

Insaccatrice sottovuoto HP10L

Specialista nel wurstel



Focus sulla produzione di insaccati

Applicazioni speciali richiedono macchine speciali. Ciò è particolarmente vero se un prodotto viene elaborato frequentemente o esclusivamente. HP 10 L è la nuova specialista dell'insacco: obiettivo su aumento di produttività, affidabilità e fatturato. HP 10 L è unica: monta le stesse doppie viti delle macchine più grandi. Inoltre, il suo prezzo vantaggioso rende le salsicce ancor più deliziose!



HP10L

Versatilità di produzione

Se si desidera elaborare un singolo prodotto tutto il giorno o produrre vari insaccati con la stessa HP10L, i tempi morti sono relegati a memoria del passato. La tramoggia in acciaio inossidabile con inclinazione ottimizzata delle pareti, agevola l'afflusso della materia prima. La costosa eccedenza di peso è ridotta visto che il preparato sarà indotto precisamente nell'insacco. Il disegno dell'agitatore VEMAG permette una pulizia rapida e quanto più celere sarà il cambio di prodotto, tanto maggiore sarà il potenziale della macchina: velocità e massimo profitto. Basta ripiegare la tramoggia monolitica e rimuovere l'agitatore in pochi passi. Per lotti di produzione limitati, la tramoggia in due pezzi opzionale, facilita il lavoro dell'operatore: aprire, raschiare, fatto



Igiene ottimale e facilità di manutenzione

Il disegno ottimale per la massima igiene aiuta a risparmiare denaro. Solo un piccolo lasso di tempo è necessario per pulire la macchina quotidianamente, e inutile lavoro integrativo è evitato. Il basamento di HP10L è realizzato interamente in acciaio inossidabile e metodi di pulizia industriali convenzionali possono essere utilizzati per pulire l'insacchiatrice dopo ogni uso senza intaccare il sistema di controllo della macchina. L'intero gruppo elettronico è raggruppato in armadi stagni separati e completamente resistenti a acqua e vapore: il cosiddetto sistema VEMAG "box-in-box". Va da sé che l'insacchiatrice ha una doppia tenuta tra la tramoggia e l'alloggiamento della doppia vite per una perfetta igiene: proprio come dovrebbe essere. E se una guarnizione deve essere rimpiazzata, l'accesso è particolarmente agevole. Basta reclinare la tramoggia e questo è tutto: nessuno smontaggio o altri interventi laboriosi e complicati sono necessari. Sicché la guarnizione può essere controllata visivamente ogni giorno. Non potrebbe essere più rapido. E celerità significa anche minori sospensioni della produzione: HP10L può tornare in produzione velocemente. Buone notizie per il vostro fatturato.

Utilizzi

Chiunque abbia già operato un'insacchiatrice sottovuoto sarà in grado di azionare HP 10 L. L'operazione

è davvero intuitiva, il touch-screen ha una chiara disposizione logica in modo che l'operatore possa immediatamente trovarsi a proprio agio. Una volta salvati, l'operatore può richiamare parametri e dati di produzione con la semplice pressione di un pulsante e recuperare così le specifiche ricette. Azionata da un potente motore principale da 7 kW, HP10L fornirà porzioni costanti a peso esatto. Quanto più accurato sarà il peso, tanti prodotti in più saranno ottenuti dalla stessa materia prima: un'altra buona notizia per il vostro fatturato.

I vantaggi in sintesi:

- specialista in wurstel
- insacco ad alta velocità
- rapidità nel cambio prodotto
- igiene ottimale
- facilità di manutenzione
- sistema di controllo CAN bus
- pannello touch-screen intuitivo
- peso porzione accurato
- elettronica in comparti stagni (sistema box-in-box)
- ingombri limitati
- associabile con complementi VEMAG
- tutti i vantaggi del sistema a doppia vite



www.vemag.de

Dati tecnici

Capacità di insacco a seconda della doppia vite:
Produttività:

fino a 5700 kg all'ora
oltre 820 porzioni al minuto (a seconda del prodotto, del budello e del peso porzione)

Pompa del vuoto:

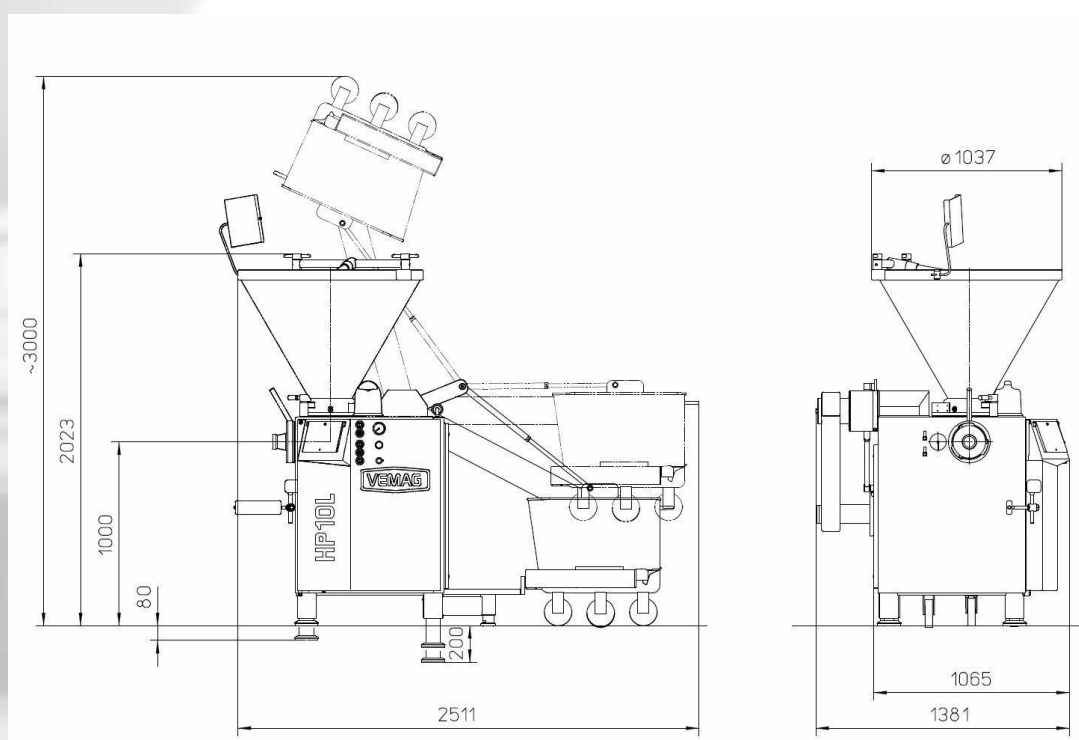
16 m³ ora (opzionale 40 m³ ora)

Capacità tramoggia monolitica:

250 l (opzionale in due parti)

Totale potenza installata:

10.5kW



ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification



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 info@vemag.de

Presented by: