

ROBOT HP25E / HP30E



Les pousseurs continus sous vide avec spirale de poussage pour une puissance accrue



www.vemag.de

VEMAG Duo-Drive

ROBOT HP25E et HP30E établissent une nouvelle référence pour les pousseurs continus sous vide. Des réserves de puissance quasi-illimitées pour un débit extrêmement élevé et les couples les plus élevés aident l'utilisateur dans toutes les situations. Le système encastrable modulaire composé d'un pousseur continu sous vide et d'adaptateurs spéciaux offre des solutions sur mesure pour chaque domaine d'utilisation.

Les pousseurs pour les grosses entreprises

Les capacités de remplissage pouvant aller jusqu'à 25 t/h constituent des réserves suffisantes pour satisfaire aux exigences des grosses entreprises.



VEMAG Duo-Drive

On ne trouve ici que deux mécanismes d'entraînement pour l'élément de poussage et le dispositif d'alimentation: VEMAG Duo-Drive. Les mécanismes d'entraînement fonctionnent séparément et veillent à ce que le rendement ne chute jamais, et ce même pour les chairs à saucisses froides et dures.

L'utilisateur a le choix entre deux versions de la machine: HP25E pour les volumes extrêmes et HP30E pour une force suprême lors du remplissage et du hachage. Les produits à gros calibre et destinés à être découpés au moyen d'une trancheuse sont remplis à pleine puissance par la machine. Le couple nécessaire est atteint sans peine même lors du hachage par disque perforé avec trous de 0,8 à 2 mm de diamètre, et ce pour des capacités de production élevées.

Les mécanismes d'entraînement se caractérisent par un fonctionnement très silencieux et de faibles émissions sonores, participant ainsi à créer des conditions de travail agréables. De plus, ils requièrent très peu d'entretien.

Hygiène optimale et sécurité de production

ROBOT HP25E et HP30E répondent à des normes de qualité et d'hygiène les plus élevées qui soient. La trémie à division unique avec des joints du dispositif d'alimentation optimisés garantit la bonne étanchéité du joint dans n'importe quelles conditions de production. La spirale d'alimentation peut être démontée pour nettoyage en un tour de main lorsque la trémie est relevée. Après avoir démonté la spirale d'alimentation, on peut accéder librement aux joints du dispositif d'alimentation, de façon à pouvoir les contrôler lors de chaque nettoyage et les rem-

placer rapidement si nécessaire.

Le bâti en une seule pièce et sans fentes de la machine est exclusivement fabriqué en acier inoxydable. Les surfaces lisses éliminent les risques d'accumulation de résidus et par là même, le développement de bactéries. Par ailleurs, les machines se nettoient facilement et rapidement à l'aide d'appareils basse pression.

Entretien simple

Les capots amovibles situés sur les trois côtés de la machine facilitent l'accès à l'intérieur de la machine pour les travaux d'entretien. De plus, il est possible de retirer totalement le capot situé à l'avant de la machine. Les travaux de maintenance arrivant à échéance sont automatiquement affichés par l'ordinateur de portionnement.

Contrôle sûr du vide

La cuve à vide se trouve directement dans le champ de vision de l'utilisateur. La chair à saucisse aspirée est reconnue immédiatement, afin d'exclure tout risque de détérioration de la pompe à vide. L'utilisateur peut régler le vide d'air souhaité par simple manipulation de l'ordinateur de portionnement. De plus, l'orifice d'aspiration sous vide permet la vue directe sur l'élément de poussage.

