

Insaccatrice sottovuoto HP3

Il partner nel vostro laboratorio



Requisiti speciali

Le vere specialità regionali si trovano nelle piccole imprese. Produzioni eccellenti, di nicchia, non mai prodotti di massa. Magari ricette che sono state tramandate da generazioni. Produzioni non estese, frequenti cambi di prodotto e piccole quantità di materie prime sono tipici di tali attività. VEMAG riconosce tutto questo. Di conseguenza, l'insaccatrice sottovuoto HP3 progettata specificatamente per le piccole imprese. L'esperienza acquisita grazie alla collaborazione con maestri norcini si riflette qui. In particolare per le specialità, utilizzando la lungamente testata e approvata tecnologia VEMAG con doppia vite come usato nelle grandi macchine industriali, ad un ottimo rapporto prezzo/prestazioni. HP 3: la transizione da una insaccatrice a pistone ad una genuina insaccatrice sottovuoto VEMAG.

HP3 è la insaccatrice robusta e affidabile con sistema a doppia vite per i piccoli laboratori.

Semplicità di funzionamento

Una macchina VEMAG offre ciò che promette. Non solo in termini di qualità, ma anche in termini di funzionamento intuitivo. A partire dal controllo grafico, dall'impostazione dei parametri, alla memorizzazione dei programmi, per produrre le vostre salsicce originali, caricherete con facilità la tramoggia componibile, anche a mano e utilizzerete i complementi VEMAG per un funzionamento agevole e intuitivo. Ciò consente risparmi di tempo e previene errori umani.

Flessibilità d'uso

I complementi VEMAG rendono HP3 flessibile: con i coni di insacco, le



Cerniera in un unico pezzo

mani automatiche e le porzionatrici isometriche, così come le testate di riempimento modulari di VEMAG, questa macchina da produzione su piccola scala può trasformarsi rapidamente per diversi compiti. Sia per insacco in linea, clippatura, stringhe attorcigliate in budello in collagene, cellulosa o naturale, con identica lunghezza, peso e calibro, che per dosaggio di creme, salse, torte, miscele o affini, HP3 soddisfa tutti i requisiti.

Tramoggia ergonomica

La tramoggia di HP3 è stata completamente ridisegnata. La sua forma ottimizzata migliora il carico del prodotto e riduce al minimo la quantità di materiale residuo sulle pareti della tramoggia stessa. Otterrete così ancora più profitto dal miglior uso delle vostre materie prime. Dal lato rivolto verso l'operatore, la tramoggia presenta un leggero incavo ovale che semplifica il carico delle materie prime: un esempio di vero ergonomico design.

Semplicemente impeccabile

Come tutte le macchine e i complementi VEMAG, HP3 può essere pulita con apparecchiature a bassa pressione



HP3

e detergenti comunemente disponibili. Rispetto a macchinari più grandi, nulla è di livello inferiore. La tramoggia in due parti è facilmente accessibile. E l'intero sistema di controllo elettronico di HP3 si trova all'interno di un armadio a tenuta di vapore e polvere, come nelle macchine industriali più grandi: solo VEMAG offre tale sistema "box-in-box".

Il cuore della macchina – la doppia vite VEMAG

Le doppie viti sono il cuore delle insaccatrici VEMAG. La doppia vite trasporta anche materie prime contenenti pezzi di grandi dimensioni e con particolare delicatezza, senza compressione dall'imbocco tramoggia all'uscita della macchina. La materia prima è trasportata dolcemente e senza stress o smelatura, rendendo appetitoso il look dei vostri prodotti. Le doppie viti operano praticamente senza usura, riducendo i costi di manutenzione. Il rapido smontaggio e la facilità di pulizia minimizzano i tempi morti durante i cambi di prodotto. I costi unitari di produzione riferibili a macchina e personale si riducono così per una produzione più efficiente e redditizia.



www.vemag.de

Tutti i vantaggi in sintesi:

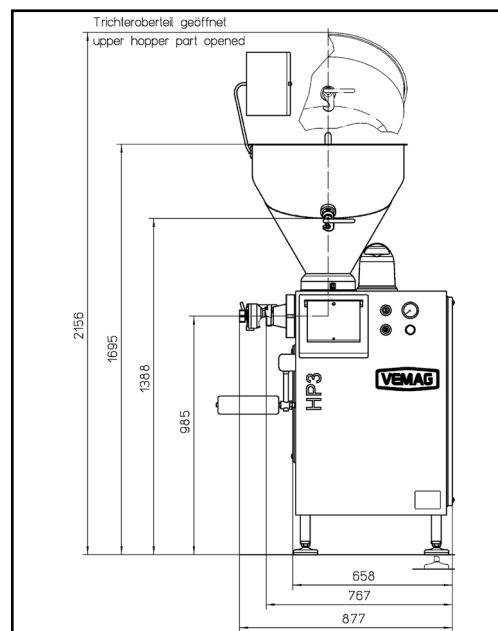
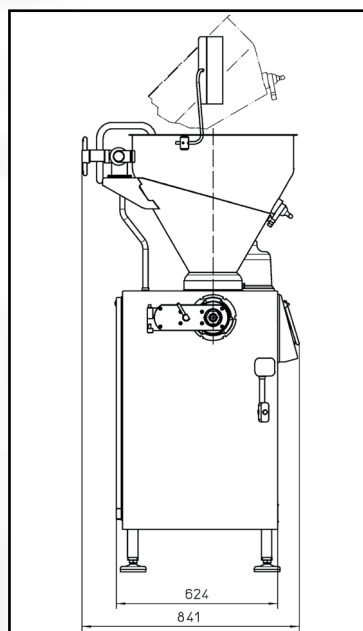
- La scelta ottimale per effettuare il passaggio da una insaccatrice a pistoni a una moderna macchina sottovuoto
- Uso flessibile
- Delicata sui prodotti
- Manutenzione ridotta
- Caratteristiche igieniche ideali
- Funzionamento intuitivo dello schermo tattile
- Una macchina per tutti i prodotti
- Usura minima grazie all'attacco diretto dell'ingranaggio di attorcigliatura
- Meccanismo di trasporto composto da solo 2 parti: doppia vite e alloggiamento
- Facile da maneggiare: la mano automatica può rimanere installata
- Può essere combinata con mani automatiche e sistemi di porzionatura isometrici liberi da usura VEMAG
- Regolazione delle mani automatiche senza ausilio di utensili

Dati tecnici

Capacità di insacco: fino a 2.000 kg all'ora
Gamma pesi porzione: da 0 a 100.000 g con incrementi di 0,1 g fino a 1.000 g
1 g oltre 1.000 g

Velocità di porzionatura:	peso porzione	porzioni al minuto
	25 g	320
	50 g	250
	100 g	180
	200 g	110

Pompa del vuoto: 16 m³ all'ora
Peso: 290 kg
Capacità serbatoio: 105 L (opzionale da 45 l con coperchio)
Potenza totale installata: 4,0 kW



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:

