

Système à vide total TVS149

Qualité premium pour les produits à base de jambon et plus.



Continuité garantie

Le remplissage continu de la trémie, ce qui a l'air passionnant, ouvre de nouvelles possibilités : un produit de qualité et performant, des processus continus et une utilisation flexible. Ce sont des mots clés qui décrivent la trémie à vide. Profitez de la qualité élevée de nos produits sans poches d'air et de la note de couleur et de la conservation de la couleur nettement améliorées. Votre produit devient ainsi un délice rentable.

Le système à vide total TVS149 complète toute la série de machines de remplissage HPE. Les machines équipées de la trémie à vide travaillent en mode continu, étant donné que le vide toujours nécessaire est présent dans la trémie, deux installations à vide commandées séparément veillent ici à l'entrée du produit.



VEMAG Total Vacuum System TVS149

« Rien » de manière continue

Lorsque la trémie de la machine de remplissage est vide, le processus de transformation s'arrête et la trémie doit être de nouveau remplie. Ce processus de travail discontinu coûte du temps, ce qui entrave la productivité. Ceci est différent concernant la trémie à vide. Vous trouvez ici un vide adapté au produit par deux « cercles à vide » commandés séparément.

Le capteur de niveau de remplissage enregistre le niveau de remplissage dans la trémie et l'envoi de manière entièrement automatique à travers la trémie de stockage facultative, dès que la hauteur de remplissage a baissé au-dessous de la limite indiquée. La puissance de remplissage reste ici constante pour une production sans

interruption, garantissant un produit optimal.

Universellement utilisable

Le jeu de construction VEMAG intervient ici, un produit s'emboîtant dans l'autre. Pour le système à vide total, toutes les machines de remplissage standard HPE VEMAG sont au choix. Selon l'utilisation prévue, chaque machine peut être prise comme machine de remplissage à partir du HP12E. On est ainsi préparé de manière flexible à la mise en œuvre de ses idées sur le produit. Et chaque produit peut être transformé de manière optimale par les courbes de refoulement interchangeables.

Le matin, des saucisses cuites, le midi, du salami et l'après-midi du jambon cuit, facilement et rapidement produites grâce aux éjections variables, et qui sont exclusivement transformés dans les machines VEMAG. Ceci crée de la flexibilité et un gain de temps dans la production qu'aucun autre fabricant ne peut offrir. En combinaison avec la technologie de malaxage de la machine de remplissage VEMAG couronné par un prix, ce produit peut être directement malaxé à sa dimension de grain final et si cela est nécessaire, les parties osseuses et les ligaments peuvent être simultanément séparés directement lors du remplissage et de l'arrêt.

Vous souhaitez utiliser votre propre conteneur pour la production de jambon cuit? Aucun problème. Utilisez votre conteneur volumineux, pour passer directement du Tumbler au VEMAG, pour y entrer votre jambon à l'aide du système à vide total. Un avantage logistique qui vous fait économiser de

la manutention et des coûts. La commande a lieu évidemment via la surface graphique à utiliser intuitivement. Chaque personne, qui a déjà de l'expérience avec les machines de remplissage VEMAG, peut utiliser immédiatement la trémie à vide. Et les autres apprennent vite.

Qualité du produit

La trémie à vide remplit continuellement non seulement le jambon cuit, mais également les saucisses crues et les saucisses à cuire de bœuf, de porc et de volaille, pour optimiser leur couleur et la conservation de leur couleur, le produit devant être ce qu'il est. Tout simplement succulent et appétissant. La technologie de la courbe de refoulement portionne doucement et exactement le produit.

VEMAG Duo Drive

Le système à vide total possède évidemment le DUO-Drive VEMAG qui a fait ses preuves: deux entraînements séparés pour l'élément de transport et l'amenée. Les entraînements travaillent indépendamment l'un de l'autre et veillent à ce que la puissance ne s'effondre pas même si les matériaux bruts sont froids et rigides. La servo-technique la plus moderne définit de nouveaux critères, eu égard à l'exactitude de poids à atteindre. La vitesse du dispositif d'alimentation est toujours exacte et garantit l'amenée optimale du produit dans la courbe de refoulement.



Trémie avec ouverture pour le tube d'alimentation. Le couvercle monte automatiquement en appuyant sur un bouton.



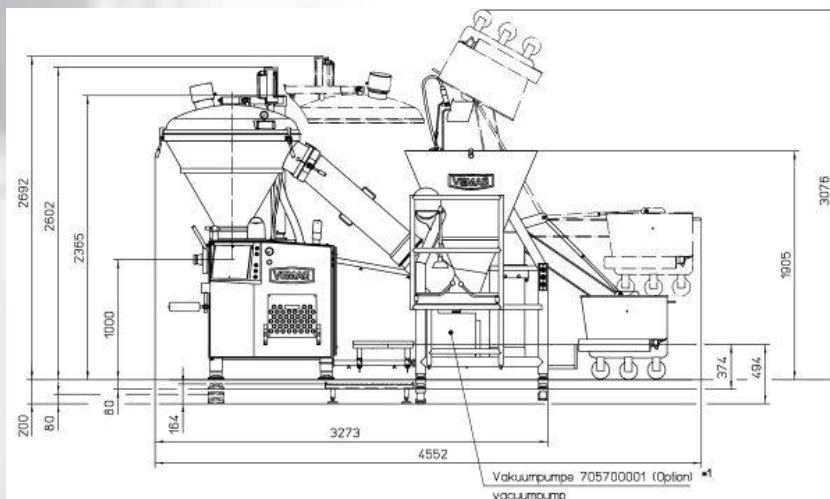
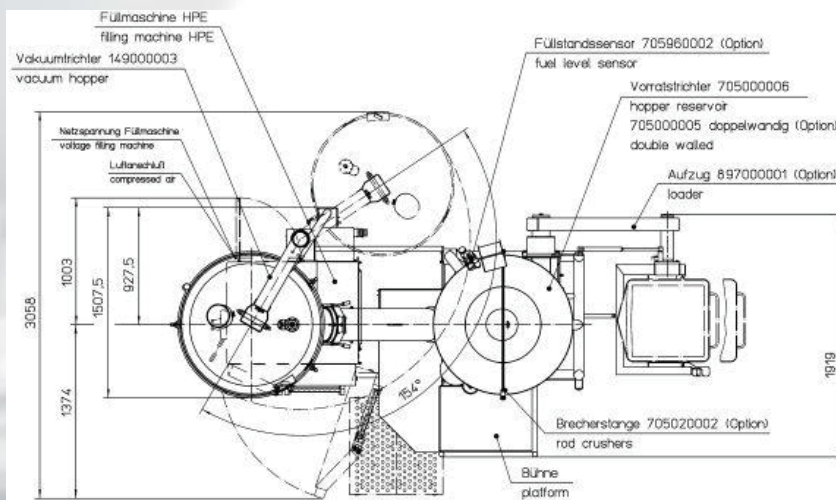
www.vemag.de

Tous les avantages en un clin d'œil :

- une machine pour tous les produits
- une trémie de remplissage (facultative) pour tous les produits
- un éjecteur de produit variable 60mm/100mm
- des produits premium
- une utilisation flexible
- universellement utilisable pour les saucisses crues, le jambon et les produits d'émulsifiants
- adaptable à l'exigence respective
- une manipulation délicate du produit
- de moindres frais de maintenance

Caractéristiques techniques :

Puissance de remplissage :	Comme les machine de remplissage standard (selon le type de machine)
Sortes de produits :	Porc, bœuf, volaille
Combinables avec :	Toutes les machines de remplissage standard à partir du HP12E Une trémie de stockage, un tube d'alimentation pour la trémie de stockage, un tube chauffant à double paroi (diamètre 250 mm)
Livrables facultativement :	



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: