

# L'Artisan

## installer - raccorder - c'est prêt !



### Exigences particulières

Les spécialités régionales sont fabriquées dans des entreprises artisanales. C'est dans ces entreprises que l'on va produire en petites séries, et non en masse, des produits de qualité avec des recettes personnalisées.

### 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.

### Assistance pour l'installation

L'installation du pousoir "l'Artisan" est simple. Dès le démarrage du pousoir, l'assistant d'installation apparaît sur l'écran tactile de la machine. Étape après étape, il vous aide à configurer le pousoir 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 pousoir "l'Artisan" est équipé de tous les outils nécessaires à la fabrication des saucisses. Qu'il s'agisse de remplissage direct, de clippage, de torsadage de boyaux naturels, collagéniques ou artificiels, ce pousoir 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](http://www.vemag.de)

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

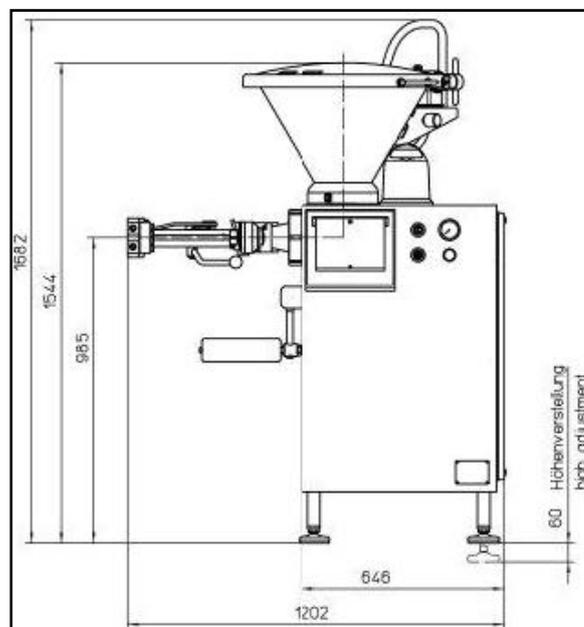
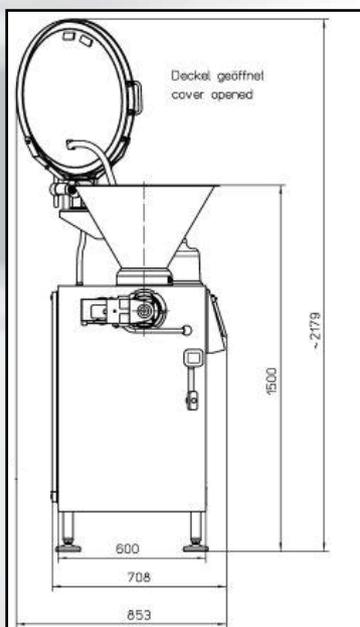
- Optimal pour la transition entre un poussoir à piston et des poussoirs sous vide modernes
- Facile à commander
- Économique
- Dispositif de poussage protégé contre la corrosion
- Utilisation flexible
- Traitement du produit avec soin
- Peu d'entretien
- Propriétés hygiéniques optimales
- Écran tactile 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 le torsionneur peuvent rester sur la machine
- Réglage sans outil des dispositifs de retenue de boyaux
- Dispositif de retenue de boyaux 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 m<sup>3</sup>/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