

DP5 / DP6

Le remplisseur sous vide avec pompe rotative pour petites et grandes entreprises artisanales



Les DP5 et DP6 sont de nouveaux poussoirs continus sous vide solides pour les entreprises artisanales de différentes tailles. Leur fiabilité et leur champ d'application étendu couvrent parfaitement les exigences de l'artisanat - vous restez ainsi flexible lors de la fabrication de vos spécialités. Grâce à l'utilisation d'un écran tactile moderne, tous les programmes et configurations sont facilement accessibles en un éclair. DP5 et DP6 - développés pour vous en collaboration avec des maîtres charcutiers.



DP5



DP6

Adaptés à la taille des entreprises

Idéal pour les petites charges et des changements fréquents de produits, le DP5 est le partenaire de l'artisan. Le DP5 est variable et adapté aux exigences de votre entreprise : la trémie d'une seule pièce (une version en deux parties est disponible sur demande) peut être remplie facilement et sans effort grâce à l'élévateur en option.

S'il s'agit d'opérations de remplissage en mode permanent, le DP6 est le bon choix. Qu'il s'agisse de production importante de charcuterie ou de produits traiteurs (le remplissage de salades par exemple), le DP6 dispose, avec sa capacité de remplissage de 2,7 t/h, de réserves suffisantes. Le DP6 est en effet équipé d'une trémie divisible de 250 litres. Ainsi, de petites quantités de chair à saucisse peuvent être ajoutées manuellement dans la trémie sans aucun effort.

Une technique d'entraînement solide

Les servomoteurs synchrones de pointe à consommation optimisée se caractérisent par l'absence d'usure et d'entretien et garantissent des performances constantes dans toutes les conditions.

Un raccordement direct du moteur principal à l'engrenage de l'élément de poussage garantit une transmission de force optimale pour le processus de remplissage. Le mécanisme de torsadage pivotant par le haut sou-

met également une transmission de la force au moteur du torsadage, afin de positionner les points de torsion encore plus précisément. Grâce au montage fixe et donc à l'absence d'accouplements supplémentaires, l'usure est nettement réduite. Les opérations d'entretien supplémentaires sont ainsi supprimées et les coûts d'exploitation des poussoirs continus sont considérablement réduits.

Élévateur

Les deux poussoirs sous vide sont disponibles avec un élévateur - presque une obligation dans une entreprise artisanale, quand il s'agit du traitement de grands volumes en mode permanent. L'élévateur assure un remplissage rapide et simple de la trémie, les tâches éprouvantes sont limitées, et l'efficacité des collaborateurs est garantie plus longtemps. Les élévateurs des poussoirs continus DP5 et DP6 sont issus de séries industrielles. Ils ne sont pas seulement la garantie d'une technologie solide, mais également d'un remplissage rapide et silencieux de la trémie. Bien entendu, l'élévateur peut être livré, selon l'espace disponible dans la charcuterie, équipé d'un chargement latéral ou arrière.

Possibilités d'utilisation flexibles

L'utilisation d'appareils adaptables rend les DP5 et DP6 particulièrement flexibles : avec les tubes de remplissage, les dispositifs de retenue de boyau ou de portionnement en lon-

gueur et les têtes de remplissage issues du système modulaire VEMAG, vos idées deviennent réalité. Qu'il s'agisse de remplissage direct, de clippage, de torsadage de boyaux en collagène et en peau ou de torsadage de boyau naturel de même longueur, de même poids et de même calibre, les deux poussoirs continus conviennent à la fabrication de vos spécialités, sans coût d'adaptation élevé. Vous possédez ainsi dès le début une machine correctement équipée - car seuls des appareils optimaux vous facilitent le travail et apportent le maximum de succès.

Une utilisation confortable

Les deux poussoirs continus sont équipés d'un écran graphique tactile. Vous pouvez opérer vos saisies ici directement sur l'écran - appuyez simplement sur la zone correspondante de l'écran et la commande est aussitôt exécutée. Les programmes de production de vos spécialités peuvent être facilement sauvegardés et être rappelés d'une simple pression sur un bouton.

Le panneau de commande a été conçu d'un point de vue ergonomique et assiste parfaitement l'utilisateur lors des tâches quotidiennes : le maniement est confortable et intuitif. Vous économisez du temps et évitez les erreurs de commande.

