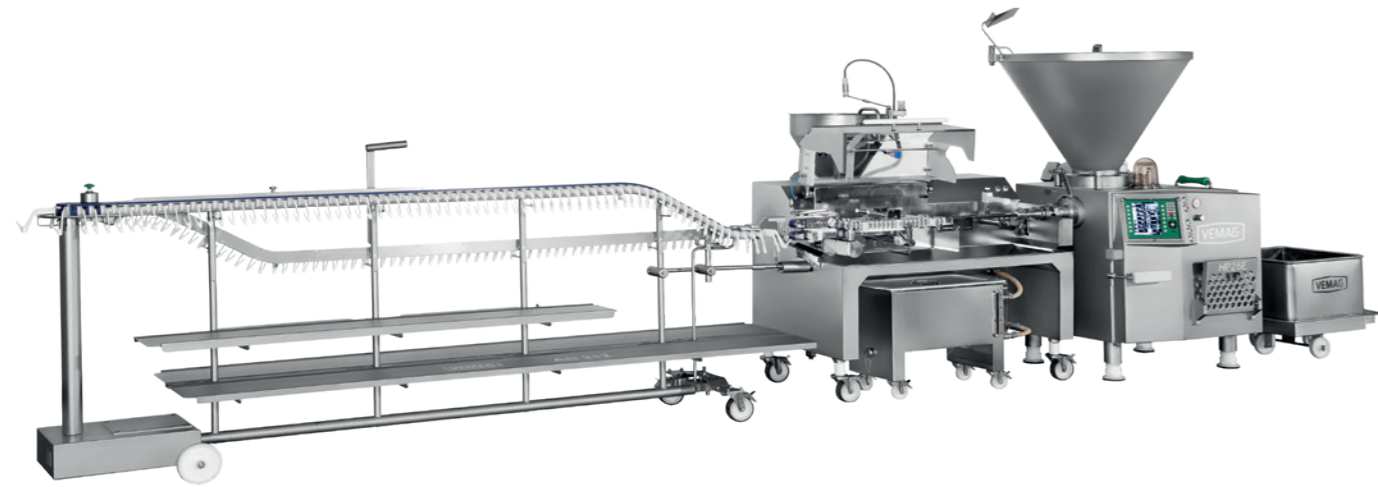


## CC215 + AH212

Die Aufhängemaschine AH212 ist eine Vorrichtung zum automatischen Aufhängen von Wurstketten.

### Ihr Vorteil

- Flexible Hakenabstände
- Bildung von Hakengruppen
- Optimale Nutzung des Rauchspießes
- Alle Hängearten möglich
- Ergonomisches ermüdungsfreies Arbeiten
- Kurze Umrüstzeiten



## CC215 + LL335

Frische Würstchen vollautomatisch in Schalen ablegen – für mehr Hygiene, sichere Produktion und dauerhafte Verfügbarkeit bei geringen Kosten.

### Ihr Vorteil

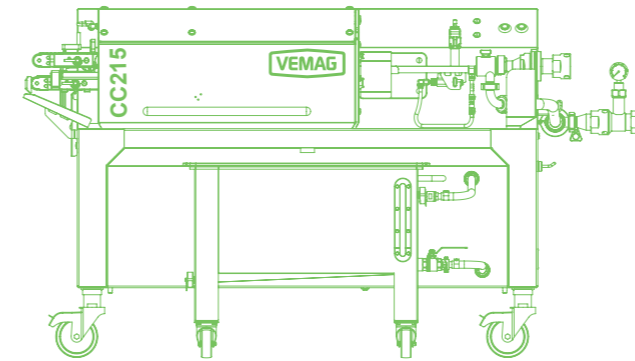
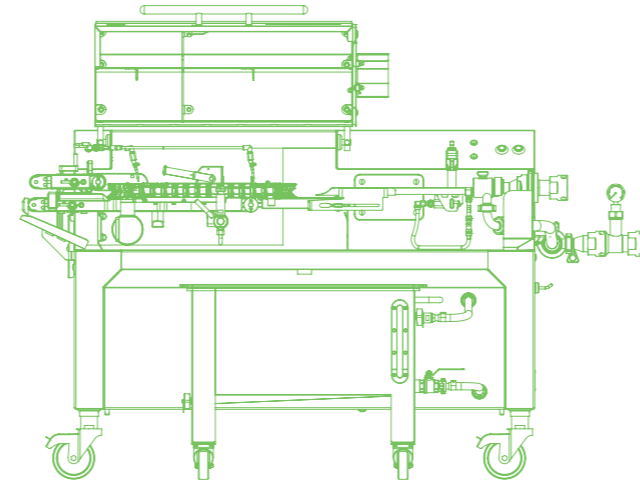
- Sichere Auslastung der Produktion
- Komplexe Produktionsoptimierung
- Mehr Produktausbeute durch frühzeitiges Ausschleusen
- Grenzenlose Freiheit in der Beladung der Produktformate
- Steigerung der Produktivität



# TECHNISCHE DATEN

## CC215 - Alginat Linie

| Wurstchenlänge | 40 - 1.400 mm | Portioniergeschwindigkeit<br>(abhängig vom Kaliber) | Länge | Portionen/min |
|----------------|---------------|---|-------|---------------|
| Kaliber        | 8 - 32 mm     |   | 40 mm | 3000          |
|                |               | 100 mm  | 1200  |               |
|                |               | 120 mm  | 1000  |               |



Techn. Zeichnung | A = Luftanschluss | E = Elektrischer Anschluss | W = Wasseranschluss



Weitere Informationen  
unter [www.vemag.de](http://www.vemag.de)



VEMAG Maschinenbau GmbH  
Weserstr. 32 | 27283 Verden  
Deutschland | [www.vemag.de](http://www.vemag.de)

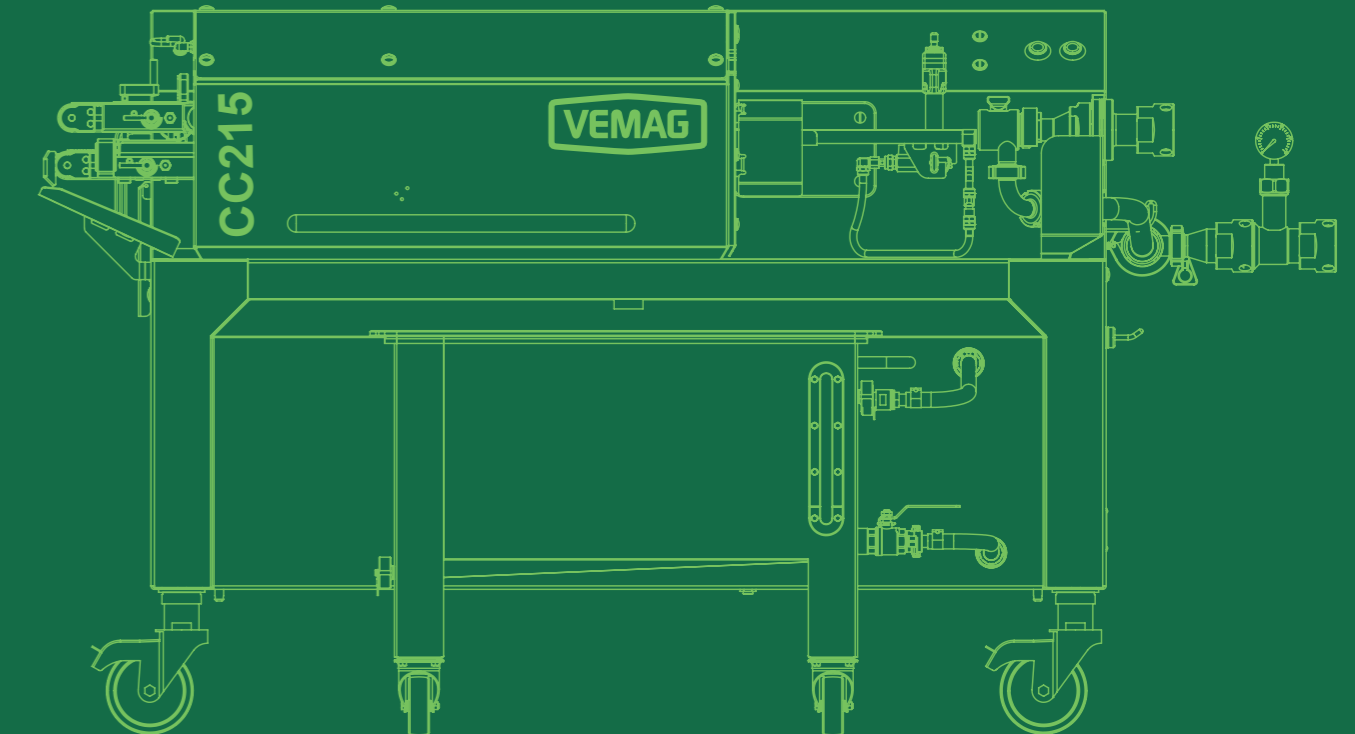


© VEMAG 2021 – Technische Änderungen vorbehalten. 06/2021



# CC215 Alginat Linie

## DATENBLATT



# HOCHRENTABEL, INNOVATIV, HYGIENISCH.

## Die VEMAG Alginat Linie für die neue Art der Würstchenproduktion

Würstchen werden traditionell in Natur-, Collagen- und Cellulosedärme gefüllt. Aktuelle Marktentwicklungen und Trends verlangen nach neuen Lösungen und effizienten Produktionssystemen. VEMAG bietet speziell für die Produktion von Würstchen eine kontinuierliche Alginat Koextrusionslinie.

Das Resultat: Ein kontinuierlicher Prozess und sauber abgeteilte Würstchen mit einer Portionierleistung von bis zu 3000 Portionen/Minute. Die **CC215** ist ein Vorsatzgerät zur Produktion von Würstchen im Alginatdarm. Die Würstchen können an eine Aufhängemaschine weitergegeben, auf ein Band vereinzelt oder mit dem LL335 direkt in Schalen abgelegt werden.

### VORTEILE AUF EINEN BLICK

- Hohe Produktqualität und vielseitige Einsatzmöglichkeiten für Frisch- und Brühwurst sowie trendige Rohwurst-Snacks
- Curved Unit (optional) für eine natürlich gekrümmte Produktoptik wie bei Naturdärmen
- Effizientere Produktionsprozesse durch direkte Übergabe in eine Kochanlage, in Schalen oder auf eine Aufhängelinie
- Vielfältige Endprodukte: vegan, vegetarisch, halal, kosher
- Keine Stillstandzeiten, keine Darmwechsel: maximale Produktivität
- Spürbarer Kostenvorteil gegenüber herkömmlichen Darmsorten
- Erhebliche Personaleinsparungen
- Höchster Hygienestandard
- Wartungsarm

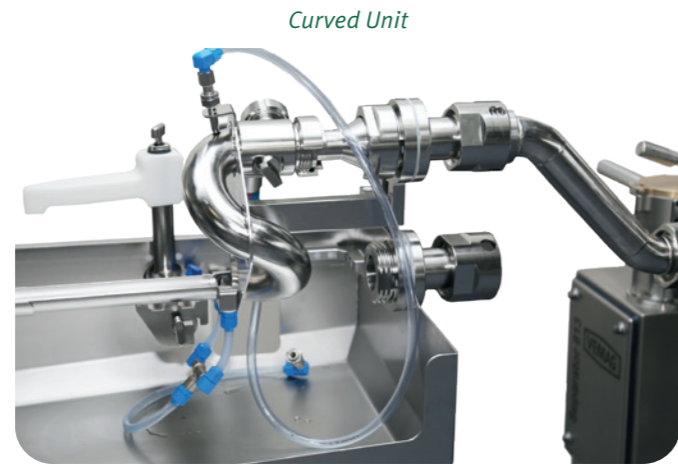
### DIE ALGINATHÜLLE

#### Das Prinzip

- Ein aus Braunalgen hergestelltes rein pflanzliches Gel wird als Darmersatz verwendet
- Alginat umschließt die Würstchen mit einer transparenten oder nach Wunsch eingefärbten Hülle, im kontinuierlichen Füllprozess

#### Ihr Vorteil

- Unbegrenzte rein pflanzliche Rohstoffquelle
- Spürbare Kostenvorteile gegenüber herkömmlichen Darmsorten
- Perfekte Produktoptik für Ihre Kunden
- Maximale Differenzierung zum Wettbewerb mit neuen und vielseitigen Möglichkeiten durch Zugabe von Farb- und Geschmacksstoffen



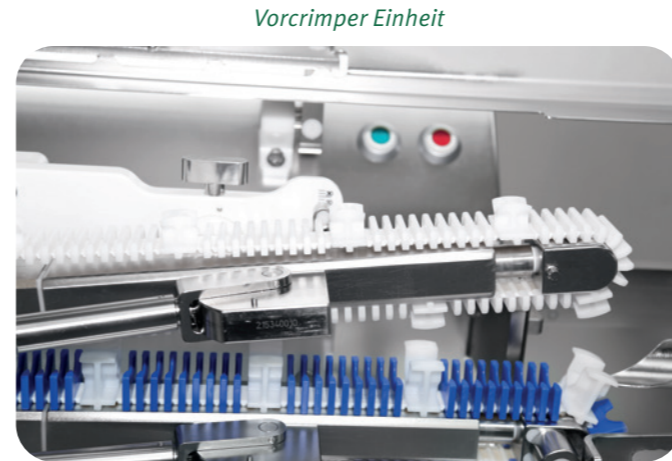
Curved Unit



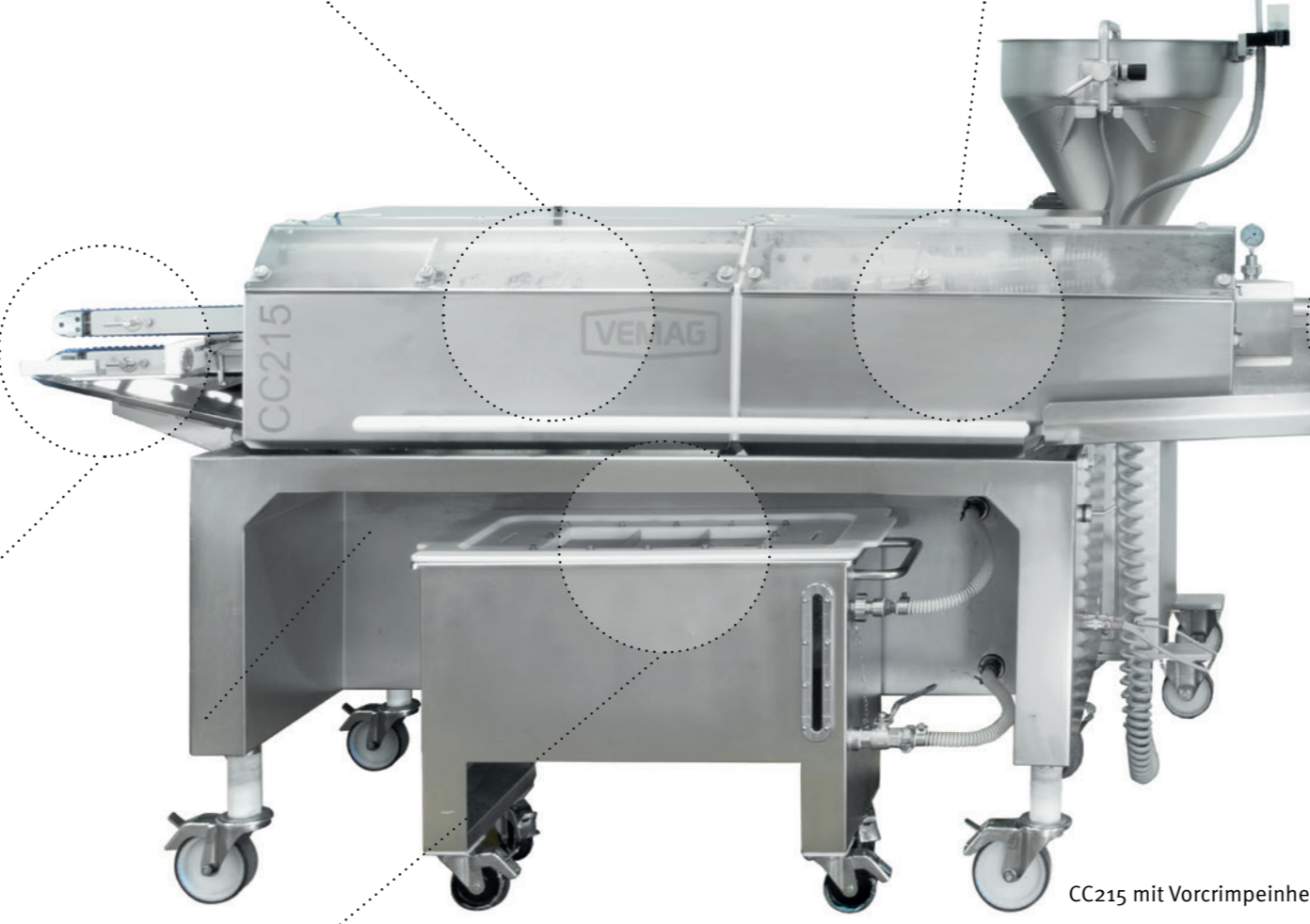
Abtransportband



Abteilländer



Vorcrimper Einheit



CC215 mit Vorcrimperinheit



Calcium-Behälter



Robot500

Coextrusionskopf



HP Coex