

Serie HP insaccatrici sottovuoto di VEMAG:

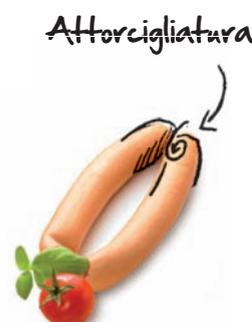
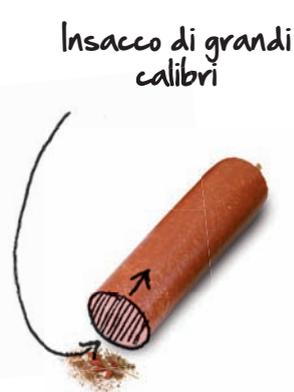
Lo stato dell'arte della tecnologia a doppia vite: forte, flessibile e facile da assemblare



# Siete alla ricerca di una macchina che dia evidenti vantaggi?

La serie HP di VEMAG HP offre:

- > Efficienza ottimizzata e affidabilità attraverso un monitoraggio continuo del processo
- > Elevata sicurezza e integrità di prodotto grazie alla possibilità di determinarne la struttura grazie alla tecnologia dei tritacarne VEMAG
- > Maggiore affidabilità durante l'utilizzo, grazie alla più recente tecnologia dei servomotori combinata con l'esperienza di anni di sviluppo della tecnologia e dei materiali degli elementi di trasporto
- > Caratteristiche igieniche ottimali attraverso l'uso di componenti facili da pulire



Trattiamo la vostra materia prima con la massima delicatezza:



Il cuore delle nostre insaccatrici è la doppia vite VEMAG. Muovono gentilmente il preparato, anche di elevata granulometria, senza zone di compressione, dall'imbocco della tramoggia fino all'uscita della macchina. La materia prima non è stressata e l'emulsione impedita per un risultato appetitoso. Le doppie viti sono praticamente esenti da usura e quindi manutenzione. Smontaggio

rapido e pulizia facile significano tempi di inattività limitati durante i cambi di prodotto. Questo riduce i costi operativi e del personale per unità prodotta, per una produzione più efficiente e sicura.

I vostri **vantaggi**:

- > **Qualità:** trattamento del prodotto estremamente delicato e riproducibilità
- > **Efficienza:** assemblaggi più veloci e tempi morti ridotti al minimo
- > **Manutenzione:** facilità di accesso al basamento macchina attraverso porte laterali e sistema box-in-box VEMAG a protezione dell'elettronica
- > **Profitto:** massima velocità e massima flessibilità
- > **Pulizia:** sistema sottovuoto sigillato e pulizia di tutte le attrezzature con attrezzature e detergenti disponibili in commercio



## La nostra filosofia: lavorare fianco a fianco

I nostri stessi clienti decidono la soluzione migliore per la loro situazione. Il nostro contributo, insieme a fornire affidabili sistemi di macchine flessibili e un servizio orientato al cliente, è in primo luogo la creazione di un dialogo con voi, i nostri clienti, come partner, alla ricerca di soluzione concertata, su un piano di parità. Ci impegniamo con voi, senza essere accondiscendenti, e forniamo consigli su

base continuativa e non solo uno scambio occasionale di opinioni. Oltre alle macchine aggiornate per una produzione più redditizia e efficiente, offriamo anche un ampio supporto per i possibili campi di utilizzo. Siamo appassionati dei vostri prodotti e creeremo soluzioni a misura. Questo è ciò che il sigillo VEMAG rappresenta.



## HP10E/12E



HP10E è lo specialista della salsiccia con efficienza ottimizzata della macchina per il massimo rendimento: la soluzione per tutte le attività di insacco. La vostra destrezza con mani automatiche o con porzionatrici isometriche risalterà in maniera evidente. E HP12E si offre come insaccatrice sottovuoto con doppia vite per un uso flessibile e di prima classe per massime rese. Una sola macchina per tutte le attività, disponibili anche con tritacarne in linea. Sostituendo le doppie viti, ogni HP E si adatta in modo ottimale a qualsiasi produzione, indipendentemente dalla gamma di peso.

- > Doppia vite VEMAG per il trasporto ottimale del prodotto
- > Comandi intuitivi del controllo grafico
- > Sistema box-in-box VEMAG per la massima protezione dei componenti elettronici
  - > Peso porzione da 1 a 99.000 g (infinitamente regolabile)
- > Produttività\*: a seconda della doppia vite, fino a 5.700 kg ora con HP10E e fino a 3.600 kg ora con HP12E
- > Pompa del vuoto: 16 m<sup>3</sup> ora oppure 40 m<sup>3</sup> ora (opzionale)
- > Tramoggia: 250 l o da 350 l (opzionale)
- > Potenza totale installata: 16 kW a 50/ 60 Hz

## HP15E



Lo specialista della clippatura e del prosciutto cotto, così come per tutte le applicazioni di attorcigliatura ad alte prestazioni. HP 15 E è l'insaccatrice ad alte prestazioni per le linee di insacco, ad esempio, per la produzione di hot dog o come pompa per produzioni multilineari.

- > Doppia vite VEMAG per il trasporto ottimale del prodotto
- > Comandi intuitivi del controllo grafico
- > Sistema box-in-box VEMAG per la massima protezione dei componenti elettronici
- > Produttività\*: a seconda della doppia vite, fino a 9.800 kg ora
- > Peso porzione da 1 a 99.000 g (infinitamente regolabile)
- > Pompa del vuoto: 16 m<sup>3</sup> ora oppure 40 m<sup>3</sup> ora (opzionale)
- > Tramoggia: 250 l o da 350 l (opzionale)
- > Potenza totale installata: 22 kW a 50/ 60 Hz

## HP20E



Insaccatrice sottovuoto universale con doppie viti per la massima versatilità, HP 20 E è il tuttotfare tra le insaccatrici. Formatura, macinatura o insacco di preparati anche freddi saranno eseguiti senza sforzo, in quanto il sistema modulare VEMAG composto da insaccatrice e complementi in abbinamento determina la massima flessibilità.

- > Doppia vite VEMAG per il trasporto ottimale del prodotto
- > Comandi intuitivi del controllo grafico
- > Sistema box-in-box VEMAG per la massima protezione dei componenti elettronici
- > Può essere combinato con i tritacarne VEMAG
- > Produttività\*: a seconda della doppia vite, fino a 6.300 kg ora
- > Peso porzione da 1 a 99.000 g (infinitamente regolabile)
- > Pompa del vuoto: 16 m<sup>3</sup> ora oppure 40 m<sup>3</sup> ora (opzionale)
- > Tramoggia: 250 l o da 350 l (opzionale)
- > Potenza totale installata: 22 kW a 50/ 60 Hz



## HP25/30E



HP 25 E è l'insacchiatrice sottovuoto più veloce sul mercato per l'insacco di grandi calibri, normalmente per prodotti da affettare. Sostituire facilmente le doppi vite significa che la macchina può essere attrezzata per il nuovo prodotto con pochi semplici movimenti. Ciò consente risparmi non solo di costi, ma anche di tempo. HP 30 E: la più potente macchina sul mercato, ideale per la macinatura di carni crude. Che si tratti di prodotti freddi o ad alto rendimento, HP 30 E non deluderà mai.

- > Doppia vite VEMAG per il trasporto ottimale del prodotto
  - > Comandi intuitivi del controllo grafico
  - > Sistema box-in-box VEMAG per la massima protezione dei componenti elettronici
  - > Produttività\*: a seconda della doppia vite, fino a 25.000 kg ora con
- HP 25 E e fino a 8.700 kg ora con HP 30 E
  - > Peso porzione da 1 a 99.000 g (infinitamente regolabile)
  - > Pompa del vuoto: 40 m<sup>3</sup> ora
  - > Tramoggia: 350 l
  - > Potenza totale installata: 38 kW a 50/ 60 Hz

## HP3



HP 3 è l'insacchiatrice sottovuoto affidabile e robusta con doppie vite per le piccole imprese. La tramoggia è stata completamente ridisegnata. La sua forma ottimizzata migliora l'alimentazione del prodotto e riduce al minimo la quantità di materiale residuo sulle pareti interne della tramoggia per l'utilizzo ottimale delle materie prime.

- > Può essere combinata con una vasta gamma di complementi, quali coni di insacco, mani automatiche e porzionatrici isometriche oppure con testate di dosaggio
  - > Comandi intuitivi del controllo grafico
  - > Può essere utilizzata anche come macchina Coex B
- > Produttività: fino a 2.000 kg ora
  - > Peso porzione da 1 a 99.000 g (infinitamente regolabile)
  - > Pompa del vuoto: 16 m<sup>3</sup> ora
  - > Tramoggia: 105 l o da 75 l (opzionale)
  - > Potenza totale installata: 5,3 kW a 50/ 60 Hz

## HP10L



HP 10 L è la specialista dell'insacco con le doppie vite per un utilizzo flessibile in tutte le attività tipiche nella produzione di insaccati, senza tritacarne. La vostra abilità con mani automatiche o con linee di porzionatura VEMAG sarà oltremodo in evidenza. Come risultato, l'attorcigliatura e la porzionatura, anche di prodotti morbidi, saranno un gioco da ragazzi.

- > Versatilità, anche come macchina Coex B
  - > Controllo di linea grazie a touch screen
  - > Sistema box-in-box VEMAG per la massima protezione dei componenti elettronici
  - > Produttività: fino a 5.700 kg ora
  - > Peso porzione da 1 a 99.000 g (infinitamente regolabile)
- > Pompa del vuoto: 16 m<sup>3</sup> ora oppure 40 m<sup>3</sup> ora (opzionale)
  - > Tramoggia: 250 l
  - > Potenza totale installata: 10,5 kW a 50/ 60 Hz

\* I dati tecnici riferiti alla produttività riflettono i valori realizzabili nella pratica. I valori teorici possono essere superiori.

## Prodotti macinati e formati



## Salumi clippati



## Insaccati



## Elaborati pronti



## I vostri benefici in sintesi

**VEMAG Duo-Drive su serie E:** due azionamenti separati per elemento di trasporto e agitatore che operano indipendenti l'uno dall'altro a garantire che il funzionamento non si interrompa mai, anche nel caso di miscele che sono particolarmente difficili da elaborare.

**Versatilità:** che si tratti di insacco, clippatura, macinatura o separazione, attraverso una combinazione di complementi dedicati, la macchina può essere adattata perfettamente alle specifiche di produzione. Integrazioni e automatismi aumenteranno l'efficienza di produzione. Questo permette di eliminare le operazioni a monte e di limitare il tragitto, nonché i tempi di inattività.

**Ottima igiene e affidabilità di produzione:** la tramoggia con guarnizioni ottimizzate garantisce una tenuta affidabile in tutte le condizioni. Per la pulizia, la guarnizione dell'unità di trasporto è rimossa dalla parte anteriore in pochi semplici passaggi; quando la tramoggia è aperta, l'agitatore e la guarnizione dell'imbocco sono facilmente accessibili.

**Monitoraggio del vuoto garantito:** la campana si trova a vista dell'operatore. Carne eventualmente aspirata viene immediatamente rilevata, in modo da prevenire danni alla pompa del vuoto.

**Funzionamento agevole:** il computer di bordo con controllo grafico fornisce sostegno ottimale all'operatore durante le attività quotidiane. Con soli 14 tasti funzione, l'operatore ha accesso diretto a tutti i parametri, ognuno dei quali può essere salvato. Il sistema elabora tutte le funzioni di linea, in caso l'insaccatrice sia in abbinamento a complementi di linea. Fino a 99 programmi possono essere memorizzati. Tutte le uscite sono visualizzate in chiaro nella lingua desiderata. Un coperchio protegge il computer da spruzzi d'acqua.



