VEMAG Ball Control BC237

Un petit appareil accessoire pour les produits alimentaires

finis et semi-finis

Formage et séparation

Les produits alimentaires finis et semi-finis sont un délice particulier pour vos clients – une raison de plus de fabriquer ces spécialités succulentes. Et avec le Ball Control BC237, vous y réus sissez toujours. Qu'il s'agisse de formes rondes ou allongées, avec les capuchons coupés droit ou ronds, vous pouvez laisser libre cours à votre imagination.



VEMAG Ball Control BC237

traiteurs fourrés ou non fourrés.

Rapide et simple

Il n'y a pas plus simple. L'appareil adaptable BC237 possède un bâti vide. Il suffit ensuite de remplir la tréde démarrer le poussoir continu. Aucun autre appareil n'offre un temps comparaison!

Grande diversité de produits

Grâce à ses plaques perforées spéciales, le Ball Control est adapté à la fabrication de différents produits. Il est aussi simple de produire des boulettes de viande ou de poisson que des boulettes de pommes de Bus. terre ou au fromage. Elles correspondront ainsi certainement au goût de vos clients.

Technique fiable

des plaques perforées au travers toyage. Desserrez tout simplement desquelles s'effectue le passage de

Le Ball Control BC237 est un ap- la masse. Les plaques perforées sont pareil adaptable aux poussoirs conti- adaptées à la forme du produit, elles nus sous vide de la série HPE et DPE peuvent être décalées sur les côtés, et permettant de fabriquer des produits réaliser la forme que vous souhaitez. C'est rapide, simple, sûr et variable. Le montage du BC237 est modulable : à une voie ou à deux voies pour les produits non fourrés. Avec 250 cadences au maximum, jusqu'à 500 produits par minute peuvent ainsi autonome et peut donc être relié être mis en forme. Les produits corapidement au poussoir continu sous extrudés sont produits sur une voie, avec une cadence pouvant s'élever mie avec votre masse de produit et à 150 portions par minute. Une bande d'aplatissement en option peut également être montée. La puissance de préparation plus court: faites la est donc optimisée pour l'artisanat et les petites entreprises.

> Le BC237 nécessite extrêmement peu d'entretien et permet ainsi d'économiser des coûts, sa construction étant moins complexe. La commande s'effectue directement sur la commande graphique du poussoir continu relié à l'appareil via le Can-

Hygiène optimale

À la fin de la journée de travail ou lors du changement de produit, le Ball Control BC237 bat tous les La mise en forme est réalisée par records de vitesse en matière de netles deux serrages rapides en une seule opération, retirez trois blocs et débloquez les plaques perforées. Sur l'appareil déporté, la spirale de poussage ainsi que son bâti peuvent également être extraits directement du poussoir continu. Le réglage et le nettoyage s'effectuent sans outils, ce qui vous épargne la recherche de la clé appropriée. Ceci représente un précieux gain de temps qui augmente la productivité.

Tous les avantages en un clin d'œil

- Puissance optimisée pour l'artisanat et les industries
- Des buses et des plaques perforées vite échangeables
- Aucun outil nécessaire pour le réglage et le nettoyage
- Montage rapide
- Manipulation facile
- De faibles temps morts
- Nettoyage facile
- Une fermeture de plaques perforées avec fonction de découpe
- Simplicité de maintenance
- De vastes formes de produits



Caractéristiques techniques

Cadence maximale pour les produits non fourrés : sur une voie 250 cycles/minute (pour 20 g = 300 kg/h)

sur deux voies 500 cycles/minute (pour 20 g = 600 kg/h)

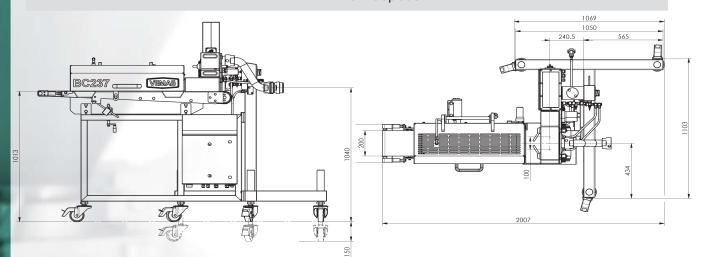
Plage de poids : 1 g à 120 g ou ø10 – ø60 mm

Cadence maximale pour les produits fourrés : 150 cycles/minute (pour 20 g = 180 kg/h)

Plage de poids : 10 g à 120 g ou ø16 – ø60 mm

Formes : forme sphérique forme cylindrique

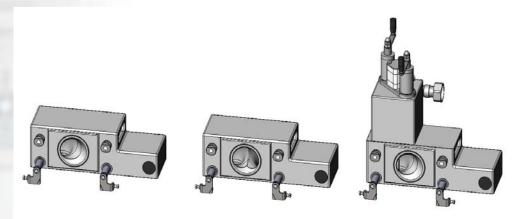
forme d'ellipse forme de goutte forme aplatie



Version à une voie

Version à deux voies

Version Coex







VEMAG Maschinenbau GmbH Postfach 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 Présenté par :

© VEMAG 2012 Sous réserve de modifications techniques 237.FR 06/2016