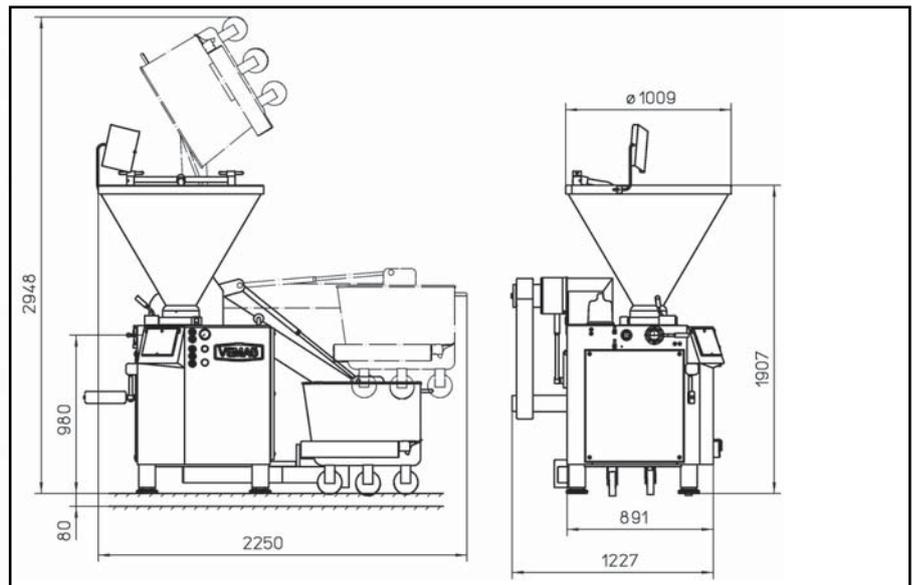


Tous les avantages d'un seul coup d'œil :

- Optimisé pour les entreprises artisanales
- Peu d'entretien
- Utilisation flexible
- Utilisation universelle pour toutes les sortes de saucisses
- Traitement du produit avec soin
- Propriétés hygiéniques optimales
- Écran tactile à commande intuitive
- Adaptable aux exigences
- Capacité de remplissage élevée
- Technologie industrielle éprouvée
- Précision du portionnement améliorée

Caractéristiques techniques

	DP5	DP6																								
Capacité d'alimentation selon l'élément d'alimentation :	jusqu'à 2.300 kg/h 0 – 100.000 g par mesure de 0,1 g bis 1.000 g 1 g au-dessus 1.000 g	jusqu'à 2.700 kg/h 0 – 100.000 g par mesure de 0,1 g bis 1.000 g 1 g au-dessus 1.000 g																								
Equipment pompe à vide :	16 m ³ /h pompe d'éjection en option	16 m ³ /h en option 40 m ³ /h pompe d'éjection en option																								
Capacité de la trémie :	250 litres	250 litres																								
Puissance nominale totale :	8,2 kW	8,9 kW																								
Vitesse de portionnement : (Port./min)	<table border="1"> <thead> <tr> <th>DP5</th> <th>DP6</th> </tr> <tr> <th>Standard</th> <th>Servo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>410</td> <td>570</td> </tr> <tr> <td>310</td> <td>410</td> </tr> <tr> <td>220</td> <td>260</td> </tr> <tr> <td>140</td> <td>160</td> </tr> </tbody> </table>	DP5	DP6	Standard	Servo	410	570	310	410	220	260	140	160	<table border="1"> <thead> <tr> <th>DP6</th> <th>Servo</th> </tr> <tr> <th>Standard</th> <th>Servo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>460</td> <td>600</td> </tr> <tr> <td>360</td> <td>440</td> </tr> <tr> <td>250</td> <td>290</td> </tr> <tr> <td>160</td> <td>170</td> </tr> </tbody> </table>	DP6	Servo	Standard	Servo	460	600	360	440	250	290	160	170
DP5	DP6																									
Standard	Servo																									
410	570																									
310	410																									
220	260																									
140	160																									
DP6	Servo																									
Standard	Servo																									
460	600																									
360	440																									
250	290																									
160	170																									



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

Transmis par :



Fournitures • Equipements
 Services pour l'Industrie Alimentaire

P.A.E.I. du Giessen
 1, rue du Brischbach
 67750 SCHERWILLER
 BP 10026 - F 67601 SELESTAT CEDEX

Tél. : +33(0)3 88 92 35 40
 Fax : +33(0)3 88 92 95 81
 info@fesia.eu
 www.fesia.eu
 www.epices-fesia.fr

