

Alginat Anwendung CC215 + HP Coex

Würstchen – flexibel in Alginathülle

Modern, gesund und kostensparend

Würstchen werden traditionell in Natur- Collagen- und Cellulosedärmen portioniert, ein Verfahren, das sich hervorragend für die meisten Produkte eignet. Innovative Produkte verlangen jedoch nach neuen Lösungen.

VEMAG entwickelte die CC215 speziell für die Herstellung von Produkten in Alginathüllen. Das Resultat: Sauber abgeteilte Würstchen mit einer Portionierleistung bis zu 3.000 Stück (40 mm) pro Minute dank der bewährten Riementechnologie aus den Längenportioniergeräten LPG208 und LPG209. Die Würstchen erhalten einen perfekten Biss und die Ersparnisse bei den Produktionskosten sind enorm.



CC215

Die CC215 ist ein Vorsatzgerät zur Produktion von Würstchen im Alginat-Darm. Die Würstchen können sowohl auf einer Aufhängemaschine als auch vereinzelt auf ein Band ausgegeben werden.

Alginat

Bei Alginat handelt es sich um ein aus Algen hergestelltes Gel, das u. a. als Darmersatz Verwendung findet. Alginat ist ein Naturprodukt und rein pflanzlich. Es vermittelt einen perfekten Biss und ein angenehmes Mundgefühl, die Haptik ist exzellent. Selbst bei Kontakt mit heißem Wasser bleibt die Alginathülle stabil.

Das Alginat umschließt die Würstchen mit einer transparenten Hülle, so dass das Produkt gut sichtbar bleibt. Durch eine hervorragende Aufnahme des Raucharomas eignet sich die Alginathülle insbesondere für Räucherwaren.

Spezialitäten

Alginat ermöglicht die Produktion „reiner“ Produkte, wie Halal- oder Geflügelwürstchen. Schaf- oder Schweinedärme werden nicht mehr benötigt, das Produkt bleibt sortenrein. Als besonderes Highlight darf jedoch die Ermöglichung echter vegetarischer Würstchen gelten, was Ihnen neue Märkte erschließen kann. Alginate bestehen aus Algen und so bleiben vegetarische Produkte mit dieser Hülle rein pflanzlich.

Darüber hinaus ist die CC215 perfekt geeignet für die Produktion frischer

Bratwurstprodukte, Breakfast-Sausage, Merguez und Hot Dogs, insbesondere aber auch von Snack-Sticks oder Metzware, wie Rauchpeitschen.

Ihrer Fantasie sind auch beim Kaliber Ihrer Spezialitäten keine Grenzen gesetzt. Zwischen Kaliber 8 und 32 ist nun alles möglich, schneller und einfacher geht es kaum.

Anwendung

Hier greift das universelle VEMAG Baukastensystem. Jede Vakuumfüllmaschine aus der HPE- und der DPE-Serie kann zur Portionierung des Bräts eingesetzt werden. Die Alginatfüllmaschine HP Coex fördert als B-Maschine das Alginat direkt in den Koextrusionskopf, in dem es das Brät mit gleichmäßiger Dicke umschließt. Die Genauigkeit der Schichtdicke garantiert reproduzierbare Qualität und Materialkosten – für eine exakte Kalkulation und zufriedene Kunden.

Nach dem Austritt aus dem Koextrusionskopf der CC215 wird das gelartige Alginat mit einer Calcium-Chlorid-Lösung beaufschlagt und vernetzt unmittlbar.

Flexible Einsatzmöglichkeiten

Der so vorbereitete Brätstrang wird nun entsprechend Ihren Anforderungen weiterverarbeitet:

- Direkt auf eine Aufhängelinie, z. B. für Rauchpeitschen
- Abgeteilt und vereinzelt auf ein Band oder für einen thermischen Prozess, z. B. für frische Bratwurst.

Zum Vereinzeln transportieren die schräg aufeinander zulaufenden Abteiler den Brätstrang vorwärts. Dabei formen die Abteiler die runden Enden der Würstchen und trennen sie bei Bedarf vollständig voneinander. Dieses Verfahren ermöglicht eine deutlich höhere Portionierleistung: Bis zu 3.000 Würstchen (40 mm) teilt die CC215 pro Minute ab. Vergleichen Sie die Leistung.

Kosten reduzieren

Bei dem Herstellungsprozess wird der Produktstrang kontinuierlich mit Alginat überzogen. Rework, das durch Anfang und Ende von Natur- und Kunstdärmen entsteht, wird somit vermieden. Darmwechselzeiten entfallen dank der kontinuierlichen Produktion. Sie nutzen die Produktionszeit effizient und stellen mehr Produkt in derselben Zeit her.

Die VEMAG CC215 und HP Coex sind für Alginat Marken-Gels geeignet. Dies spart Kosten, denn Sie können sich das für Ihre Anwendung optimale Gel beschaffen, ohne an einen bestimmten Hersteller gebunden zu sein. Das schafft Flexibilität und reduziert die Kosten nochmals.

Wie alle VEMAG Maschinen und Vorsatzgeräte lässt sich die CC215 mit Niederdruckgeräten und handelsüblichen Mitteln reinigen.

Alle Vorteile auf einen Blick:

- Wartungsarm
- Flexibler Einsatz
- Kontinuierlicher Produktionsprozess
- Kostenersparnis durch Entfall der Darmwechselzeiten
- Effizientere Produktionsprozesse
- Hohe Produktionsgeschwindigkeit
- Optimale Hygieneigenschaften
- Alginat ist deutlich preiswerter als Natur- oder Collagendarm
- Reduziertes Rework durch Endlosstrang
- Reduktion von Salzzugaben
- Preisstabilität, da Algen keinen saisonalen Schwankungen unterliegen
- Reine Halal-, Geflügel- und vegetarische sowie koschere Produkte möglich
- Konstant gleichbleibende Qualität
- Modulares System
- Nutzung bestehender Füllmaschinen möglich

Technische Daten

Würstchenlänge: 40 mm - 1.440 mm

Kaliber: 8 - 32 mm

Portioniergeschwindigkeit:
(abhg. vom Kaliber, Produkt und
Art der Anwendung)

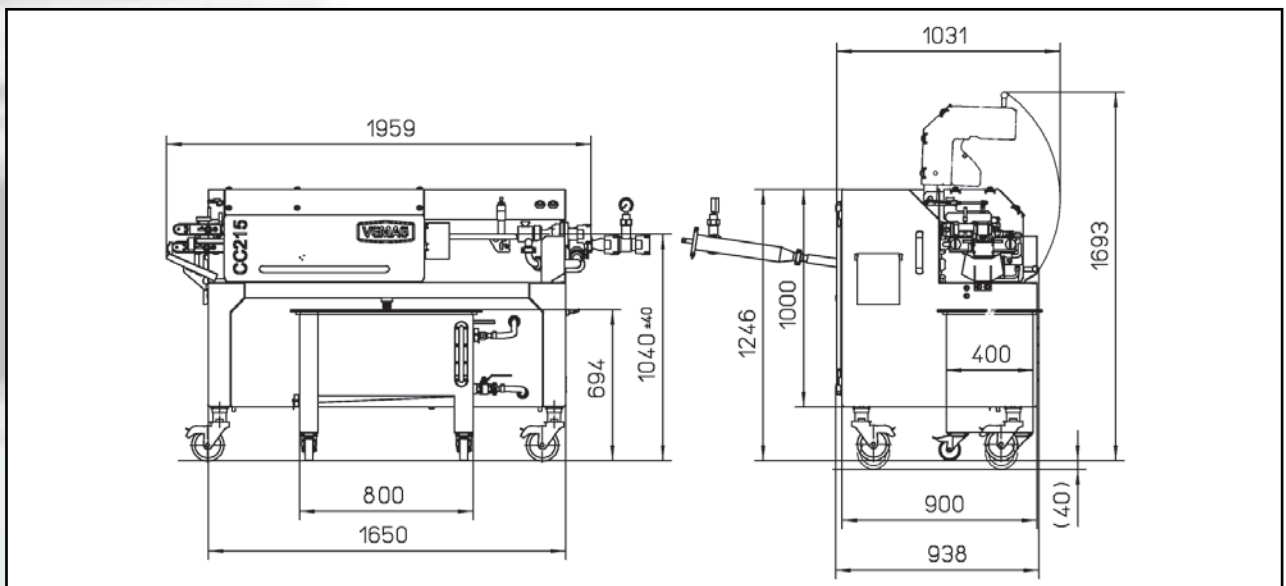
Länge	Port./min
40 mm	3.000
100 mm	1.200
120 mm	1.000
600 mm	200

Hängen: 130 Hakentakte/min
und mehr möglich

Geschwindigkeit: maximal 2 m/s



Salami Sticks



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

Überreicht durch:

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification

