

Coex 894

Dispositif de production de produits extrudés farcis



Des produits cylindriques, carrés ou rectangulaires.

Vous envisagez de fabriquer des produits extrudés farcis et souhaitez ainsi combiner différents aliments? Vous avez besoin de poids exacts et souhaitez que la farce soit positionnée avec précision dans les produits ?

Misez alors sur le dispositif de coextrusion 894 de VEMAG et produisez des pâtes de poisson ou de viande avec une farce fine ou grossière.



Pâté de viande aux pistaches

Le dispositif de coextrusion 894 est un module de mise en forme spécial, conçu pour être combiné à deux pousseurs continus sous vide.

Utilisation

Le module de mise en forme propre est relié aux deux pousseurs continus sous vide par des tubes. L'une des machines assure le portionnement du manteau (machine A), l'autre le portionnement de la farce (machine B).

Les deux masses sont ensuite amenées dans le module de mise en forme. Les produits peuvent être sortis sous forme de cordon continu ou de portions caractérisées par des poids exacts pour le manteau et la farce.

Si nécessaire, la ligne peut être étendue à l'aide d'un hachoir intégré avec dispositif de séparation. Une soupape de séparation automatique garantit une séparation efficace des composants durs, tels que cartilage, tendons, arêtes ou queues.

Une grande variété de produits

Le dispositif de coextrusion 894 permet de produire de nombreux produits différents:

- Pâtés de viande aux pistaches
- Pâtés de viande avec farce grossière
- Roulé de dinde
- Roulé à la compote de pruneaux
- Roulé de dinde avec farce à base de pain
- Roulé de poisson avec farce aux herbes piquante
- Roulé de fromage à la crème avec farce de fromage au paprika

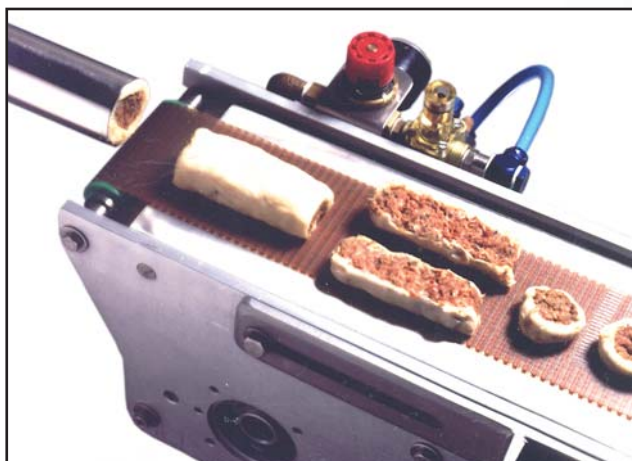
Domaine d'application

Le dispositif de coextrusion 894 peut être combiné avec les pousseurs continus sous vide suivants:

- ROBOT 500
- Série HPE
- Série DPE

Ses atouts en un clin d'œil

- Flexibilité élevée grâce à la combinaison de différents aliments
- Cordons continus ou portions
- Positionnement exact de la farce dans le manteau
- Système modulaire composé de pousseurs continus sous vide et d'un module de mise en forme
- Pousseurs continus sous vide pouvant également être utilisés séparément pour d'autres productions



www.vemag.de

VEMAG Convenience System – Le système modulaire

Modules de mise en forme :

Dispositif de coextrusion 891 pour croquettes et boulettes de viande, poisson ou pomme de terre farcies (nécessite deux poussoirs continus sous vide)
Dispositif de coextrusion 892 pour saucisses farcies (nécessite deux poussoirs continus sous vide)
Dispositif de coextrusion 893 pour boulettes ou croquettes farcies (nécessite deux poussoirs continus sous vide)
Dispositif de coextrusion 894 pour produits extrudés farcis en continu (nécessite deux poussoirs continus sous vide)
Répartiteur de flux de remplissage permettant la répartition de flux de produits en 12 voies maximum
Tête de remplissage 981 pour le remplissage de produits fluides
Diafragma 821 pour la séparation de produits ronds
Dispositif de coupe pneumatique pour la séparation de flux de produits

Un système – tous les types de produits

Croquettes de pomme de terre au fromage frais

Nécessite:
Coex 891 avec 2 poussoirs continus sous vide



Croquettes de poisson aux légumes des Balkans

Nécessite:
Coex 893 avec 2 poussoirs continus sous vide



Boulettes de viande

Nécessite:
1 poussoir continu sous vide
1 répartiteur de flux de remplissage
1 dispositif de coupe



Boulettes de poisson

Nécessite:
1 poussoir continu sous vide
1 répartiteur de flux de remplissage
1 dispositif de coupe



Cevapcici

Nécessite:
1 poussoir continu sous vide
1 répartiteur de flux de remplissage
1 dispositif de coupe



Salades

Nécessite:
1 poussoir continu sous vide
1 tête de remplissage 981



VEMAG Maschinenbau GmbH
Postfach 1620, D-27266 Verden
Tél. +49 42 31-77 70, Télécopie +49 42 31 - 77 72 41
<http://www.vemag.de>, e-mail@vemag.de

Transmis par: