

Technische Zeichnung

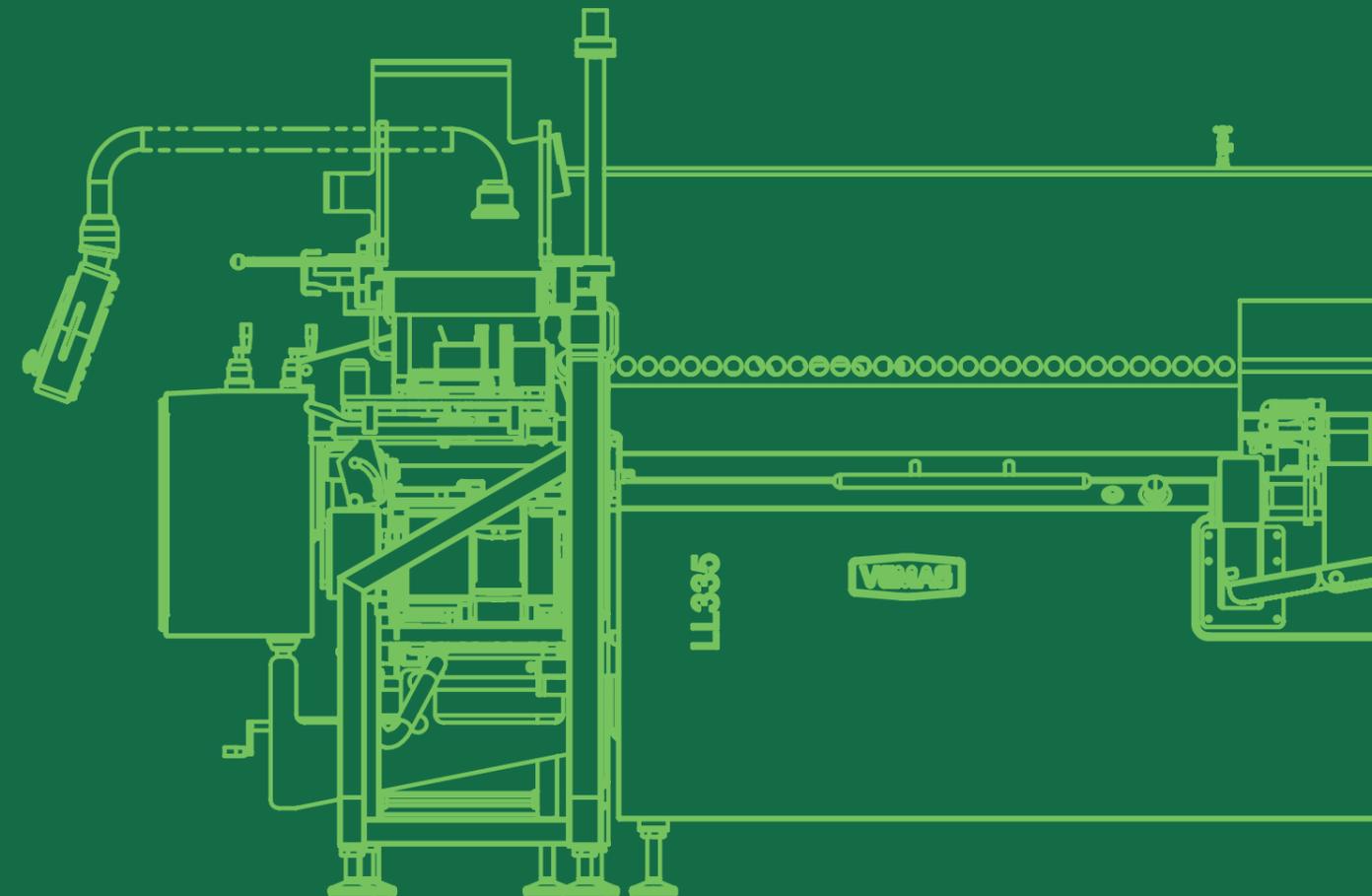
A = Luftanschluss E = Elektrischer Anschluss W = Wasseranschluss

LINK LOADER LL335

UNIVERSALLÖSUNG FÜR DIE GRUPPIERUNG VON WÜRSTCHEN

DATENBLATT

| TECHNISCHE DATEN | |
|---------------------|--|
| | Link Loader LL335 |
| Leistung | 600 Würstchen/min. bei Collagen und Alginat (abhängig von der Portionsgröße), max. 80 Schalen/min. 400 Würstchen/min. bei Naturdarm |
| Länge der Würstchen | 80–200 mm |
| Kaliber | 18–38 mm |



© VEMAG 2019 – Technische Änderungen vorbehalten. XXX.X.DE 04/19

FRISCHE WÜRSTCHEN VOLLAUTOMATISCH IN DIE SCHALE.

Bitte nicht anfassen – für mehr Hygiene, sichere Produktion und dauerhafte Verfügbarkeit bei geringen Kosten

Der Weg vom frischen Würstchen in die Schale beinhaltet eine Vielzahl an Funktionen. Wenn man wirklich alle Notwendigkeiten berücksichtigt, ist Integration aller Funktionen miteinander wie das Arbeiten in einem Team. Flexibilität in Darmtypen, Rezepturen, Gewichten, Längen, Kalibern, Verpackungsmerkmalen und –formaten geben die Anforderungen und danach den Vorsprung an. Jede Funktion im Team hilft Ihnen dabei:

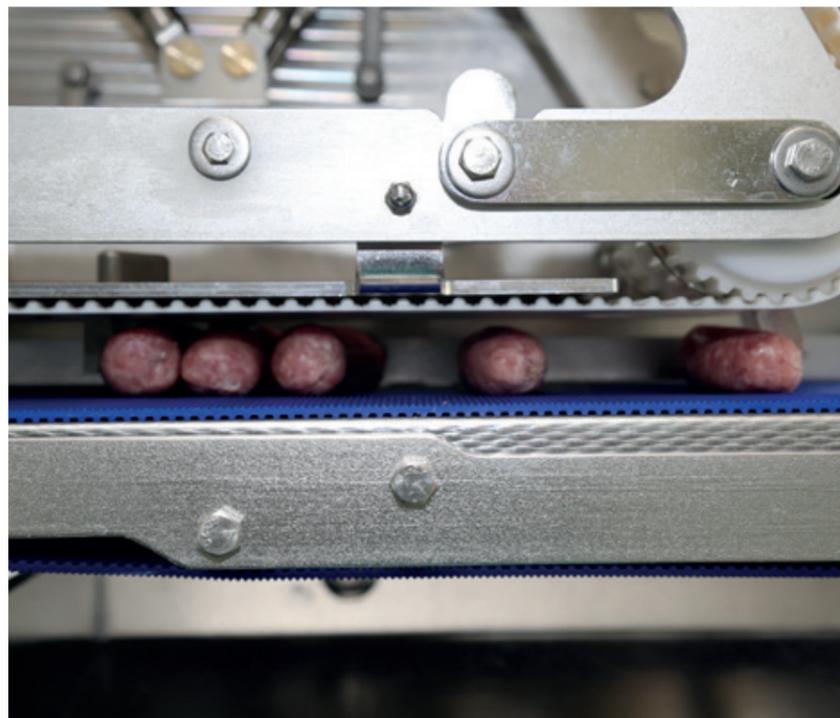
Vorteile auf einen Blick

- Dauerhaft verbesserte Qualität des Endproduktes in allen Därmen
- Sichere Auslastung der Produktion durch flexible Automatisierung
- Komplexe Produktionsoptimierung aus einer Hand ohne Schnittstellen
- Grenzenlose Freiheit in der Beladung der Produktformate und Schalen
- Mehr Produktausbeute durch frühzeitiges Ausschleusen schadhafter Produkte
- Steigerung der Produktivität durch hochkontrolliertes, schonendes Produkt-handling im vollständigen Prozess

Dreiecksband

Das Prinzip

- Gruppieren der Würstchenanzahl pro Lage in der Schale
- Möglichkeit der variabel einstellbaren Würstchenformate pro Lage in der Schale
- Mechanisch optimiertes Zusammenschieben der Einzelportionen zu einer lockeren oder kompakten Gruppe durch zwei unabhängig gesteuerte Bandsysteme



Dreiecksband

Ihr Vorteil

- Flexibilität der Produktablageformate auch für anspruchsvolle Anforderungen
- Möglichkeit, auch sehr enge Formationen in Schalen abzubilden, wie quasi ideal per Hand ausgerichtete Produkte
- Weniger Produktschädigung auch bei losen oder engen Gruppen in der Schale

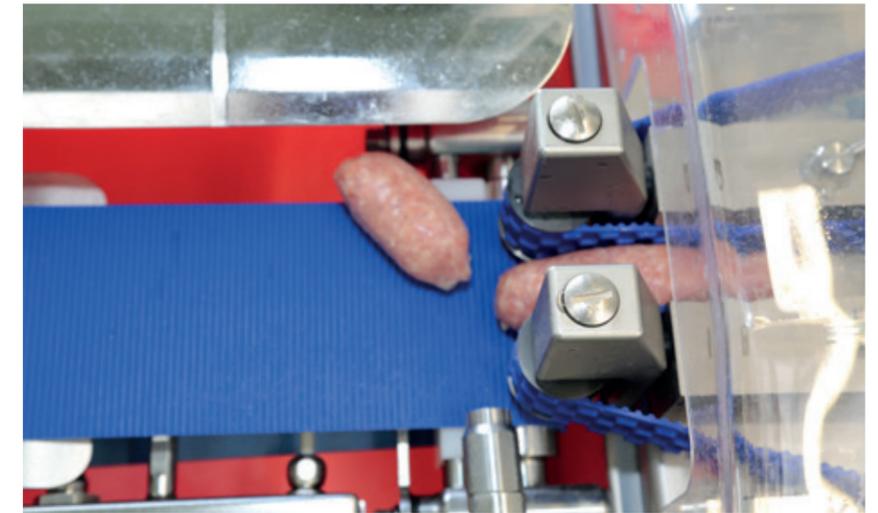
Übergabe in das Kammerband

Das Prinzip

- Ausschleusen der ersten und letzten Portion
- Zählen der Portionen und Neuausrichtung der Würstchen zum nachfolgenden Gruppieren

Ihr Vorteil

- Konstante Qualität des Endproduktes
- Verbesserte Hygiene durch weniger Produktberührung
- Vollautomatisierte Produktauswahl
- Keine schadhafte Produkte im Prozess



Sensor-gesteuerte Ausschleusung

Flügelrad

Das Prinzip

- Geführte Übergabe der gruppierten Würstchen pro Lage in die Schale in minimierter Fallposition

Ihr Vorteil

- Keine unkontrollierte Bewegung während der Ablage, perfekte Ausrichtung in der Schale
- Kein manuelles Korrigieren in der Schale
- Weniger Rework
- Weniger Schalenverbrauch



Flügelrad

Integrierter Schalenentstapler mit Schalen-Zuführband

Das Prinzip

- Automatisch synchronisiertes Vereinzelnen der Schalen und sicheres Zuführen unter das Flügelrad
- Schneller Tausch der Denesterkassette zur einfachen Veränderung des Schalenformats
- Bevorratung der Schalenstapel durch integriertes Pufferband
- Einfach verstellbarer Abstand zwischen Flügelrad und Schale für eine sichere Ablage der Produkte in die Schale

Ihr Vorteil

- Perfekte Schalenbereitstellung durch integriertes System
- Flexibilität durch Verarbeitung aller gängigen Schalenformate
- Reduzierte Rüstzeiten
- Keine Schnittstellen mit Fremdgeräten
- Hohe und tiefe Schalen können sicher und flexibel beladen werden