

Linea flessibile per carni fresche



Una gamma di complementi per tutte le applicazioni su una unica linea

Massima flessibilità nella produzione

La necessità di avere diverse linee per la produzione di diversi prodotti è ormai un ricordo del passato. Innovazione e versatilità della linea di produzione possono essere ottenute semplicemente rimpiazzando complementi e allegati della stessa lunghezza nella linea esistente. I risparmi sono impressionanti: ad esempio, invece di quattro linee, ora basta una sola, riducendo lo spazio necessario al minimo.



Linea flessibile per carni fresche

La nuova soluzione flessibile per carne fresca consente la produzione di prodotti diversi su una sola linea. Si compone di tre sezioni. L'insaccatrice sottovuoto con tritacarne in linea e il sistema di caricamento sono fissati in posizione. I complementi hanno la stessa lunghezza e sono intercambiabili. Sono adatti per la produzione di hamburger, suppli, carne macinata, bastoncini di carne, salsicce fresche per grigliate, polpette, e molte altre specialità.

Possibilità infinite

I complementi intercambiabili comprendono:

Formatrice FM250:

I prodotti provenienti dalla macchina di formatura sono caratterizzati da una consistenza eccezionale al morso. Le fibre della carne nel prodotto finito mantengono il loro allineamento naturale, in modo che il prodotto finale abbia la consistenza di una specialità artigianale.

Porzionatrice di carne macinata MMP220:

La porzionatrice è adatta alla produzione di carni macinate di manzo, maiale o pollame. La forma del prodotto può essere conformata alle diverse dimensioni del vassoio.

Ball Control BC236:

BC 236 per polpette è una macchina universale utilizzabile per la produzione di prodotti convenience. Questi possono essere porzionati semplicemente, oppure, con una estensione, mediante

costruzione. Che si tratti di polpette e crocchette, bocconcini di formaggio con un ripieno di frutta o un hamburger tritato con ripieno di feta, così è come si creano i prodotti per la vostra clientela: veloce, conveniente, formato e al peso esatto.

Linea flessibile per insaccati FSL 210

FSL 210 è macchina che offre porzionatura isometrica precisa, attorcigliatura e separazione di insaccati in budelli naturali e collagene.

Funzionamento

Chiunque abbia già operato una insaccatrice sottovuoto sarà anche in grado di operare questa linea flessibile. Intuitivamente. L'intera linea è controllata esclusivamente dall'insaccatrice.

Igiene

Come tutte le macchine e i complementi VEMAG, questa linea flessibile può essere pulita con attrezzature a bassa pressione e detergenti comunemente disponibili in commercio.

Sistema di disposizione

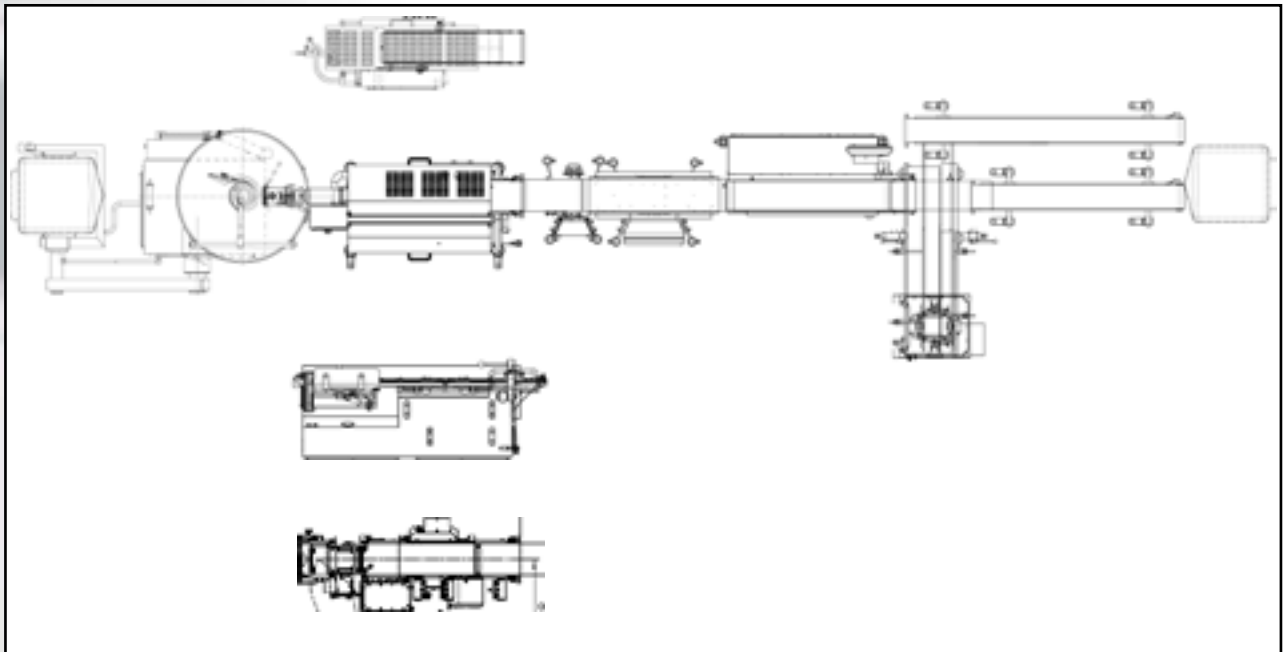
La sistemazione in vassoio di confezionamento si conforma a seconda del prodotto. Un nastro di trasferimento deposita automaticamente nei vassoi carne macinata, hamburger o porzioni di macinato e li trasporta per ulteriori elaborazioni. Su richiesta, i prodotti possono essere impilati, sovrapposti o disposti uno accanto all'altro nei vassoi. Salsicce e polpette sono collocate nei

vassoi a mano o grazie a AML 253, con i vassoi forniti dal disimpilatore o a mano.



Tutti i vantaggi in sintesi:

- versatilità d'uso
- processi di produzione più efficienti
- caratteristiche igieniche ideali
- utilizzabile per tutti i gruppi di prodotti
- una unica insaccatrice per tutte le configurazioni
- ingombro minimo
- tempi minimi di assemblaggio
- massimo utilizzo di tempi di produzione
- esborso di capitale limitato
- tempi di reazione brevi durante la produzione



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: