

www.sausage-linker.com



Installa, collega e vai!

Non potrebbe davvero essere più facile ed economico: collegati al sito www.sausage-linker.com, ordina e in breve riceverai un pacchetto “all inclusive” per le tue produzioni insaccati con la tecnologia esclusiva VEMAG a doppia vite, mano automatica e i cornetti di insacco inclusi.

Rapido e veloce

Una volta ordinata, la tua insaccatrice sottovuoto viene preparata nell'arco delle successive 24 ore ed equipaggiata della spina di collegamento, se richiesta. La spedizione avviene presso centri di raccolta oppure a destinazione finale, come preferisci. Le prime istruzioni su come preparare la macchina e collegarla sono stampate sull'imballaggio di spedizione.

Assistente all'installazione

Il tuo assistente all'avvio di sausage linker è visibile sullo schermo di comando! Ti guiderà passo passo nel processo di installazione e ti darà anche suggerimenti di utilizzo.

Tramoggia

La tramoggia è monoblocco da 45 l protetta da un coperchio trasparente per mettendo di controllare in ogni momento e in totale sicurezza il livello di riempimento.

Completa

Con sausage linker puoi realizzare tutte le specialità di insacco, crude o cotte, in budello naturale, in collagene e sintetico. Una soluzione per tutte le esigenze.

Igiene ideale

Lavabile con macchine a media pressione e detergenti, proprio come le macchine per l'industria.

Il cuore del sistema: le DOPPE VITI di VEMAG

Uniche nel loro genere, le doppie viti di VEMAG trasportano ogni prodotto con delicatezza e senza zone di compressione, dall'imbocco tramoggia all'uscita del cono di insacco. Senza stress, le materie risulteranno ben distribuite senza la tipica smelatura. Tutto l'insieme è esente da corrosione e da manutenzione: sinonimo di bassi costi di manutenzione e la più alta precisione di porzionatura.



Tutti i vantaggi in sintesi

- transizione ideale tra il rotore a palette e la modernità del sistema a doppia vite VEMAG
- facile da ordinare
- elevato valore intrinseco
- sistema esente da corrosione
- uso versatile
- delicata sui prodotti
- manutenzione ridotta
- igiene ottimale
- pannello di comando facile ed intuitivo
- soluzione universale per tutti gli insaccati tipici
- usura minima: mano automatica sempre collegato
- sistema di trasporto fatto di sole due componenti: doppia vite e alloggiamento
- manipolazione ridotta: mano automatica e contro braccio in tramoggia da non smontare
- nessun utensile richiesto per la mano automatica
- nessuna parte usurabile nella mano automatica


DATI TECNICI

Capacità di insacco	fino a 2000 kg/h
Peso porzione	da 0 a 100.000 g con incrementi di 0,1 g fino a 1.000 g e di 1 g oltre 1.000 g
Porzioni al minuto	Peso porzione/ prodotti al minuto
	25 g fino a 320
	50 g fino a 250
	100 g fino a 180
	200 g fino a 110
Pompa del vuoto	16 m3 ora
Peso	290 kg
Capacità tramoggia	40 l con coperchio
Potenza installata	4.0 kW