Chargement aisé

La bonne inclinaison des parois de la trémie facilite le travail quotidien, le dispositif d'alimentation vidant la trémie totalement. La trémie peut être relevée en un tour de main et nettoyée très rapidement. Pour obtenir un chargement automatique, la machine



Ordinateur de portionnement avec interface graphique de commande

Utilisables partout où la force et la puissance sont nécessaires



Remplissage de produits de gros calibre :
Pour toutes les opérations de remplissage qui demandent une production extrêmement élevée, par ex. pour le salami et d'autres produits à base de saucisse crue destinés à la découpe avec une trancheuse



Remplissage de produits de gros calibre :
Pour toutes les tâches de remplissage de gros produits, par ex. le jambon cuit et d'autres produits de porc salés destinés à la découpe avec une trancheuse



Hachage et remplissage :
Hachoir de séparation 982 avec soupape de séparation automatique pour le hachage, les éclats d'os et les tendons étant séparés directement pendant le remplissage



Préparation de la viande à traiter :
L'adaptateur de séparation 801 avec soupape de séparation automatique permet de séparer les éclats d'os, la couenne et les tendons pour une capacité de hachage maximale

peut être équipée d'un dispositif de levage et de chargement, que l'utilisateur commande par l'actionnement des touches correspondantes situées à côté de l'ordinateur de portionnement et sur le côté droit du bâti.

Possibilités d'utilisation souples

En combinant des accessoires spécifiques, la machine s'adapte parfaitement aux différentes conditions de production. Remplissage, clippage, hachage ou séparation – ROBOT HP25E et HP30E peuvent tout faire. En intégrant des fonctions d'ordinaire mises en œuvre de façon autonome, le pousoir continu sous vide s'affirme comme le composant principal des lignes de production flexibles. Suppression des opérations en amont, réduction des voies de transport et des temps d'arrêt – le parc de machines est réduit à l'essentiel.

Mode opératoire convivial

L'ordinateur de portionnement avec



interface graphique de commande se révèle un outil parfait pour aider l'utilisateur dans son travail quotidien. Des icônes en couleur guident l'utilisateur jusqu'aux paramètres demandés. Il peut également accéder directement à tous les paramètres à l'aide de seulement 14 touches de fonction. Les affichages sont personnalisables et la vue des paramètres en cours peut être enregistrée. La commande gère toutes les fonctions de ligne lorsque la machine est par exemple intégrée dans une ligne de production de viande

hachée, et permet de mémoriser jusqu'à 99 programmes sous leur propre nom. Toutes les données sont affichées en texte clair dans la langue de son choix. Un capot de protection protège l'ordinateur de portionnement des écla-

laboussures. À l'aide du progiciel VEMAG Online net, l'ordinateur de portionnement peut être relié à un ordinateur central au sein de l'entreprise et – dans une phase d'extension ultérieure – au service après-vente VEMAG via un modem.

Concept d'entraînement convaincant – spirales de poussage VEMAG

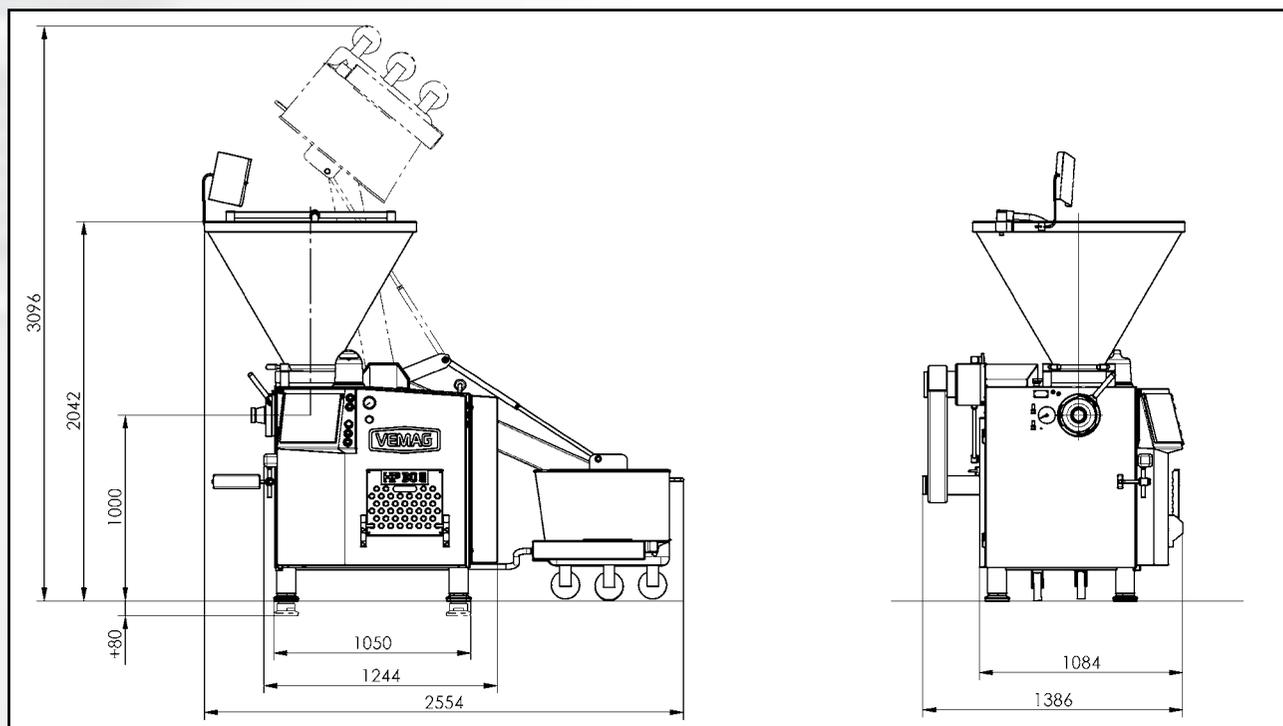
Les spirales de poussage VEMAG sont les mécanismes d'entraînement parfaits s'il vous est important d'obtenir une poussée du produit en douceur et une exactitude de poids des plus élevées. Les spirales de poussage fonctionnent selon le principe de double vis. Elles transportent le produit de remplissage avec une extrême douceur depuis le dispositif d'alimentation jusqu'à la sortie de la machine. L'avance quasi exempte de frottement du produit de remplissage garantit un portionnement extrêmement précis au niveau du poids. De courts trajets pour les produits n'abîment pas vos matières premières. Le système de poussage ne comprend que deux composants : la spirale de poussage et le bâti. Le remplacement de tous les éléments de poussage s'effectue plus vite que le nettoyage quotidien.

Grâce à une gamme variée de spirales de poussage, la machine peut être parfaitement adaptée à différents produits et capacités de poussage. Toutes les spirales de poussage sont disponibles en acier inoxydable et sont simples à nettoyer.



ROBOT HP25E / HP30E

	ROBOT HP25E	ROBOT HP30E
Capacité de remplissage avec spirale de poussage :		
48/80	jusqu'à 7.300 kg/h	jusqu'à 5.000 kg/h
66/80	jusqu'à 10.000 kg/h	jusqu'à 6.800 kg/h
72/90	jusqu'à 16.000 kg/h	jusqu'à 11.000 kg/h
112/90	jusqu'à 25.000 kg/h	jusqu'à 17.000 kg/h
Poid de portion :	5 - 60.000 g, réglable par pas de 0,1 g ou de 1 g	5 - 60.000 g, réglable par pas de 0,1 g ou de 1 g
Vitesse de portionnement avec spirale de poussage :		
66/80	jusqu'à 117 portions/min à 350 g	jusqu'à 106 portions/min à 350 g
	jusqu'à 37 portions/min à 3,5 kg	jusqu'à 28 portions/min à 3,5 kg
Unité d'aspiration :	40 m ³ /h	40 m ³ /h
Capacité de la trémie :	350 l / 250 l (en option)	350 l / 250 l (en option)
Poids total avec système de levage et de chargement :	env. 1.450 kg	env. 1.450 kg
Puissance nominale totale :	38 kW à 50/60 Hz	38 kW à 50/60 Hz
Moteur principal :	28 kW à 50/60 Hz	28 kW à 50/60 Hz
Courant nominal à :		
400 - 480V, 50/60 Hz	75 A	75 A
Protection à :		
400 - 480V, 50/60 Hz	63 A	63 A



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



Transmis par :



Fournitures • Equipements
 Services pour l'Industrie Alimentaire

PA.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