## TVS149 sistema vuoto totale

Produrre in continuo senza interruzioni significa produrre economicamente. TVS149 di VEMAG consente proprio questo mantenendo nel contempo alta la qualità del prodotto. Produce insaccati freschi, da cuocere e prosciutto cotto con colorazione ottimale, una perfetta sezione e senza aria inclusa. Poiché il prodotto è sottovuoto in ogni momento, la qualità del prodotto è migliorata. Abbinabile a tutti i complementi di linea VEMAG così come al tritacarne VEMAG, i prodotti possono essere macinati direttamente alle dimensioni finali e contemporaneamente separati i tendini, le ossa e le cartilagini.



- > Il sistema include una insaccatrice della serie HP E per la produzione di insaccati crudi, cotti e prosciutto cotto
- > Due sistemi di aspirazione a controllo separato per una perfetta movimentazione e ottima qualità del prodotto

- > Grazie alla facilità con cui possono essere sostituite le doppie viti, TVS149 è il sistema più flessibile sul mercato quando utilizzato in abbinamento a HP30E

## Linea latticini

La linea latticini offre i più alti standard di integrità e igiene dell'alimento. Tutti i materiali e la lavorazione delle linee di produzione VEMAG sono conformi alle attuali specifiche USDA contenute nello standard sanitario 3-A, numero 23-05 e sono quindi atti alla lavorazione di tutti i prodotti lattiero-caseari. Aree come le doppie viti e l'alloggiamento relativo, sono ottimizzati in termini di selezione dei materiali ed esecuzione della lavorazione. Speciali guarnizioni proteggono gli alimenti da ogni contaminazione.



- > Serie HP adempiente alle specifiche USDA
- > La brillantatura delle superfici in acciaio inox di tramoggia e coperchio assicura una perfetta pulizia

- > Coperchio della tramoggia incernierato con il tubo di alimentazione per proteggere la materia prima dalla contaminazione

## La mono vite VEMAG, versatilità per prosciutti cotti

Grosse parti di muscoli della coscia trasportati delicatamente. Questo è ciò che si ottiene dal sistema di pompaggio ottimale. La qualità del prosciutto cotto è definita, tra le altre cose, dalla dimensione dei pezzi lavorati. Maggiore è la dimensione, migliore è la qualità del prodotto finale. Con la mono vite, VEMAG soddisfa tale requisito e allo stesso tempo offre una soluzione unica per tutti coloro che producono prosciutti cotti, ma non vuole rinunciare alla versatilità della macchina. La mono vite è un accessorio per le macchine della serie HP, consentendo l'insacco delicato di prosciutto da cuocere. Ogni insacchiatrice moderna con doppia vite può servire come base per tale processo. Le doppie viti e l'alloggiamento della vite vengono rimossi: la piccola unità immessa e la mono vite inserita. Tutto qui e la macchina è pronta per la produzione.



## Smart Link / Online Doc

I dati operativi e dati macchina possono essere analizzati in modo rapido ed efficace via accesso remoto. Sapere cosa succede, quando e in quale linea: tutto questo è possibile con VEMAG Smart Link. Potete scoprire eventuali punti deboli o migliorare i processi e seguire le partite nei dettagli attraverso l'analisi e la visualizzazione di tutte le linee di produzione. L'informazione è potere. Ciò migliora l'efficienza della linea e incrementa il profitto. Oppure lasciate che VEMAG controlli le macchine tramite accesso remoto, risparmiando tempo e denaro: con Online Doc VEMAG è possibile. Due connessioni a sostegno della vostra produzione.



## Noi maciniamo e separiamo durante la porzionatura

Estendete la vostra linea di formatura con le soluzioni macinatura in linea VEMAG e sfruttate i vantaggi della macinatura e separazione durante l'elaborazione. Parti dure ed indesiderate saranno separate automaticamente dal prodotto, attribuendo al risultato finale fragranza e consistenza ideali. Inoltre, si aumenta la sicurezza dei prodotti stessi concentrando le fasi della lavorazione.



Fornito da:

