

# Koex 893

## Einrichtung zur Herstellung gefüllter Kroketteen oder Klöße



Sicher geschlossene Produkte.

Sie planen die Herstellung gefüllter Kroketteen oder Klöße und möchten dabei unterschiedliche Lebensmittel als Füllung einsetzen? Sie benötigen exakte Gewichte und wünschen sich Produkte, die sicher geschlossen bleiben?

Setzen Sie auf die Koextrusionseinrichtung 893 von VEMAG und produzieren Sie Fleisch- oder Fischkroketteen mit Saucen, Käse oder Gemüsemischungen als Füllung.



Fischkroketteen mit Shrimps

Die Koextrusionseinrichtung 893 ist ein spezielles Formmodul, das für den Einsatz mit zwei Vakuumpfüllmaschinen konzipiert ist.

### Einsatz

Das eigentliche Formmodul wird über Rohre mit zwei Vakuumpfüllmaschinen verbunden. Die eine Maschine übernimmt die Portionierung des Mantels (A-Maschine), die andere die Portionierung der Füllung (B-Maschine).

Im Formmodul werden beide Massen zusammengeführt. Ein patentierter Innenrohrverschluss sorgt dafür, dass die Füllung exakt im Mantel der Portion positioniert wird. Auch während der weiteren Verarbeitung bleiben die Enden des Produkts sicher geschlossen.

Bei Bedarf kann die Linie um einen integrierten Wolf mit Trenneinrichtung erweitert werden. Ein automatisches Trennventil sorgt für die sichere Abtrennung harter Bestandteile wie Knorpel, Sehnen, Gräten oder Stiele.

### Große Produktvielfalt

Mit Hilfe der Koextrusionseinrichtung 893 lassen sich viele unterschiedliche Produkte herstellen:

- Fleischbällchen mit Ketchup
- Geflügelfleischkroketteen mit Käse
- Fischkroketteen mit Shrimps
- Fischkroketteen mit Balkangemüse
- Fischstäbchen mit Tomatensauce oder Schmelzkäse
- Kartoffelklöße mit Spinat

In der Regel werden diese Produkte nach dem Ausformen paniert und frittiert und gelangen anschließend als Tiefkühlware in den Handel.

### Einsatzbereich

Die Koextrusionseinrichtung 893 kann mit den folgenden Vakuumpfüllmaschinen kombiniert werden:

- ROBOT 500
- ROBBY / ROBBY-2
- ROBOT HP-Serie
- ROBOT DP-Serie

### Alle Vorteile auf einen Blick

- Hohe Flexibilität durch Verbindung unterschiedlicher Lebensmittel
- Patentierter Innenrohrverschluss für sicher geschlossene Produkte
- Exakte Positionierung der Füllung im Mantel
- Modulares System aus Vakuumpfüllmaschinen und Formmodul
- Vakuumpfüllmaschinen auch einzeln für andere Produktionen einsetzbar



www.vemag.de

# VEMAG Convenience System – Der Baukasten

Formmodule:

Koextrusionseinrichtung 891 für gefüllte Fleisch-, Fisch- oder Kartoffeltaschen (benötigt zwei Vakuumpfüllmaschinen)  
Koextrusionseinrichtung 892 für gefüllte Würstchen (benötigt zwei Vakuumpfüllmaschinen)  
Koextrusionseinrichtung 893 für gefüllte Knödel oder Kroketten (benötigt zwei Vakuumpfüllmaschinen)  
Koextrusionseinrichtung 894 für kontinuierlich gefüllte Produktstränge (benötigt zwei Vakuumpfüllmaschinen)  
Füllstromteiler zum Aufteilen von Produktströmen in bis zu 12 Bahnen  
Füllkopf 981 zum Abfüllen fließfähiger Produkte  
Diafragma 821 zum Abteilen runder Produkte  
Pneumatische Abschneidevorrichtung zum Abteilen von Produktströmen

## Ein System – alle Produktsorten

**Kartoffeltaschen mit Frischkäse**

Benötigt:  
Koex 891 mit  
2 Vakuumpfüllmaschinen



**Fischkroketten mit Balkan- gemüse**

Benötigt:  
Koex 893 mit  
2 Vakuumpfüllmaschinen



**Fleischbällchen**

Benötigt:  
1 Vakuumpfüllmaschine  
1 Füllstromteiler  
1 Abschneidevorrichtung



**Fischbällchen**

Benötigt:  
1 Vakuumpfüllmaschine  
1 Füllstromteiler  
1 Abschneidevorrichtung



**Cevapcici**

Benötigt:  
1 Vakuumpfüllmaschine  
1 Füllstromteiler  
1 Abschneidevorrichtung



**Salate**

Benötigt:  
1 Vakuumpfüllmaschine  
1 Füllkopf 981



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](mailto:vemag.de)

Überreicht durch: