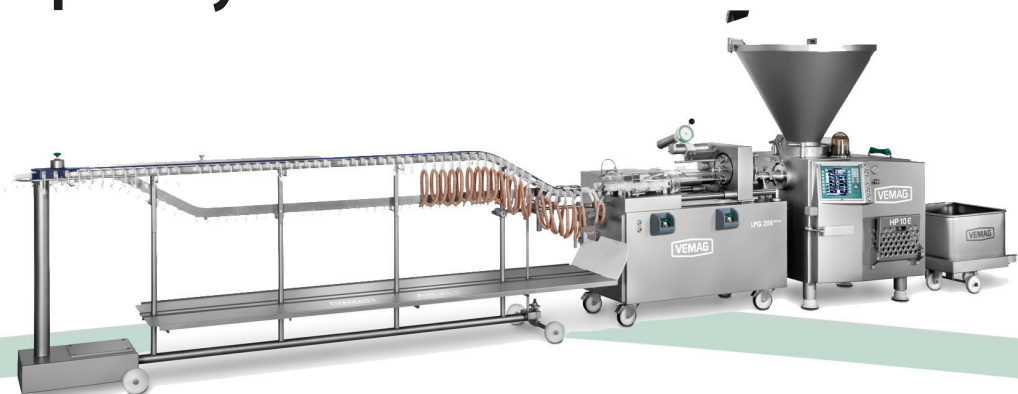


VEMAG

Szeroki zakres produktów dla przemysłu i rzemiosła



VEMAG jako jedyny na rynku stosuje dwa systemy przekazywania produktu, zarówno łopatkowy jak również ślimakowy.

Ślimakowy system pracuje na zasadzie dwóch obracających się i wzajemnie na siebie zachodzących ślimaków. Ze szczególną delikatnością i bez strefy kompresji transportowane są surowce, również ze składnikami gruborozdrobnionymi z leja do wylotu maszyny. Ten sposób przekazywania skutecznie zapobiega jakimkolwiek ściskaniu i smarowaniu surowca. Dzięki specjalnej konstrukcji nadzwyczaj dokładne jest również porcjowanie.

Ślimakowa pompa pracuje prawie bez zużycia, redukując tym samym bardzo koszty utrzymania. Szybki demontaż i bardzo łatwe mycie skracają przestoje w czasie zmiany produktu. W ten sposób obniżane są jednostkowe koszty maszyn i personelu, zapewniając przy tym bezpieczną i wydajną produkcję. Dzięki szerokiej palecie ślimaków, maszyny mogą być perfekcyjnie dostosowane do produktu i żądanej wydajności.

Przemysłowe nadziewarki próżniowe firmy VEMAG posiadają system Duo-Drive. W skład Duo-Drive wchodzi dwa niezależne napędy, jeden do systemu zasilania w leju nadziewarki, a drugi do przekazywania przez ślimakową pompę farszu. Napędy pracują niezależnie od siebie i dbają o to, aby podawana wstęga, zarówno przy zimnych jak i suchych farszach, nie była przerwana. Również przy pracy z wilkiem z siatkami od 0,8 do 2 mm osiągnięty jest niezbędny moment obrotowy i to przy wysokich wydajnościach.

VEMAG rozwija nie tylko maszyny dla przemysłu, ale również dla rzemiosła. Zaprezentujemy tylko niektóre z nowych urządzeń dodatkowych z zastosowaniem dla przemysłu.

Linia do odkręcania LPG 209

Szybka, innowacyjna i wysokowydajna nowa linia LPG 209, z zastosowaniem do odkręcania kielbas i parówek we wszystkich rodzajach osłonek i jelitach naturalnych - tak można ją najlepiej opisać. Zintegrowany zasobnik osłonek redukuje czas ich zmiany i podwyższa osiąganą wydajność rzeczywiście do 2.200 parówek/min. Zastosowane szybkozłącze przy zmianie taśm oddzielających gwarantuje najkrótsze czasy ich przezbijania.

Główne zalety linii to:

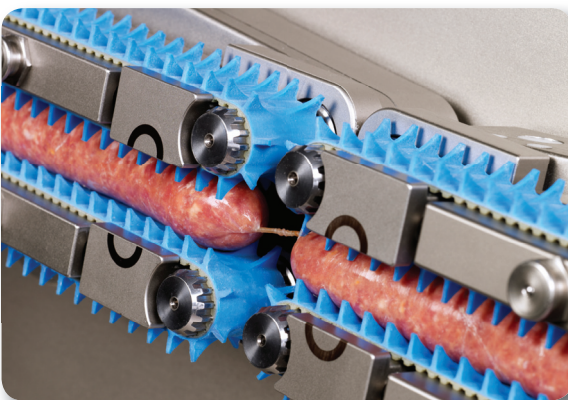
- Odkręcanie i przekazywanie do odwieszania lub rozcinania
- Używana przy odkręcaniu kielbas w jelitach naturalnych, osłonkach kolagenowych, poliamidowych i sztucznych
- Do produkcji parówek, kielbasek typu kabanosy, frankfurterki, minisalami czy też kielbas typu śląska, podwawelska lub wiankowych typu jałowcowa
- Czas zmiany osłonki poniżej 2,5 sek.
- Zakres kalibrów od 13 do 40 mm
- Możliwość używania jelit naturalnych przygotowywanych na tzw. zakładkę
- Zmniejszenie ilości personelu dzięki pełnej automatyzacji pracy i zasobnikowi osłonek
- Krótkie przezbijanie dzięki zastosowaniu szybkozłącza (poniżej 1 min.).



Flexible Sausage Line FSL 210

Linia FSL 210 daje użytkownikom największą elastyczność przy produkcji wszystkich kielbas odkręcanych w jelitach naturalnych, kolagenowych i sztucznych. Poprzez podanie kalibru i wagi porcji, linia FSL 210 osiąga automatycznie prawidłową długość. Dzięki temu nie jest powiązana długością klasycznych taśm oddzielających. Na życzenie klienta, odkręcone kielbaski mogą być rozcinane za pomocą zintegrowanego elementu odcinającego. Opatentowane taśmy rozciągają w tym momencie miejsce odkręcenia, ustalają optymalny punkt przecięcia i zapewniają dodatkowo bardzo dokładne przecięcie. Zalety tej linii to:

- Do 800 taktów/min. (650 przy osłonkach sztucznych)
- Zintegrowany element rozcinający



- Używana jest przy odkręcaniu kielbas w jelitach naturalnych, kolagenowych i sztucznych
- Możliwość nastawiania wybranej długości kielbaski (np. poprzez przepełnianie)
- Zmienna długość porcji przy podaniu kalibru i wagi
- Kaliber od 13 do 40 mm
- Rozpoznawanie końca osłonki przy jelitach naturalnych
- Krótkie przezbajanie, dzięki zastosowanemu szybkozłączu (poniżej 1 min.).

Odwieszarka AH 212

Odwieszarka AH 212 jest urządzeniem dodatkowym, stosowanym przy odwieszaniu łańcuchów odkręconych kielbasek. Wysoka wydajność odwieszania, powiązana z elastycznym przestawianiem odległości pomiędzy hakami i automatycznym dopasowaniem prędkości posuwu dla danego produktu, czynią odwieszarkę AH 212 ergonomicznym pomocnikiem przy niskich kosztach osobowych.

Jej główne zalety to:

- Duża wydajność odwieszania: 200 odwieszeń na hak/min. (tzn. 400 kielbasek/min przy odwieszaniu par kielbasek)
- Równomierne odstępy na kiju wędzarniczym
- Możliwe wszystkie rodzaje odwieszania (pojedyncze, podwójne itd.)
- Programowany pusty posuw.

Formierka Ball Control BC 236

Wdrożyć pomysł i tym samym wyznaczać trendy. Z Ball Control 236 to więcej niż proste. Produkty typu kulki, formy krole, formy cylindryczne lub eliptyczne, pełne lub dzięki zastosowanej koekstruzji nadziewane. Ball Control 236 jest uniwersalną w zastosowaniu maszyną przy wytwarzaniu produktów convenience, przy wysokiej wydajności do 3.000 produktów/min. Podstawowe zalety formierki to:

- Możliwe produkty typu Koex (z nadzieniem)
- Szybka i łatwa zmiana dysz i płyt nożowych przy zmianie produktu
- Niskie koszty użytkowania
- Ręczne nastawianie i rozkładanie maszyny do mycia
- Prosta obsługa
- Krótkie czasy przezbajania



- Formowanie za pomocą nakładających się płytowych noży odcinających
- Wszystkie parametry pracy są ustawiane z pozycji sterownika nadziewarki
- Duża różnorodność form produktu, poprzez dopasowywanie odpowiednich otworów w płytach nożowych oraz dobranych do nadzienia dysz
- Duża wydajność dzięki możliwości zastosowania rozdzielaczy od 2 do 12 strumieni.

Formierka FM 250

Urządzenie formuje produkty ze stabilnych mas mięsnych i warzywnych. Produkowane przy jej zastosowaniu wyroby odznaczają się bardzo dobrą teksturą i naturalną kruchością, przy konsumpcji. Ponieważ formierka w szczególnie delikatny sposób przekazuje surowiec, włókna mięsniowe w przeciwieństwie do konwencjonalnych procesów produkcyjnych, nie są ściskane i niszczone. Dzięki temu w gotowym produkcie zachowują swoją naturalną orientację, przez co produkt finalny ma teksturę podobną do specjałów robionych ręcznie.

Charakterystyka urządzenia:

- Stosowana do produkcji wyrobów typu: hamburgery, snaki z mięsa mielonego, cevapcici, nuggetsy, żeberka
- Szybka zmiana formy produktu, dzięki łatwej wymianie dysz formujących
- Łatwe dopasowanie do wymiaru produktu
- Wysoka wydajność przy dobrej teksturze i naturalnej kruchości produktu
- Wysokie bezpieczeństwo wyrobów, przy produkcji z użyciem wilka z odciągarką
- Małe pozostałości, a tym samym wysokie wykorzystanie surowca
- Niskie nakłady przy myciu i niskie koszty z tym związane.



Do współpracy zaprasza: Vemag Polska Sp. z o.o., ul. Czechowicza 8, 02-495 Warszawa,
tel. 22 867 56 59, tel./fax. 22 867 67 50, www.vemag.pl, e-mail: biuro@vemag.pl