

FSL210

Dispositivo di porzionatura, attorcigliatura e separazione per insaccati



Requisito flessibilità: una sola macchina

FSL210, il nome del programma: linea flessibile per insaccati. Una macchina che può essere universalmente usata nella produzione di insaccati. Flessibile, perché si adatta a quasi ogni richiesta. Flessibilità è di gran lunga la parola che meglio descrive FSL210. È all'interno della produzione e precisamente dove una macchina trova il suo impiego e mostra la attitudine che FLS210 si adatta ai vari prodotti e non viceversa. La FSL210 suggerisce una nuova via.



Linea flessibile per insaccati FSL210

La FSL 210 offre porzionatura isometrica precisa e flessibile, attorcigliatura e separazione di insaccati in budello naturale, in collagene e in cellulosa.

Produzione flessibile

Ogni salsiccia è diversa, e ogni prodotto viene gestito in modo diverso. Qui FSL210 mostra cosa può fare. Il calibro e il peso sono specificati. I dati sono inseriti utilizzando l'intuitivo computer a bordo dell'insacatrice o un'unità di controllo separata su FSL210. I dati memorizzati possono essere richiamati semplicemente cambiando il programma. E la lunghezza? La lunghezza viene calcolata dalla macchina automaticamente e attorciglia la salsiccia esattamente allo stesso punto, senza più programmazione. Semplicemente flessibile e completamente automatica, indipendentemente dalla lunghezza di insacco. È quindi possibile utilizzare FSL210 immediatamente. E se si desidera una diversa lunghezza, magari per produrre salsicce ad insacco ridotto o per adattare il prodotto al confezionamento, l'impostazione può essere modificata manualmente. Quasi tutto è possibile. L'unità di separazione integrata poi separa la salsiccia al punto giusto come richiesto. Questa macchina può farlo. E se occorresse un prodotto con un altro calibro oppure il peso deve essere cambiato? È altrettanto facile. Impostate nuovamente il peso o il calibro e la lunghezza viene calcolata automaticamente e l'insacco torto al

punto giusto. E questo è fino a 800 porzioni al minuto. Il numero di torsioni può altresì essere regolato. Che si tratti di salsiccia fresca per grigliate, chorizo, salsicce snack o di altre specialità, le attorcigliature saranno esatte. Il rilevatore opzionale di budello naturale garantirà il miglior sfruttamento del budello, così i costi relativi si abbassano e cresce il profitto.

Cinghie di avanzamento flessibili

Esse sono responsabili per quasi tutto: avanzamento, nonché il fermo degli insaccati durante la torsione; ciò che rende la FSL 210 così flessibile e con cui ogni lunghezza può essere ottenuta. Coppie di cinghie garantiscono la perfetta sequenza. Dopo la coppia di cinghie di attorcigliatura, una seconda coppia prende le salsicce per allungarne l'attorcigliatura, fissandone il punto di taglio ottimale e garantendo così tagli più precisi quindi un risultato di taglio ottimale su tutti i tipi di budello.

Utilizzo flessibile della lama

Un'opzione piuttosto che una necessità. Indipendentemente dal fatto che FSL210 emetta una catena di salsicce o porzioni singole su un tavolo di insacco, la lama separa con precisione le salsicce l'una dall'altra, come programmato. Che si tratti di salsicce singole, coppie o stringhe da separare, il processo è totalmente automatico, rapido e puntuale. Questo

crea ancora più flessibilità e più campi di applicazione. Il facile accesso all'alloggiamento della lama e la semplice pulizia e cambio rapido della stessa, contribuiscono ad aumentare la produttività. La tecnologia di taglio utilizzata è provata e testata.

Ottimizzazione dell'insacco

I sensori della macchina controllano l'insacco. I controlli integrati di FSL210 riconoscono autonomamente l'estremità del budello (opzionale). L'avvio dell'insacatrice sottovuoto anticipato o l'arresto ritardato, con una parte finale che va perduta, sono ormai un ricordo del passato. La macchina fornisce funzionamento di precisione e ad alta velocità, proprio come deve essere.

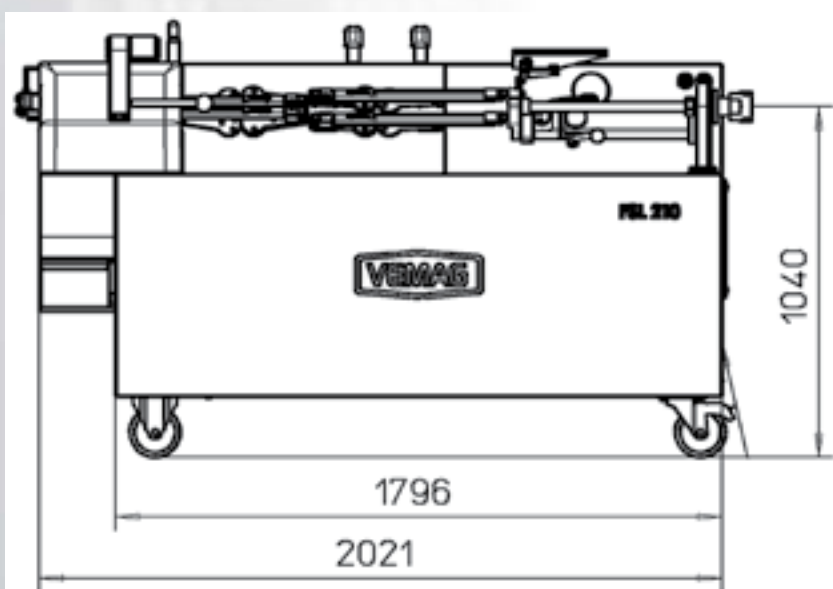
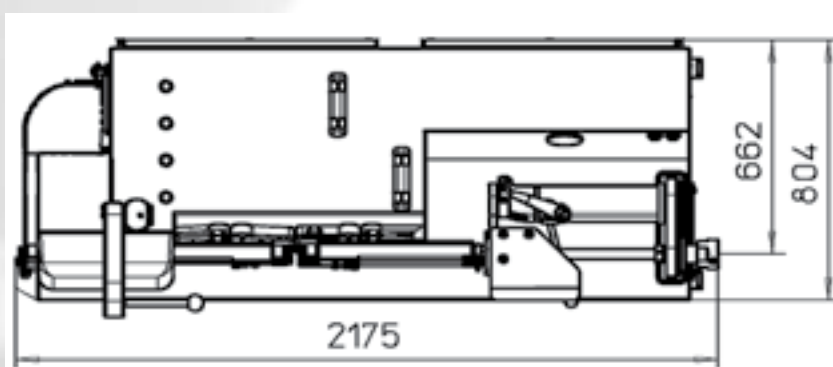
Tutti i vantaggi in sintesi:

- Flessibilità d'uso
- Modulo di taglio integrato
- Alta velocità di porzionatura
- Per budelli naturali, in collagene e in cellulosa
- Porzionatura isometrica precisa in base al calibro e alle specifiche di peso porzione
- Rilevatore di fine budello naturale
- Cambio prodotti in 2 minuti
- Pulizia facilitata
- Lunghezze di insacco regolabili
- Sensore di marcia/arresto (opzionale)



Dati tecnici

Produttività:	Cocktail 800 porzioni al minuto a seconda del budello, del calibro e del peso porzione
Lunghezze possibili:	da 55 mm senza limitazioni, con taglio singolo da 40 mm senza limiti, per 2 o più porzioni
Calibri:	da 13 a 40+
Tipi di budelli:	naturale, collagene e cellulosa
Lunghezza insacco:	fino a 430 mm (budello in collagene)



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: