

VEMAG - rozdrabnianie, wilkowanie i porcjowanie

Stale rozwijany system wilkujący firmy VEMAG Maschinenbau GmbH z Verden oferuje nowoczesną technologię rozdrabniania, wilkowania i separacji w przetwarzaniu mięsa. W przeciwieństwie do konkurencyjnych rozwiązań, gdzie do każdego zastosowania potrzebna jest specjalnie dopasowana maszyna, firma VEMAG ze swoją technologią proponuje modułowy system, który bazuje na znanej od lat na rynku, nadziewarce próżniowej ze ślimakową pompą farszu.

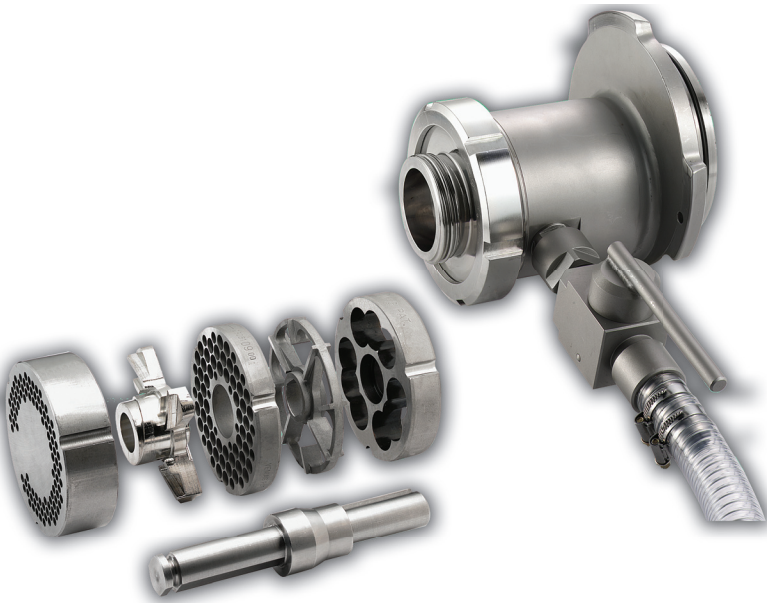
Jedynym komponentem systemu jest przystawka wilkująca bez dodatkowego samodzielnego napędu, wykorzystująca napęd ślimakowej pompy farszu.

Ślimaki nadziewarki próżniowej bezpośrednio, w jednej linii napędzają również wałek nożowy wilka, ze wszystkimi jego częściami składowymi, bez dodatkowych zmian kierunku podawania wstęgi, jak w konkurencyjnych rozwiązaniach wilków. Proces wilkowania i separacji jest w ten sposób powiązany z porcjowaniem, tym samym umożliwia uzyskanieżądanego stopnia rozdrobnienia farszu bezpośrednio przed nadziewaniem: do osłonki - w przypadku produkcji kiełbas lub do tacki w przypadku produkcji mięsa mielonego.

Wszystkie komponenty systemu wilka można połączyć z automatycznym separatorem, który umożliwi oddzielenie z produktu niepożądanych części twardych. Twarde elementy w postaci chrząstek i ścięgien zostają odprowadzane w regularnych odstępach czasu poprzez automatyczny zawór. Separacja niepożądanych twardych elementów otwiera szereg nowych zastosowań, które podnoszą jakość mięsa i zwiększają bezpieczeństwo produkcji.

Od czasu pierwszego wprowadzenia na rynek w 1995 roku systemu wilkującego firmy VEMAG, wiele zakładów na świecie przekonało się w codziennej





praktyce do tego rozwiązania. We współpracy ze specjalistami i praktykami branży mięsnej system ten jest stale rozwijany, tak aby sprostać nowym wyzwaniom rynku.

W jednym kroku z przetwarzaniem

W praktyce system wilkujący firmy VEMAG ma decydującą przewagę w porównaniu z konkurencją. Użytkownik nie musi, jak w klasycznym procesie produkcji rozdrabniać na wstępie składników recepturowych produktu do ostatecznego stopnia rozdrobnienia, zanim zacznie go przetwarzać. Końcowy stopień rozdrobnienia uzyskujemy za pomocą **przystawki wilkującej podczas procesu nadziewania i porcjowania. Tym samym skracamy proces produkcji do jednego etapu.** Ponieważ system nie ma oddzielnego napędu generującego ciepło, lepsze jest utrzymanie temperatury przy rozdrabnianiu. Temperatura podczas rozdrabniania nie wzrasta lub też rośnie w sposób nieznaczny ($< 1^{\circ}\text{C}$), co minimalizuje ryzyko związane z higieną i wydłuża termin przydatności do spożycia produktu.

Istotnym czynnikiem, mającym wpływ na mały wzrost temperatury podczas rozrabiania są **opatentowane siatki rozdrabniające firmy VEMAG**, w których na tej samej powierzchni znajduje się o 30% więcej otworów niż w standardowych siatkach co powoduje mniejsze tarcie i z tym związany mniejszy wzrost temperatury.

Liniowa, krótka koncepcja budowy przystawki wilkującej u Vemaga i rezygnacja z dodatkowych zmian kierunku podawania farszu redukuje niebezpieczeństwo smarowania lub powstawania martwych przestrzeni. Sterowana przez komputer separacja niepożądanych części twardych podnosi bezpieczeństwo produktu oraz związane z nim zadowolenie klientów. Rezultatem jest produkt bez twardych chrząstek, klarownej strukturze, równomiernym rozmieszczeniu po-

szczególnych składników recepturowych, odpowiednie wybarwienie i utrzymywanie barwy oraz niezmiennione właściwości wiązania.

W praktyce przystawka wilkująca z separatorem lub bez może być stosowana przy produkcji kielbas w kombinacji z przystawką odkręcającą lub linią odkręcającą przy produkcji kielbas odkręcanych typu kabanosy, minisalami, kielbasa polska surowa itp. lub przy produkcji kielbas typu salami. Jej zastosowanie przekłada się na czysty klarowny produkt pod osłonką i na przekroju, brak smarowania, co wpływa na skrócenie czasu dojrzewania poprzez równomierny proces osuszania tych kielbas oraz bardzo dobre wybarwienie produktu.

Czołowe zastosowanie na świecie znalazła przystawka wilkująca VEMAG w produkcji mięsa mielonego. Pozwoliła na uzyskanie absolutnie czystego, klarownego rozdrobnienia, wspaniałego wybarwienia, struktury, formy wstęgi mięsa mielonego i wagi porcji na tacce. W połączeniu z porcjوماتem, checkweigherem, podajnikiem tacek i automatycznym podajnikiem porcji mięsa, daje możliwość zbudowania w pełni automatycznej przemysłowej linii o wysokiej wydajności.



Konkurencyjne systemy o dwóch niezależnych napędach: jednym na elementy podające, drugim na wałek wilka, na którym zamontowane są narzędzia tnące, stwarzają w praktyce wiele problemów. Wynikają one głównie z braku mocy napędu wałka z elementami tnącymi wilka przy rozdrabnianiu przetwarzanego mięsa oraz tworzeniu martwych przestrzeni, sprzyjającym powstawaniu zatorów, a tym samym powstawaniu smarowania i braku utrzymania w ciągłym procesie ładnej formy wstęgi mięsa mielonego.

Do współpracy zaprasza VEMAG Polska Sp. z o.o.

VEMAG Polska Sp. z o.o.

ul. Szyszkowa 20, 02-285 Warszawa
Tel. 22 867 56 59 Tel./fax 22 867 67 50
info@vemag.pl www.vemag.pl

VEMAG