

# FSL211

## Unité de portionnement et de torsadage pour saucisses



### Des exigences flexibles – une machine unique

La machine FSL211 - FSL signifie Flexible Sausage Line – peut presque tout faire, de manière flexible pour presque toutes les applications. Quasiment aucune exigence supplémentaire ne peut être imposée à un appareil de production de saucisses. La flexibilité est le terme qui convient le mieux pour décrire la FSL211. 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 FSL211 met en œuvre les idées de produits.



Flexible Sausage Line FSL211

La FSL211 est une machine permettant le portionnement flexible et de longueur précise ainsi que le torsadage des saucisses dans un boyau naturel, en collagène ou en cellulose. Grâce à ses dimensions compactes, elle convient parfaitement à une utilisation sur des sites où la place est limitée et peut être raccordée à chaque poussoir sous vide VEMAG moderne.

### Une technique convaincante

Des pièces d'usure moins nombreuses et ainsi une réduction des coûts – un entraînement de torsadage intégré, pas de couplages. Cette machine est particulièrement économe. La technique supérieure réduit les coûts d'entretien et de personnel. En effet, le raccordement flexible à tête sphérique avec la machine de remplissage et l'orientation l'un vers l'autre ainsi facilitée, permet de réduire les temps nécessaires de mise en marche. 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.

### Production flexible

Aucune saucisse ne ressemble à l'autre – chaque produit est fabriqué différemment. De ce point de vue, la FSL211 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 FSL211. Les données enregistrées peuvent être consultées par un simple changement de programme. Chacun peut ainsi utiliser la FSL211. 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 programmation. En toute flexibilité et de manière entièrement automatique, quelle que soit la longueur nécessaire de la saucisse. 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. Tout est possible. 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 viennoises, du chorizo, des saucisses de Francfort ou hot-dog.

### Longueur de boyau flexible

Des capteurs surveillent la procédure de remplissage. L'intelligence intégrée de la FSL211 détecte de manière autonome la fin du boyau en cas de boyau naturel (en option), afin que toujours un résultat de produit optimal est atteint. Un travail propre à grande vitesse, avec des corrections réduites à un minimum – sans mauvaise surprise.

### Faibles coûts d'exploitation

La FSL211 est très facile à utiliser. Toutes les étapes permettant, par exemple, d'équiper la machine après le nettoyage pour en faire une machine prête à la production, ne durent pas plus de 10 minutes. Economisez un temps précieux grâce à une technique supérieure. Vous pouvez utiliser le temps de travail de

manière productive: au service de votre chiffre d'affaires. La FSL211 peut être démontée ou modifiée de manière tout aussi rapide. D'une sorte de saucisse à l'autre en 2 minutes. Cette rapidité est sans concurrence. De même, le démarrage de la machine est très rapide. Fermez la plaque de tête pour activer le démarrage rapide (en option) : pour des temps de production plus longs. Vous pouvez ainsi réduire les coûts des machines et du personnel pour chaque unité de volume – pour une production sûre et efficace. Et au moment du grand nettoyage, la technique reste fidèle à son objectif d'excellence : des bandes de transport parallèles, sans angle ou bord masqué, permettent de réduire les temps d'arrêt. Un temps que vous pouvez utiliser plus efficacement pour la production.

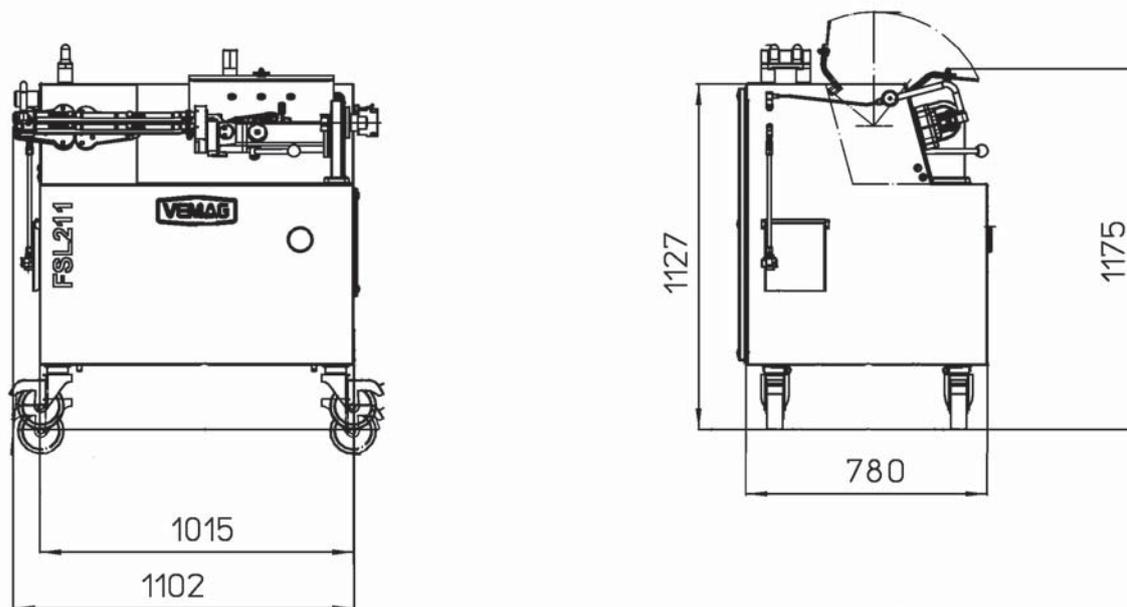
### Ses atouts en un clin d'œil :

- Fonctionnement flexible
- Cadence élevée
- Possibilité de traitement de boyau naturel, en collagène ou en cellulose
- Portionnement de longueur précise, flexible, avec indication du calibre et du poids
- Détection de la fin du boyau naturel (en option)
- Temps de modification de 2 minutes
- Possibilité de nettoyage facile
- Longueur de saucisse à réglage variable
- Capteur démarrage / arrêt avec fonction de démarrage rapide
- Protection VEMAG « Box-in-Box »



## Caractéristiques techniques

Cadence :	jusqu'à 800 port./min. (selon le boyau, le calibre et le poids)
Longueurs de portion :	40 mm – 1.000 mm
Calibre :	13 – 50
Type de boyau :	naturel, en collagène et en cellulose
Longueurs de chenille :	jusqu'à 350 mm (boyau en cellulose)



ISO 9001  
BUREAU VERITAS  
Certification



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](mailto:e-mail@vemag.de)

Transmis par: