

# FSL210

## Unité de portionnement, de torsadage et de séparation pour saucisses



Des exigences flexibles – une machine unique

FSL210 – le nom est un programme: Flexible Sausage Line. Une machine qui peut être utilisée de manière universelle pour la production de saucisses de manière flexible pour presque toutes les applications. La flexibilité est le terme qui convient le mieux pour décrire la FSL210. Son domaine d'application est la production de saucisses qui est le cadre de la préparation de nombreux produits différents. A savoir, précisément le site de production où la machine s'adapte en toute flexibilité au produit et non le contraire. La FSL210 met en œuvre les idées de produits.



Flexible Sausage Line FSL210

La FSL210 est une machine permettant le portionnement flexible et de longueur précise ainsi que le torsadage et la séparation de saucisses dans un boyau naturel, collagène ou en peau.

### Production flexible

Aucune saucisse ne ressemble à l'autre – chaque produit est fabriqué différemment. De ce point de vue, la FSL210 apporte la preuve de ses grandes capacités. Le calibre et le poids sont prédéfinis. La saisie des données se fait par une ouverture en toute simplicité du programme grâce à la commande intuitive de la machine de remplissage sous vide ou par le biais d'une commande séparée sur la FSL210. Les données enregistrées peuvent être consultées par un simple changement de programme. Chacun peut ainsi utiliser la FSL210. Qu'en est-il de la longueur ? La machine la calcule de manière autonome – et tourne la saucisse précisément à l'emplacement correct, sans autre nécessité de calcul ou de programmation. En toute flexibilité et de manière entièrement automatique, quelle que soit la longueur nécessaire de la saucisse. Chacun peut ainsi utiliser immédiatement la FSL210. Et si vous préférez une autre longueur, par exemple pour produire des saucisses moins remplies ou pour adapter le produit à un emballage défini, vous pouvez alors modifier le réglage manuellement. Presque tout est possible. L'unité de séparation intégrée sépare la saucisse à l'emplacement correct au moment où vous le souhaitez. Un appareil qui peut tout faire de manière fiable : vous pouvez même intégrer une unité de suspension optionnelle. Et si un autre produit est utilisé avec un autre calibre

ou si le poids doit être modifié ? Le fonctionnement reste tout aussi simple. Il suffit de régler à nouveau le poids ou le calibre, la longueur est calculée automatiquement et la saucisse torsadée à l'emplacement correct. Et ce à une vitesse allant jusqu'à 800 cycles par minute. Vous pouvez également régler le nombre de torsions en toute flexibilité. Que vous produisiez des saucisses fraîches ou des merguez, du chorizo ou des saucisses de petit-déjeuner : les torsions conviennent. L'option de détection de fin de boyau naturel permet en outre de mieux utiliser la chenille du boyau : les coûts des boyaux baissent, le profit augmente.

### Bandes de transport flexibles

Elles répondent de (quasiment) tout : du transport aussi bien que du maintien des saucisses pendant le torsadage. Elles sont à l'origine de la flexibilité de la FSL210 car elles permettent la production de chaque longueur. Trois paires de bandes garantissent un déroulement parfait. Après la bande de torsadage, une seconde paire de bandes se charge des saucisses pour la tension de l'emplacement de torsadage, fixe le point de séparation de manière idéale et assure des coupes encore plus précises : un résultat de séparation net pour tous les types de boyaux.

### Lames flexibles

Ce n'est pas une obligation mais une possibilité. Les lames de grande précision séparent si nécessaire les saucisses les unes des autres sur un banc de remplissage selon que la FSL210 produit une chaîne de saucisse ou des saucisses individuelles. La technique de séparation

est éprouvée. Que vous produisiez des saucisses individuelles, par paires ou par chaîne plus longue, le fonctionnement est entièrement automatique, rapide et précis. Une flexibilité encore plus importante pour des possibilités d'utilisation encore plus nombreuses. Le boîtier de lames est facilement accessible. Le nettoyage simple et le changement rapide des lames contribuent à l'augmentation de la productivité.

### Longueur de boyau flexible

L'intelligence intégrée de la FSL210 détecte de manière autonome la fin du boyau (en option), éliminant ainsi tout risque de démarrer trop tôt le poussoir sous vide ou d'arrêter la machine trop tard au moment de la dernière portion. Un travail propre à grande vitesse – sans mauvaise surprise.

### Ses atouts en un clin d'œil :

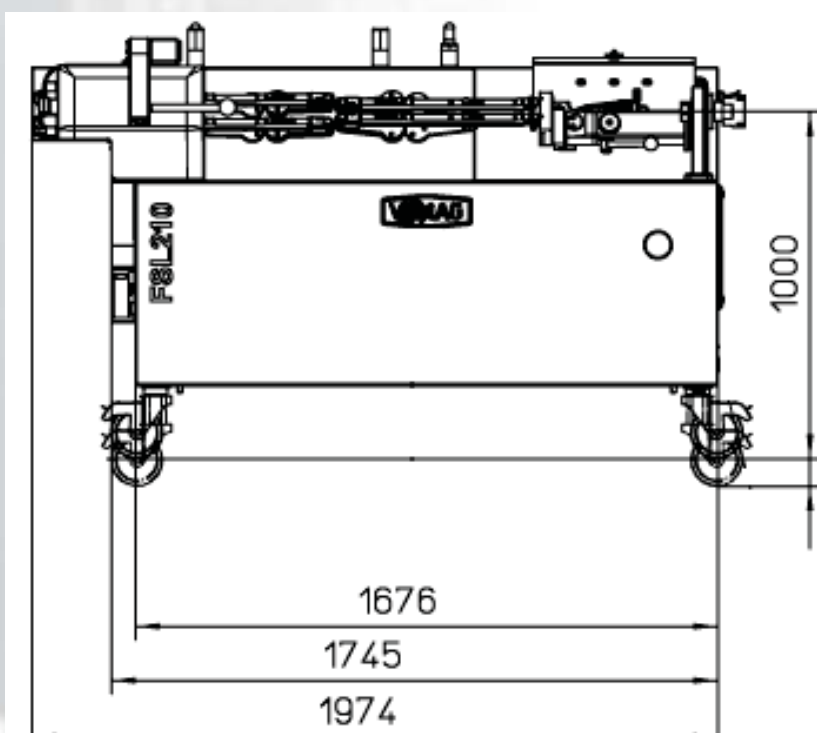
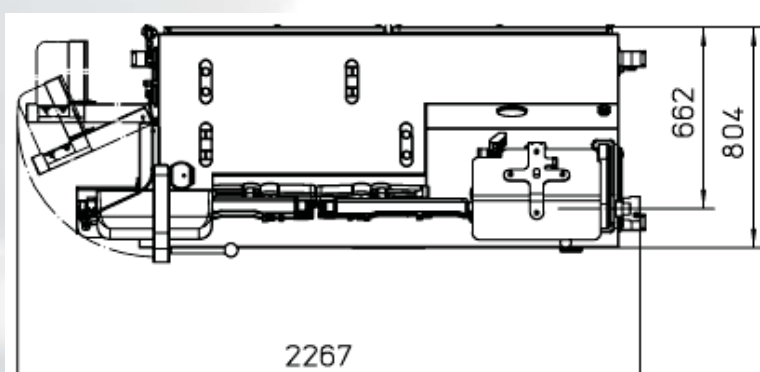
- Utilisation flexible
- Module de séparation intégré
- Cadence élevée
- Possibilité de traitement de boyau naturel, collagène ou en peau
- Portionnement de longueur précise, flexible, avec indication du calibre et du poids
- Détection de la fin du boyau naturel
- Temps de modification de 2 minutes
- Possibilité de nettoyage facile
- Longueur de saucisse à réglage variable
- Option de capteur Démarrage / Arrêt



www.vemag.de

## Caractéristiques techniques

Cadence :	jusqu'à 800 port./min. (selon le boyau, le calibre et le poids)
Longueurs de portion :	à partir de 55 mm – sans limite, pour une séparation individuelle à partir de 40 mm – sans limite, pour 2 saucisses et plus
Calibre :	13 – 40+
Types de boyau :	naturel, collagène ou en peau
Longueurs de chenille :	jusqu'à 350 mm (boyau en cellulose)



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

ISO 9001  
BUREAU VERITAS  
Certification



Transmis par: