

CC215 + AH212

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

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

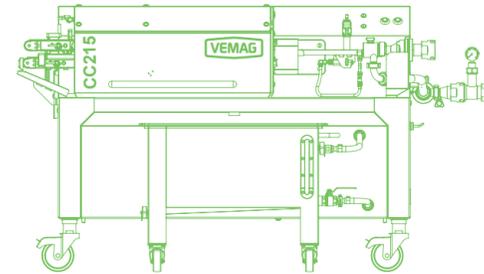
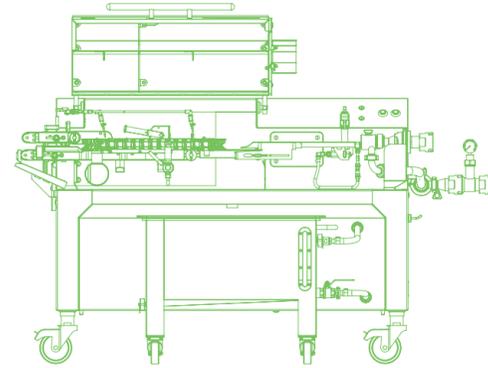
- Sichere Auslastung der Produktion
- Komplexe Produktionsoptimierung
- Mehr Produktausbeute durch frühzeitiges Ausschleusen
- Grenzenlose Freiheit in der Beladung der Produktformate
- Steigerung der Produktivität



TECHNISCHE DATEN

CC215 - Alginat Linie

Würstchenlänge	40 - 1.400 mm	Portioniergeschwindigkeit (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



VEMAG Maschinenbau GmbH
Weserstr. 32 | 27283 Verden
Deutschland | www.vemag.de

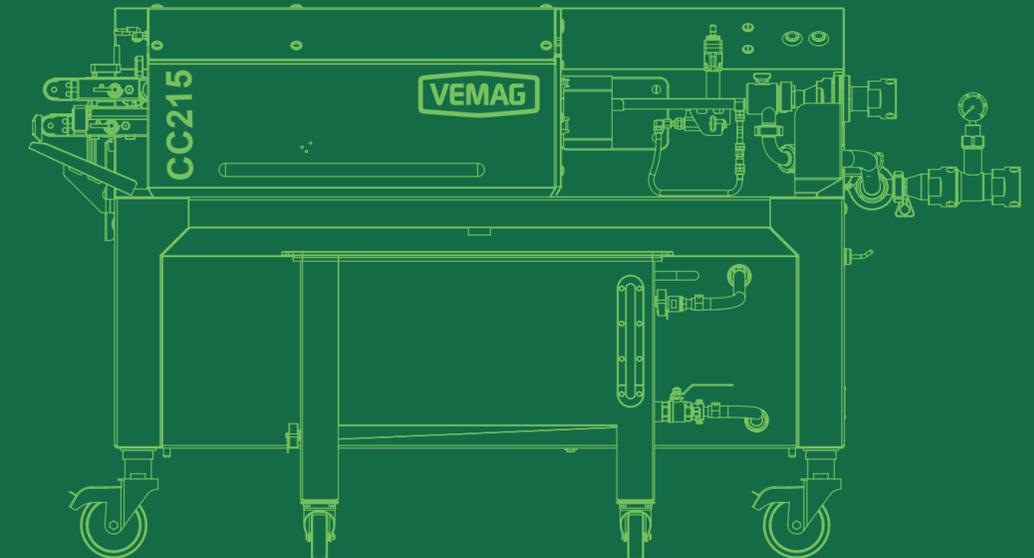


© VEMAG 2021 – Technische Änderungen vorbehalten. 06/2021

VEMAG

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

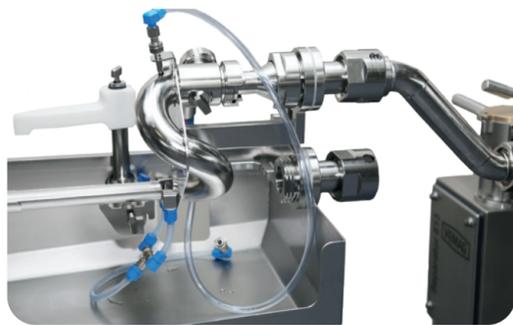
- Hohe Produktqualität und vielseitige Einsatzmöglichkeiten für Frisch- und Brühwurst sowie trendige Rohwurst-Snacks
- Curved Unit (optional) für eine natürlich gekrümmte Produktoptik wie bei Naturdärmen
- Effizientere Produktionsprozesse durch direkte Übergabe in eine Kochanlage, in Schalen oder auf 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

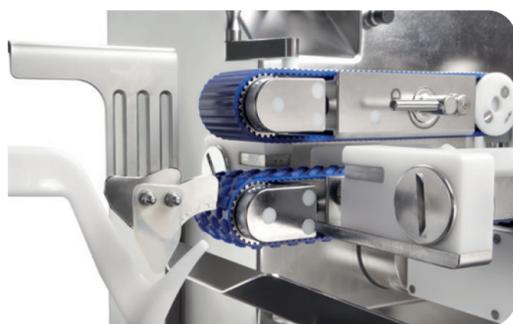
Das Prinzip

- 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

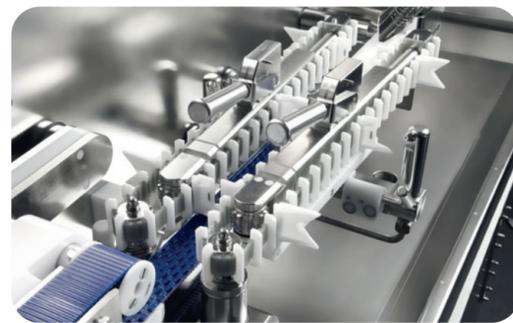
Curved Unit



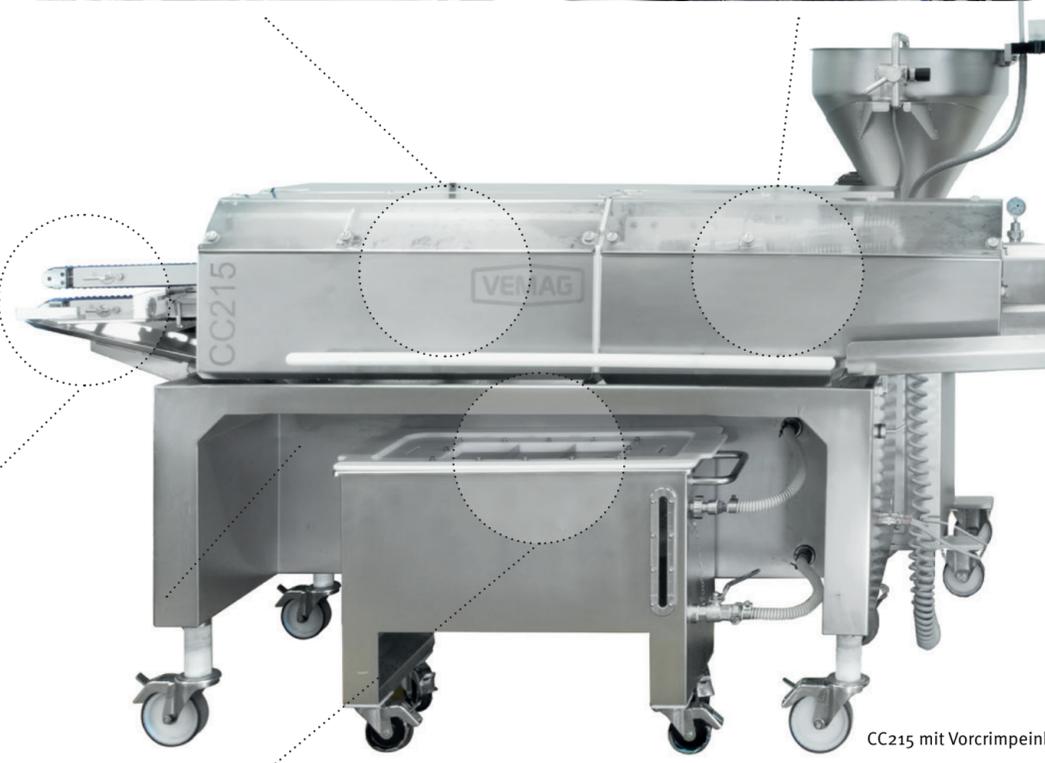
Abtransportband



Abteilländer



Vorcrimper Einheit



CC215 mit Vorcrimperinheit

Calcium-Behälter



Robot500

Coextrusionskopf



HP Coex



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