

HP10E/12E



HP10E è lo specialista della salsiccia con efficienza ottimizzata della macchina per il massimo rendimento: la soluzione per tutte le attività di insacco. La vostra destrezza con mani automatiche o con porzionatrici isometriche risalterà in maniera evidente. E HP12E si offre come insaccatrice sottovuoto con doppia vite per un uso flessibile e di prima classe per massime rese. Una sola macchina per tutte le attività, disponibili anche con tritacarne in linea. Sostituendo le doppie viti, ogni HP E si adatta in modo ottimale a qualsiasi produzione, indipendentemente dalla gamma di peso.

- > Doppia vite VEMAG per il trasporto ottimale del prodotto
- > Comandi intuitivi del controllo grafico
- > Sistema box-in-box VEMAG per la massima protezione dei componenti elettronici
 - > Peso porzione da 1 a 99.000 g (infinitamente regolabile)
- > Produttività*: a seconda della doppia vite, fino a 5.700 kg ora con HP10E e fino a 3.600 kg ora con HP12E
- > Pompa del vuoto: 16 m³ ora oppure 40 m³ ora (opzionale)
- > Tramoggia: 250 l o da 350 l (opzionale)
- > Potenza totale installata: 16 kW a 50/ 60 Hz

HP15E



Lo specialista della clippatura e del prosciutto cotto, così come per tutte le applicazioni di attorcigliatura ad alte prestazioni. HP 15 E è l'insaccatrice ad alte prestazioni per le linee di insacco, ad esempio, per la produzione di hot dog o come pompa per produzioni multilineari.

- > Doppia vite VEMAG per il trasporto ottimale del prodotto
- > Comandi intuitivi del controllo grafico
- > Sistema box-in-box VEMAG per la massima protezione dei componenti elettronici
- > Produttività*: a seconda della doppia vite, fino a 9.800 kg ora
- > Peso porzione da 1 a 99.000 g (infinitamente regolabile)
- > Pompa del vuoto: 16 m³ ora oppure 40 m³ ora (opzionale)
- > Tramoggia: 250 l o da 350 l (opzionale)
- > Potenza totale installata: 22 kW a 50/ 60 Hz

HP20E



Insaccatrice sottovuoto universale con doppie viti per la massima versatilità, HP 20 E è il tuttofare tra le insaccatrici. Formatura, macinatura o insacco di preparati anche freddi saranno eseguiti senza sforzo, in quanto il sistema modulare VEMAG composto da insaccatrice e complementi in abbinamento determina la massima flessibilità.

- > Doppia vite VEMAG per il trasporto ottimale del prodotto
- > Comandi intuitivi del controllo grafico
- > Sistema box-in-box VEMAG per la massima protezione dei componenti elettronici
- > Può essere combinato con i tritacarne VEMAG
- > Produttività*: a seconda della doppia vite, fino a 6.300 kg ora
- > Peso porzione da 1 a 99.000 g (infinitamente regolabile)
- > Pompa del vuoto: 16 m³ ora oppure 40 m³ ora (opzionale)
- > Tramoggia: 250 l o da 350 l (opzionale)
- > Potenza totale installata: 22 kW a 50/ 60 Hz

