

# Sistema vuoto totale TVS149

Eccellenza qualitativa per prosciutti e altro



## Continuità garantita

Caricamento continuo della tramoggia: invogliante e per nuove possibilità. La qualità del prodotto e delle prestazioni, elaborazione continua e versatilità. Parole chiave che descrivono l'innovativo sistema di vuoto totale. TVS149 darà un prodotto di alta qualità senza inclusioni d'aria e con un colore migliorato ed omogeneo. Questo rende il vostro prodotto anche economicamente migliorato. Il sistema di vuoto totale è un'aggiunta alla serie di insaccatrici HPE. Le macchine sono dotate di tramoggia sottovuoto continuo e per questa ragione i due sistemi separati di insaccatrice e tramoggia garantiscono il perfetto caricamento e il miglior trasporto.



Sistema vuoto totale VEMAG

## Il nulla continuo

Quando la tramoggia è vuota, il pompaggio si arresta e la tramoggia deve essere ricaricata. Questo processo discontinuo costa tempo. Che limita la produttività. Non così con la tramoggia sottovuoto: questo gode del vuoto coordinato generato da due distinti impianti, gestibili singolarmente. Un sensore registra il livello di riempimento e determina il carico della tramoggia automaticamente grazie alla tramoggia di alimentazione opzionale, non appena il livello scende al di sotto del limite impostato. Così la produttività rimane costante, ininterrotta e garantisce eccellenza del prodotto finale.



Tramoggia con apertura per il tubo di alimentazione. L'apertura del coperchio è automatica e alla semplice pressione di un tasto

## Universale nel suo utilizzo

Il sistema modulare VEMAG trova qui la applicazione ideale. Ogni insaccatrice della serie VEMAG HPE può montare il sistema di vuoto totale. A seconda dell'utilizzo previsto, qualsiasi macchina a partire da HP12E può essere utilizzata come insaccatrice. Versatilità applicata per idee di nuovi prodotti. Ogni lavorazione può essere eseguita nel miglior modo possibile grazie alle varianti disponibili. Wurstel al mattino, salame a mezzogiorno e prosciutto nel pomeriggio: facile e veloce, grazie alle doppie viti che soltanto VEMAG può dare. Tutto ciò è versatilità e risparmio di tempo in produzione che nessun altro produttore è in grado di offrire. In combinazione con il premiato trita-carne VEMAG, il prodotto può essere direttamente macinato a granulometria finale ed eventualmente, ossa particelle dure e tendini possono essere separati simultaneamente, durante la porzionatura e l'attorcigliatura. Se si intendesse utilizzare il proprio contenitore per la produzione di prosciutto da cuocere non sarà un problema. Basterà spostarlo in prossimità del sistema VEMAG per porzionare il vostro prosciutto con il sistema di vuoto totale. Chiari vantaggi nella logistica interna e nei costi delle attrezzature. Naturalmente, il controllo è per mezzo di un unico computer a bordo insaccatrice con interfaccia grafica intuitiva. Chi già opera con insaccatrici VEMAG sarà facilitato nell'uso

di TVS149, mentre tutti gli altri imparreranno in fretta.

## La qualità del prodotto

Non solo salame, salsiccia e prosciutto cotto sono porzionati, ma anche una varietà di prodotti a base di carni bovine, suine e avicole saranno elaborate con ottimizzazione e ritenzione del colore. Proprio come un prodotto dovrebbe essere: delizioso e appetitoso. Le doppie viti trasporteranno i prodotti delicatamente e con precisione.

## Sistema Duo Drive di VEMAG

Anche il sistema di vuoto totale ha la comprovata tecnologia VEMAG Duo Drive: due azionamenti distinti per doppie viti e agitatore. Gli azionamenti lavorano indipendentemente l'uno dall'altro e garantiscono che le prestazioni siano mantenute anche quando si lavora con materie prime fredde, rigide. Lo stato dell'arte dei motori servo-assistiti definisce nuovi standard con riguardo all'esattezza del peso porzione. La velocità di alimentazione è sempre quella esatta e garantisce la quantità di prodotto ideale in uscita.



www.vemag.de

## I vantaggi in sintesi:

- 1 macchina per tutti i prodotti
- 1 tramoggia di riempimento per tutti i prodotti
- Uscita variabile 60 mm/100 mm
- Prodotti eccellenti
- Versatilità
- Uso universale per salami, prosciutto ed emulsioni
- Adattabile alle esigenze specifiche
- Delicato sui prodotti
- Minori costi di manutenzione

## Dati tecnici

Produttività:

Tipo di prodotti:

Può essere combinato con:

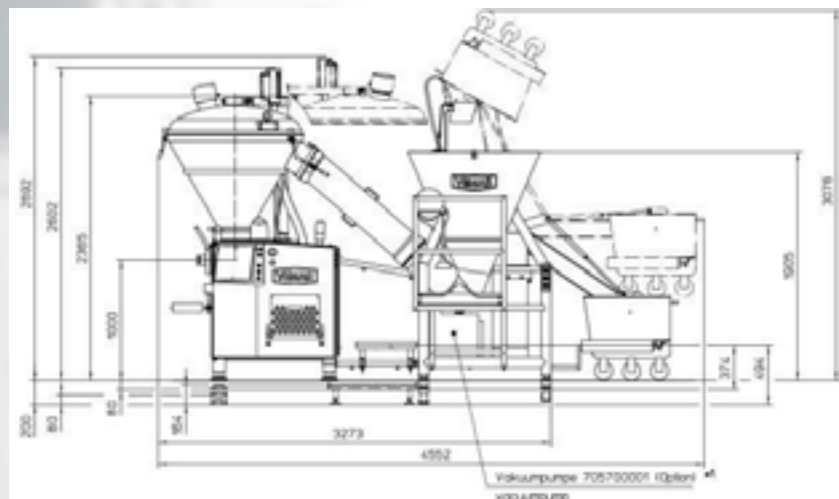
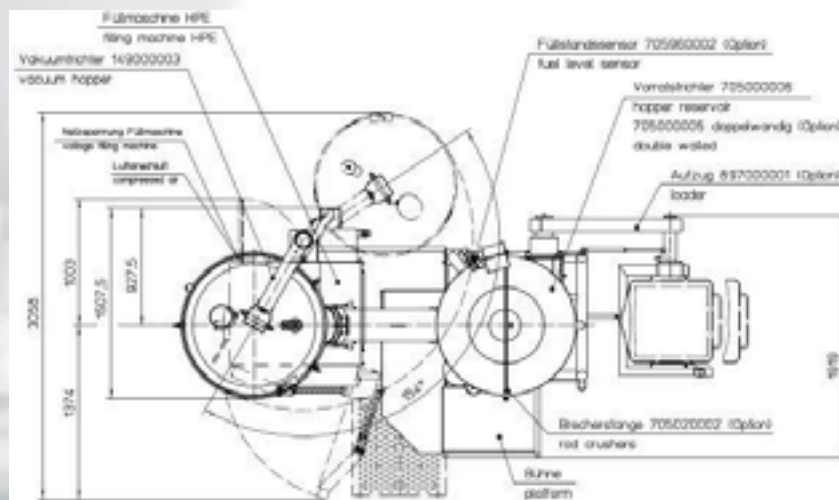
Disponibile come opzioni:

come le insaccatrici standard (a seconda del modello)

carni suine, bovine, avicole

Tutte le insaccatrici della serie HPE, a partire da HP12E

Tramoggia di alimentazione, alimentatore, tubo a camicia riscaldabile (250 mm di diametro)



VEMAG Maschinenbau GmbH  
P.O. Box 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](mailto:vemag.de)

Presented by: