minuto



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: