

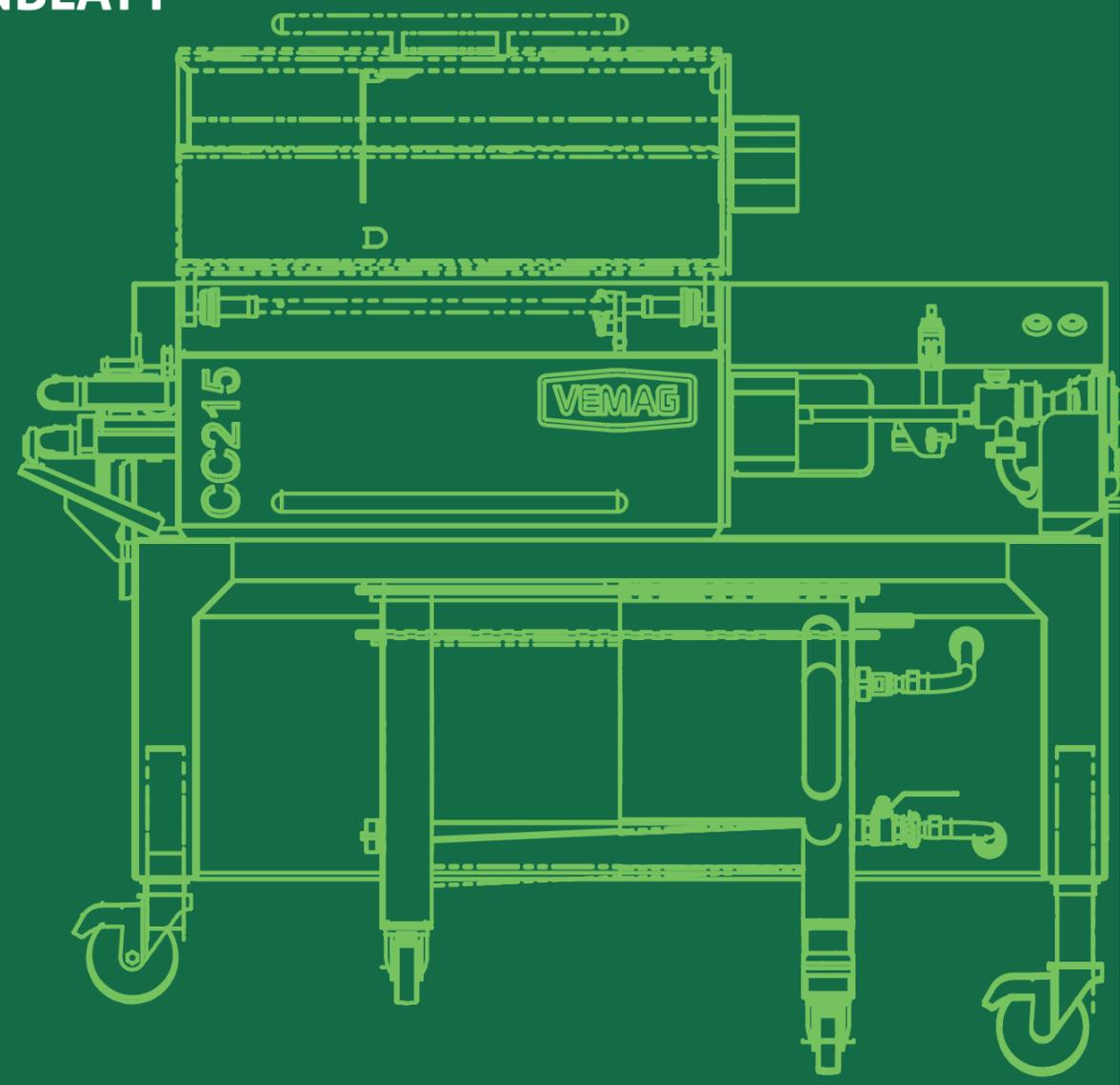
Technische Zeichnung

A = Luftanschluss E = Elektrischer Anschluss W = Wasseranschluss

ALGINAT LINIE CC215

“ALLES UNTER EINER HÜLLE”: KONTINUIERLICHE WÜRSTCHENPRODUKTION MIT ALGINAT

DATENBLATT



TECHNISCHE DATEN	
Alginat Linie CC215	
Würstchenlänge	40 - 1.400 mm
Kaliber	8 - 32 mm
Portioniergeschwindigkeit (abhängig vom Kaliber)	Länge Portionen/min
	40 mm 3000
	100 mm 1200
	120 mm 1000

© VEMAG – Technische Änderungen vorbehalten. DE 03/20

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. Hierfür bietet VEMAG, 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 Trocken-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, koscher
- Keine Stillstandzeiten, keine Darmwechsel
- 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



CC215 - Die Funktion

Das Prinzip

- Eine VEMAG Füllmaschine liefert den kontinuierlichen Produktstrom mit feinsten Regelung
- Die Alginatfüllmaschine HP Coex fördert das Alginat synchron zum Produktausstoß
- Unmittelbar nach dem Austritt aus dem Koextrusionskopf der CC215 wird das gelartige Alginat mit einer Kalzium-Chlorid-Lösung besprüht und formt somit eine stabile Hülle
- Der kontinuierliche Brätstrang wird zur Vereinzlung von Portionen den Abteilmäandern zugeführt (Frischwurst, Brühwurst) oder an eine Aufhängeeinheit übergeben (Trockenprodukte)

Ihr Vorteil

- Steigerung der Produktivität durch kontinuierlichen Prozess
- Perfekte Hygieneigenschaften – der Bediener kommt nicht mit dem Endprodukt in Kontakt: "No-touch Prinzip"
- Keine Unterbrechung des Produktionsflusses durch Darmwechsel, verlässliche Vermeidung von Rework
- Einfache Automatisierung des Gesamtprozesses ermöglicht erhebliche Reduzierung der Personalkosten
- Problemlose Erweiterung bestehender Produktionslinien, für flexible Anpassung an neue Marktanforderungen
- Kompatibel mit Vakuumfüllmaschinen aus der HPE- und DPE-Serie



Abteilmäander CC215



Koextrusionskopf

Anwendungsbereiche



Frischwurst



Brühwurst



Getrocknete Rohwurst-Snacks

