

Portionneuse de viande hachée MMP220

pour la production sûre et sans risque de viande hachée



Hygiène parfaite lors de la production de viande hachée.

Hacher, séparer et portionner – grâce à la portionneuse de viande hachée MMP220 vous transformez le système de hachage de VEMAG en une chaîne de production automatique. Vous souhaitez automatiser davantage la production? Aucun problème – vous pouvez agrandir la chaîne de hachage de viande selon vos besoins à l'aide d'un empileur de barquettes et d'une bande transporteuse adaptée (option). Vous pouvez également faire déposer et évacuer les portions automatiquement dans les barquettes.

Le concept de machine étudié garantit des conditions d'hygiène optimales lors de la production. La machine est facile à nettoyer, tous les secteurs peuvent être atteints en quelques tours de main.



Portionneuse de viande hachée MMP220

La portionneuse de viande hachée vous conduit sans interruption dans le système de hachage VEMAG. Combiné au hachoir de séparation 982 et à l'adaptateur viande hachée 801, elle représente la solution au problème de la production intégrée de viande hachée.

Application

La portionneuse de viande hachée convient pour la production de viande hachée de bœuf, de porc et de volaille. La forme de la viande hachée produite dépend du flasque terminal de l'adaptateur viande hachée. Elle peut être adaptée sans aucun problème à diverses tailles de barquettes.

Le flux de production sortant de l'adaptateur viande hachée est déposé automatiquement dans la portionneuse de viande hachée sur un support (bande de papier) et transporté jusqu'au couteau via une bande transporteuse. Le couteau agencé perpendiculairement divise le flux de production et le support en portions. Le poussoir continu sous vide placé en amont commande la portionneuse de viande hachée et produit ainsi des portions avec une précision de poids très élevée.

L'entraînement du couteau et la commande n'entrent jamais en contact avec des résidus de produit.

Si besoin est, il est possible de raccorder la portionneuse de viande hachée à un empileur de barquettes (option) et à des bandes transporteuses adaptées (option). La flexibilité du système permet l'utilisation d'une variété de types et de tailles de barquettes différentes.

Manipulation

La portionneuse de viande hachée peut être déplacée facilement à l'aide de ses roulettes. Elle sera fixée à l'adaptateur viande hachée 801 en quelques tours de main et sans travaux de réglage fastidieux.

Les rouleaux de papier peuvent être changé facilement par l'utilisateur. Tous les composants de la machine peuvent être nettoyés facilement à l'aide d'appareils à basse pression. Les composants électriques sont parfaitement isolés des eaux de nettoyage.

La machine ne nécessite quasi aucun entretien; tous ses composants sont très faciles d'accès.

Ses atouts en un clin d'œil

- Concept bien pensé pour une hygiène optimale
- Nettoyage aisé
- Pas de problème de résidus de produits
- Performance élevée en matière de portionnement
- Fonctionnement silencieux
- Intégration parfaite dans le système de hachage VEMAG
- Possibilité d'agrandir l'ensemble pour en faire une chaîne de production complètement automatisée



www.vemag.de

Caractéristiques techniques

Combinable avec poussoirs continus:	Série ROBOT HP
Capacité de portionnement:	jusqu'à 150 portions / min (selon le poids de portion et le traitement suivant)
Poids de portion:	100 g - 3.000 g
Type de papier:	bande de papier, papier support sur bobine
Mandrin:	ø 25 mm - ø 77 mm (3")
Largeur de papier:	240 mm
Largeur de portion:	max. 240 mm
Longueur de portion:	max. 305 mm
Hauteur de portion:	max. 100 mm
Transfert:	sur empileur de barquettes (option), sur bande transporteuse (option)



ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification



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

Transmis par: