

LPG209 – Machine de portionnement en longueur avec magasin à boyau



Magasin à boyau automatique

Flexible et rapide, innovant et productif : tels sont les adjectifs qui qualifient le mieux la nouvelle machine de portionnement en longueur LPG209 avec magasin à boyau. Le processus jusqu'alors long et laborieux d'enfilage des chenilles des boyaux est aujourd'hui pris en charge par un magasin à boyau automatique. Un gain de temps appréciable, qui vient s'ajouter à tous les avantages du système éprouvé LPG208, pour donner lieu à un appareil plus flexible que jamais.

Une seule et unique machine permet de répondre aux exigences les plus complexes :

- Torsadage et remise puis déplacement pour suspension ou séparation
- Boyau naturel, en collagène, en polyamide ou en cellulose
- Saucisse bouillie, crue ou fraîche

Une solution tout-en-un pour répondre à (presque) toutes les exigences qu'impose la production de saucisses.



LPG209

La machine de portionnement en longueur LPG209 torsade les saucisses avec une extrême précision de longueur et de poids. Elle façonne des saucisses cuites et crues d'une longueur de 20 à 400 mm au moyen de boyau naturel, en collagène ou en cellulose dans une gamme de calibre de 13 à 40+ mm. Les boyaux en collagène, en polyamide et en cellulose sont chargés automatiquement.

Une technique remarquable au service de la productivité

En production, le temps est un paramètre limité. Chaque minute sans temps d'attente crée de la valeur. Dans un tel contexte, le système innovant du LPG209 prend tout son sens : un magasin à boyau automatique réduit les temps de remplacement des boyaux et augmente la capacité de production. Chargement entièrement automatique pour les boyaux artificiels et en collagène, application semi-automatique avec des boyaux naturels. Il suffit simplement de placer les chenilles des boyaux dans le magasin, la machine se charge du reste. Elle charge, positionne et produit plus vite que n'importe quelle procédure manuelle : le temps de remplacement des boyaux est environ 2,5 secondes. Pendant le chargement, la chenille est guidée de manière idéale, correctement enserrée par le mécanisme délicat de préhension. Le niveau élevé de sécurité de fonctionnement du LPG209 en est la meilleure preuve : aucune chenille ne se casse. Sans compter que la LPG209 est extrêmement rapide. Capable de portionner 1 300 saucisses en boyau naturel et même jusqu'à 2 200 saucisses en boyau artificiel et en collagène, la machine de portionnement

est un élément clé de la production. Pour des saucisses de grande qualité fabriquées à grande vitesse

Préparation flexible

Les temps de préparation du LPG209 sont ultra-courts. Seules quelques minutes suffisent pour passer d'un boyau artificiel ou en collagène à l'utilisation de boyau naturel. L'opérateur se familiarise rapidement avec le fonctionnement simple de l'appareil, pour une flexibilité maximale lors de la production de saucisses.

Le troisième œil

Des capteurs surveillent la procédure de remplissage. L'intelligence intégrée de la LPG209 détecte de manière autonome la fin du boyau en cas de boyau naturel (en option), éliminant ainsi tout risque d'arrêter la machine trop tard au moment de la dernière portion : pour un travail propre à grande vitesse, sans mauvaise surprise. Lors de l'utilisation de boyaux artificiels ou en collagène, le système innovant de la machine de portionnement en longueur évite également les frayeurs liées aux ruptures de boyaux, souvent détectées tardivement par l'opérateur sur les machines conventionnelles. Chaque rupture des boyaux est directement enregistrée et déclenche l'envoi d'un signal à la machine de remplissage, qui s'arrête instantanément. Une solution littéralement propre et économique pour les fabricants de saucisses, car ils ne gaspillent plus de chair à saucisses de manière incontrôlée en cas de rupture du boyau. Et comme le taux d'erreurs est minimisé, la production à l'heure augmente de manière correspondante.

La délicatesse de gants de velours

La méthode de travail de la LPG209 est particulièrement délicate: lors du remplissage des boyaux, le poussoir sous vide agit comme une pompe en fonctionnement linéaire continu. Des diviseurs spéciaux dans les bandes de séparation coupent délicatement le boyau afin de séparer chaque saucisse. L'ensemble du processus de remplissage et de torsion se déroule dans le plus grand calme et avec la plus grande régularité, évitant ainsi tout endommagement du boyau. Même les boyaux de mouton les plus fragiles peuvent être traités sans aucun problème, le frein entraîné des boyaux étant lui aussi conçu pour respecter la nature fragile des boyaux. La transformation de boyaux se chevauchant est possible sans problème. Le taux de rupture des boyaux est ainsi réduit et la performance de portionnement augmente également la quantité remplie par jambe.

Fixe et variable à la fois

Pour la production de saucisses de différentes tailles, différentes bandes de séparation sont disponibles, qui peuvent être montés les uns à la place des autres à l'aide des tendeurs rapides (temps de changement < 1 min). Ils se caractérisent par leur longue durée de vie et par leurs propriétés hygiéniques parfaites. La machine de portionnement peut être nettoyée au moyen d'appareils à basse pression

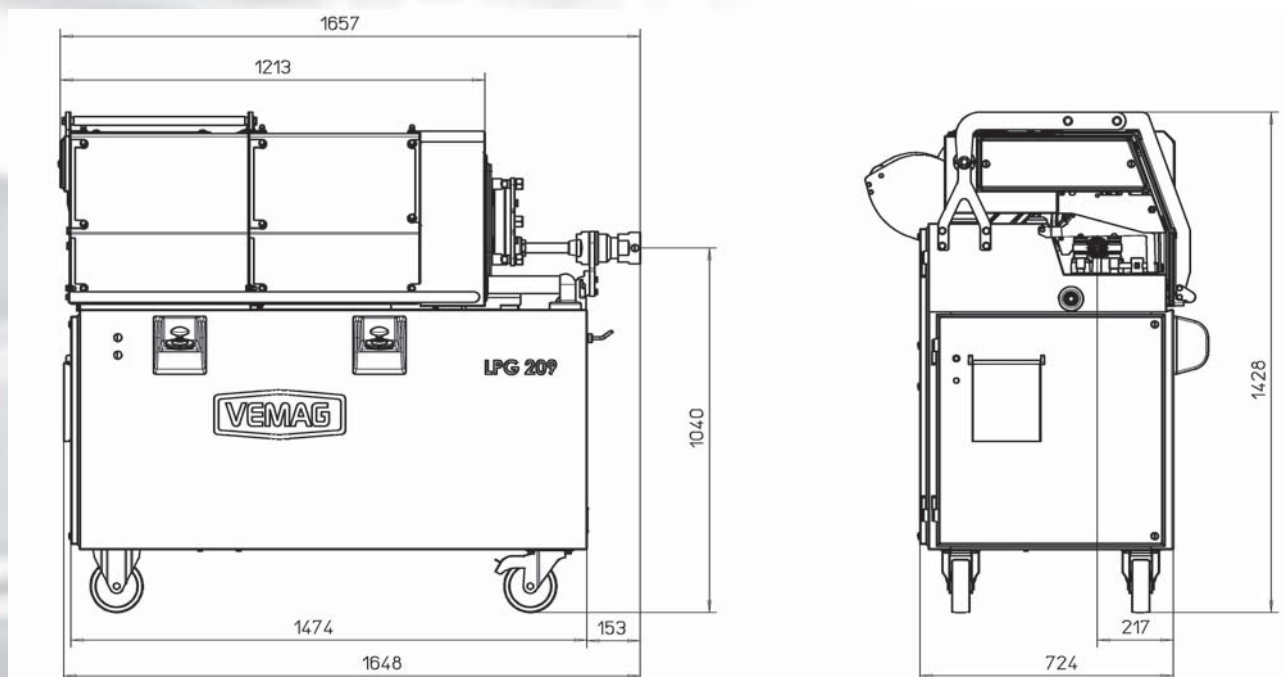


Ses atouts en un clin d'oeil :

- Changement automatique des boyaux inférieur à 2,5 sec.
- Torsadage de toutes les variétés de boyaux
- Contrôle des ruptures de boyaux dans le cas des boyaux artificiels et en collagène
- Très grande précision de longueur et de poids
- Traitement délicat des boyaux
- Vitesse de torsion adaptable au type de boyau
- Fonctionnement hygiénique
- Temps de préparation courts

Caractéristiques techniques

Types de boyaux :	Naturel, collagène, polyamide et cellulose
Calibre :	13 à 40 mm
Longueur des chenilles :	max. 430 mm
Longueur des saucisses :	20 à 400 mm, autres longueurs sur demande



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

Transmis par: