

TM203

Machinedeséparationpourunevitessedecoupe maximale

Coupe précise pour des saucisses séparées proprement.

Vous produisez des saucisses en boyau naturel ou en collagène et recherchez une solution économique pour séparer vos chaînes de saucisses? Adoptez la machine de séparation VEMAG et profitez de sa vitesse de coupe extrêmement élevée.

Vous désirez traiter des charges plus réduites à la table de remplissage? Raccordez directement la machine de séparation à votre table de remplissage et introduisez-y à la main, tout simplement, les chaînes de saucisses produites à l'aide du dispositif de portionnement en longueur LPV802.

Vous exigez les rendements les plus élevés et désirez accroître le degré d'automatisation de votre production? Combinez la machine de séparation et la machine de portionnement en longueur LPG208 / LPG209 pour obtenir une ligne de production de saucisses entièrement automatisée.

La machine de séparation traite les saucisses en boyau naturel et de collagène. Elle découpe des saucisses d'une longueur minimale de 40 mm.

Technique de coupe précise

Un couteau falciforme à trois lames coupe précisément la saucisse au point de torsadage. L'ordinateur de coupe permet à l'utilisateur de régler avec une grande précision la bonne position de coupe. L'utilisation de trois lames permet d'atteindre une vitesse de coupe très élevée.

Les bandes d'amenée et de sortie, qui peuvent très aisément être adaptées à n'importe quel calibre, assurent un guidage sûr des saucisses dans l'unité de découpe, qui accepte sans problème tous les produits, même courbes.



Utilisation flexible

La machine de séparation peut aussi bien être utilisée à la table de remplissage avec un poussoir continu VEMAG et le dispositif de portionnement en longueur LPV802. Une protection contre l'amorçage permet à l'utilisateur d'introduire sans danger la chaîne de saucisse dans l'unité de coupe.

L'utilisateur peut également combiner la machine de séparation avec la machine de portionnement en longueur LPG208 / LPG209. La machine de séparation est parfaitement adaptée aux vitesses de portionnement élevées de la machine de portionnement en longueur – p. ex. lors de la production de saucisses de Nuremberg.



HP20E avec LPG208 et TM203

Les standards d'hygiène les plus élevés

La machine de séparation est facile à nettoyer, à l'aide d'appareils de nettoyage standard. Le boîtier renfermant les couteaux est facile d'accès. Le transport direct du produit de la machine de portionnement en longueur à la machine de séparation permet de réduire significativement le risque de contamination issu de trop longues périodes d'arrêt et de transport.

Ses atouts en un clin d'œil

- Vitesse de coupe élevée (jusqu'à 1.300 coupes/min.)
- Possibilité de synchronisation parfaite avec tous les poussoirs continus VEMAG
- Convient à tous les types de boyaux
- Coupe également les produits courbes
- Parfaitement adaptable à l'environnement de travail (à la table de remplissage ou combiné avec le LPG208 / LPG209)
- Hygiène optimale
- Requiert peu d'entretien



www.vemag.de



Caractéristiques techniques

Vitesse de coupe:	jusqu'à 1.200 coupes/min. (en fonction de la longueur de la saucisse et du type de boyau)
Types de boyaux:	boyaux naturels et en collagène
Longueur de la saucisse:	à partir de 40 mm
Domaine d'application:	à la table de remplissage avec un poussoir continu VEMAG et le dispositif de portionnement en longueur LPV802 ou combiné avec la machine de portionnement en longueur LPG208 / LPG209

Une technologie de pointe pour les vitesses de coupes les plus élevées

Le guidage parfait par les bandes d'amenée et de sortie et la coupe précise des lames, exactement sur le point de torsadage, procurent des résultats parfaits ...



... visibles à l'œil nu.



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: