

L'Artisan

installer - raccorder - c'est prêt !



Exigences particulières

On trouve les vraies spécialités régionales dans les entreprises artisanales. Pas de produits de masse, mais des produits de charcuterie fabriqués en petites séries, avec des recettes personnalisées transmises depuis des générations. De petites charges, un changement fréquent de produit et des petites quantités de matières premières caractérisent le traitement.

Une utilisation confortable

Un VEMAG tient toujours ses promesses. Et ce, pas seulement sur le plan de la qualité, mais également sur celui de l'utilisation intuitive. Qu'il s'agisse de la commande graphique, de la configuration des paramètres, avec une sauvegarde confortable des programmes, par exemple pour vos spécialités de saucisses, du chargement aisé, ou de l'utilisation simple d'appareils adaptables, le maniement est confortable. Vous économisez du temps et évitez les erreurs de commande.

Assistance pour l'installation

L'installation du poussoir "l'Artisan" est simple et intuitive. Dès le démarrage du poussoir, l'assistant d'installation apparaît sur l'écran tactile de la machine. Étape après étape, il vous aide à configurer le poussoir et vous donne des astuces pour la fabrication de vos produits.



Trémie

La trémie, constituée d'une seule pièce, a une capacité de 45 litres. Elle est dotée d'un couvercle transparent, vous permettant de contrôler le niveau de remplissage et de fabriquer ainsi vos spécialités en toute simplicité.

Avantage

Le poussoir "l'Artisan" est équipé de tous les outils nécessaires à la fabrication des saucisses en toute simplicité. Qu'il s'agisse de remplissage direct, de clippage, de torsadage de boyaux naturels, collagéniques ou artificiels, ce poussoir répond à toutes vos exigences.

Hygiène optimale

Le nettoyage de la machine est rapide et simple grâce à des appareils à basse pression et des produits nettoyants vendus dans le commerce.



Le cœur de la machine : les spirales de poussage VEMAG

Les spirales de poussage VEMAG constituent le cœur de la machine. Les produits sont transportés en douceur et sans zone de compression, même les matières premières avec de gros morceaux. La marchandise ne subit aucune contrainte, la machine évite tout farcissage, et vos saucisses sont tout simplement à croquer !

L'ensemble du dispositif de poussage est protégé contre la corrosion. En outre, les spirales de poussage en acier inoxydable sont robustes et garantissent un dosage extrêmement précis.



www.vemag.de

Tous les avantages d'un seul coup d'œil :

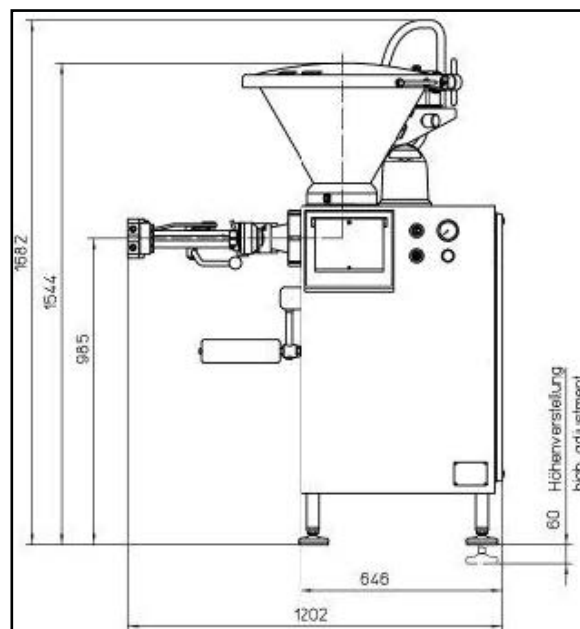
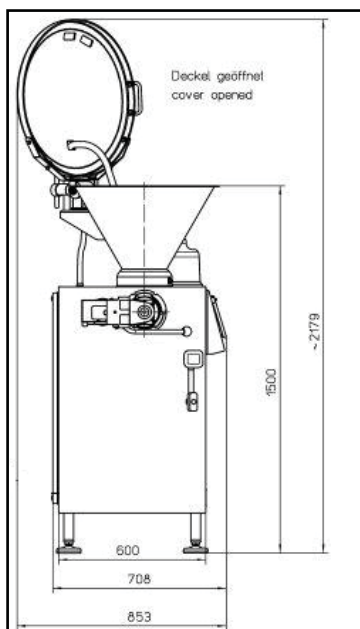
- Optimal pour la transition entre un poussoir à piston et des poussoirs sous vide modernes
- Facile à commander
- Économique
- Dispositif de poussage protégé contre la corrosion
- Utilisation flexible
- Traitement du produit avec soin
- Peu d'entretien
- Propriétés hygiéniques optimales
- Écran tactile à commande intuitive
- Une machine pour tous les produits
- Peu d'usure grâce à un mécanisme de torsadage monté fixe
- La technique du poussage se compose seulement de 2 pièces : spirale de poussage et bâti
- Manipulation simple : le dispositif de retenue de boyau et la came support peuvent rester sur la machine
- Réglage sans outil des dispositifs de retenue de boyau
- Dispositif de retenue de boyau robuste

Caractéristiques techniques

Puissance de remplissage : jusqu'à 2.000 kg/h
 Poids par portion : 0 – 100.000 g par mesure de 0,1 g à 1.000 g
 1 g au-dessus de 1.000 g

Vitesse de portionnement :	Poids	portions/min.
	25 g	320
	50 g	250
	100 g	180
	200 g	110

Équipement pompe à vide : 16 m³/h
 Poids : 290 kg
 Capacité de la trémie : 45 l avec le couvercle
 Puissance nominale totale: 4,0 kW



VEMAG Maschinenbau GmbH
 Postfach 1620, D-27266 Verden
 Tel. 0 42 31 - 77 70, Fax 0 42 31 - 77 72 41
<http://www.vemag.de>, e-mail@vemag.de

Transmis par :



Fournitures • Equipements
 Services pour l'Industrie Alimentaire

P.A.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