

# Linea di dosaggio in coppe

## Porzionatura pulita



### Requisiti speciali

Preciso, veloce e affidabile, il migliore sistema per la porzionatura di qualsiasi prodotto, sia che si tratti di salsiccia di fegato, carne di maiale macinata o di creme. Il bordo delle vasche rimane pulito, le dosi sono identiche: la qualità riproducibile.



Linea di dosaggio in coppe

Il sistema di riempimento in coppe è completamente automatico per il riempimento multi-linea di prodotti viscosi in tazze, vassoi, imballaggi termoformati, ecc., con un peso estremamente preciso.

### Non gocciola

Il sistema di riempimento consta di una insaccatrice sottovuoto, di un ripartitore di flusso e testa di riempimento con un meccanismo di chiusura a misura per il prodotto. Qui sta il segreto del sistema: i meccanismi di chiusura operano non solo in modo rapido e affidabile, ma eliminano altresì i gocciolamenti altrimenti frequenti. I nastri trasportatori rimangono puliti

per migliorati livelli di igiene.

### Dosi esatte

Flussi di prodotto brevi per il trattamento delicato delle vostre materie prime. L'intero sistema di alimentazione a doppia vite è costituito da solo due componenti: doppia vite e alloggiamento. Grazie alla vasta gamma di doppie viti, le macchine possono essere perfettamente adattate alla più ampia gamma di prodotti e rese. Le doppie viti VEMAG sono elemento di trasporto per il trasferimento del prodotto al più alto grado di precisione di peso. Le doppie viti operano sul principio della doppia coclea. Trasportano il prodotto ripieno molto delicatamente fino all'uscita della macchina. La pressoché totale assenza di attrito di tale movimentazione assicura estrema precisione dei pesi porzione. Un ripartitore di flusso separa la massa e dosa, per mezzo di testate di riempimento, direttamente all'interno delle coppe. La porzionatura è esatta; il

### Semplicemente nitido

Il sistema di riempimento in coppe ha linee pulite. La pulizia è semplice e veloce utilizzando detergenti industriali standard e bassa pressione. Il dispositivo può essere smontato facilmente, rendendo tutte le aree di riempimento delle coppe accessibili. Tutte le parti che vengono a contatto con il prodotto sono realizzate in acciaio inossidabile e plastica di alta qualità.

### Tutti i vantaggi in sintesi

- Rapido riempimento di tazze, vassoi, imballaggi termoformati, ecc.
- I bordi dei contenitori rimangono puliti
- Flessibile, può gestire molte viscosità
- Peso preciso
- Igiene ottimale
- Manutenzione ridotta
- Usura minima

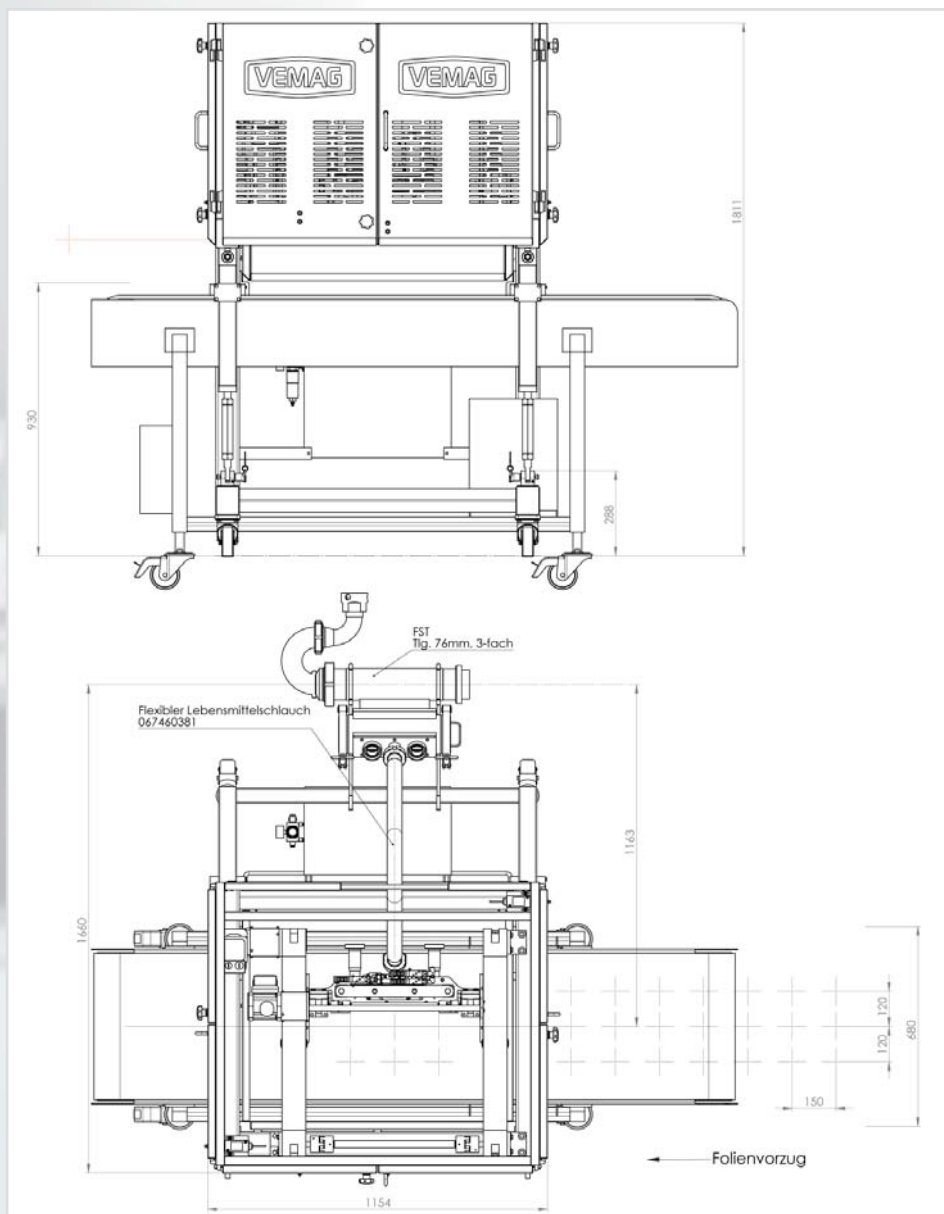


bordo delle coppe rimane pulito.



## Dati tecnici

Velocità di dosaggio:	40 cicli al minuto 120 porzioni al minuto
Peso porzione:	fino a 400 g



ISO 9001  
BUREAU VERITAS  
Certification



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: