

DHV 841

Universelle Darmhaltevorrichtung für alle Darmsorten



Wirtschaftliches Abdrehen von Kunst- und Naturdarm.

Ob Collagen-, Schäl- oder Naturdarm – mit der Darmhaltevorrichtung DHV 841 ist das Abdrehen von Würstchen aller Kaliber ein Kinderspiel.

Sie verarbeiten Kunstdarm und möchten Ihre Produktion optimieren? Setzen Sie den integrierten Darmschieber ein und sparen Sie Darmkosten durch die automatische Endabschaltung.

Sie möchten Ihre Produktion automatisieren? Erweitern Sie Ihre Maschine durch die Aufhängemaschine AH 204 zur automatischen Produktionslinie.



DHV 841 mit automatischem Darmschieber

Die Darmhaltevorrichtung DHV 841 ist als Vorsatzgerät für Vakuumfüllmaschinen ausgelegt und wird direkt an das Abdrehgetriebe angehängt. Im Gegensatz zu vergleichbaren Systemen benötigt die Vorrichtung keinen eigenen Antrieb. Ein integrierter pneumatisch angetriebener Darmschieber erleichtert die Verarbeitung von Kunstdärmen.

Anwendung

Beim Verarbeiten von Kunstdarm verhindert der patentierte Darmmitnahmering wirkungsvoll Schlupf auf dem Abdrehrrohr und sorgt für kurze, klar definierte Abdrehestellen ohne Abweichungen von der eingestellten Abdrehzahl. Er garantiert so ein äußerst sicheres und präzises Abdrehen. Die Abdrehungen bleiben auch auf dem Wurstspieß sicher geschlossen, so daß Ausschub vermieden wird. Die Kürze der Abdrehestellen hilft außerdem Darm zu sparen, der zusätzlich für die Produktion zur Verfügung steht. Die hohe Präzision beim Abdrehen wirkt sich direkt auf die erreichbare Abdrehleistung aus. Abhängig von Produkt und Füllmaschine erreichen Sie Leistungen von über 700 Portionen pro Minute.

Zur Verarbeitung von Naturdarm kann der Darmschieber mit wenigen Handgriffen demontiert und die Rollenführung einfach zur Seite geklappt werden.

Automatischer Darmschieber mit Endabschaltung

Der automatische Darmschieber un-

terstützt Sie perfekt beim Abdrehen von Collagen- oder Schäl-darm. Der Bediener braucht den Darm nicht mehr von Hand nachzuschieben. Da die integrierte Endabschaltung das Darmende erkennt, muß der Bediener den Füllvorgang nicht mehr über den Kniehebel beenden. Statt dessen kann er sich voll auf die Produktion konzentrieren und – zum Beispiel – die produzierten Wurstketteknuten und für das anschließende Aufhängen vorbereiten.

Automatisierung

Automatisieren Sie Ihre Produktion durch automatisches Aufhängen der Wurstkette. In Kombination mit der Aufhängemaschine AH 204 werden Produktionslinien möglich, für die nur noch ein Bediener benötigt wird.

Handhabung

Die Darmhaltevorrichtung besitzt an der Unterseite einen Hebel zum Öffnen und Schließen der Kopfplatte, der das Aufziehen der Darmraupen erheblich erleichtert. Da am Wechselteil kein axiales Lagerspiel auftritt, wird eine äußerst gleichmäßige Darmspannung erzielt.

Ein auf dem Darmschieber sitzender Caddyhalter nimmt handelsübliche Darmcaddys auf und sorgt für kurze Wege beim Darmwechsel.

Reinigung und Wartung

Die Darmhaltevorrichtung ist weit-

gehend verschleiß- und wartungsfrei. Sie kann problemlos mit Hilfe von Niederdruckgeräten gereinigt werden. Die Rollenführung kann zur Reinigung leicht demontiert werden.

Einsatzmöglichkeiten

Die Darmhaltevorrichtung DHV 841 ist für den Anbau an das Abdrehgetriebe vorbereitet. Sie ist anschließbar an die folgenden Füllmaschinen:

- ROBOT 500 (ohne Endabschaltung)
- ROBBY / ROBBY-2
- ROBOT HP-Serie
- ROBOT DP-Serie



www.vemag.de

Technische Daten

Portionierleistung:	abhängig von Produkt und Füllmaschine
Darmsorten:	Collagen-, Schäl- und Naturdarm
Kaliber:	16 bis 42+ mm
Ausführung:	kurz – für Abdrehröhre mit Länge 290 mm lang – für Abdrehröhre mit Länge 390 mm
Druckluftanschluß Darmschieber:	1,5 - 2,0 bar (Collagendarm), 2,5 - 3,0 bar (Schäldarm)

Ein Vorsatzgerät – alle Möglichkeiten

Abdrehen auf den Tisch

Darmhaltevorrichtung DHV 841 zum einfachen Abdrehen direkt auf dem Fülltisch. Bei Bedarf kombinierbar mit Füllwolf 980 zum Wolfen und Abtrennen harter Bestandteile (nur bei Füllmaschinen mit Förderkurven).



Automatisches Aufhängen (Option)

Darmhaltevorrichtung DHV 841 und Aufhängemaschine AH 204 zum automatischen Aufhängen der produzierten Wurstketten. Während des Abdrehens kann der Bediener die aufgehängten Wurstketten mit dem Rauchspieß entnehmen.



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: