

Technische Zeichnung

A = Luftanschluss E = Elektrischer Anschluss W = Wasseranschluss

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

Wichtige Hinweise

- Die Portionierleistung steht in Abhängigkeit von Kaliber und Gewicht der zu verpackenden Portionen sowie des Belademusters. Die genannten Werte basieren auf bisherigen Kundenerfahrungen
- Die verwendeten Schalen müssen der Produktgröße entsprechen. Sollte ein Nachdrücken aufgrund der Größe der verwendeten Schalen erforderlich sein, so verlangsamt dies den Prozess
- Eine gute Darmqualität und -vorbereitung muss sichergestellt sein. Dies gilt insbesondere für Naturdärme
- Das Taktband des Schalenpufferbandes 307 ist in zwei unterschiedlichen Ausführungen erhältlich, um die maximale Taktleistung entsprechend der unterschiedlichen Schalenformate zu gewährleisten. Bei Verwendung von zwei Schalenformaten, die erheblich in Größe und Abmessung voneinander abweichen, kann dies zu einer Reduzierung der vorgegebenen Portionierleistung führen

LINK LOADER LL335

UNIVERSALLÖSUNG FÜR DIE
GRUPPIERUNG VON WÜRSTCHEN

ANWENDUNGSBEISPIELE



FRISCHE WÜRSTCHEN VOLLAUTOMATISCH IN DIE SCHALE.


DER VEMAG LINK LOADER LL335 – DIE UNIVERSALLÖSUNG FÜR DAS FLEXIBLE GRUPPIEREN VON FRISCHWURSTPRODUKTEN

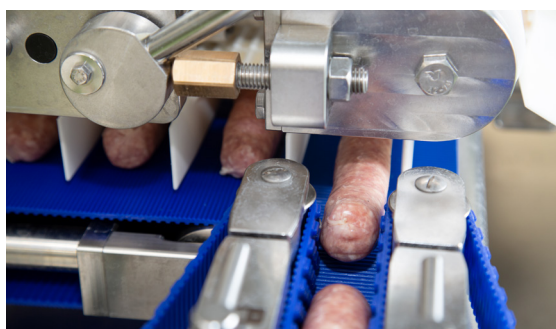
Mit dem Link-Loader LL335 bietet VEMAG eine vollautomatisierte Produktionslinie: Die gewichtsgenau portionierten, abgedrehten und abgeteilten Würstchen werden im kontinuierlichen Prozess nach individueller Vorgabe des Verarbeiters gruppiert und eingelegt.

Dabei bietet die VEMAG Lösung höchste Flexibilität in punkto Darmart, Gewichte, Kaliber und Längen.

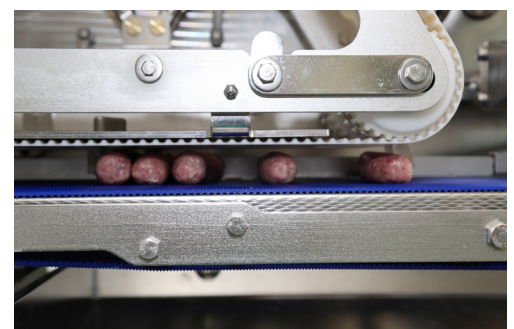
Die Produktmatrix zeigt die vielseitigen Einsatzmöglichkeiten und das breite Spektrum an Formaten auf, das mit dieser einzigartigen VEMAG Automatisierungslösung abgedeckt werden kann.

Alginate

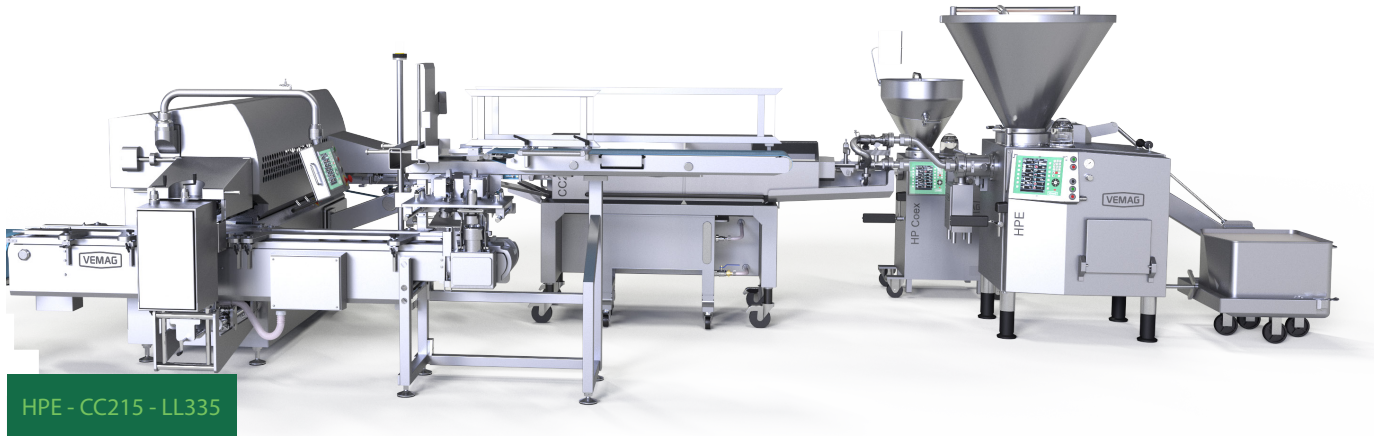
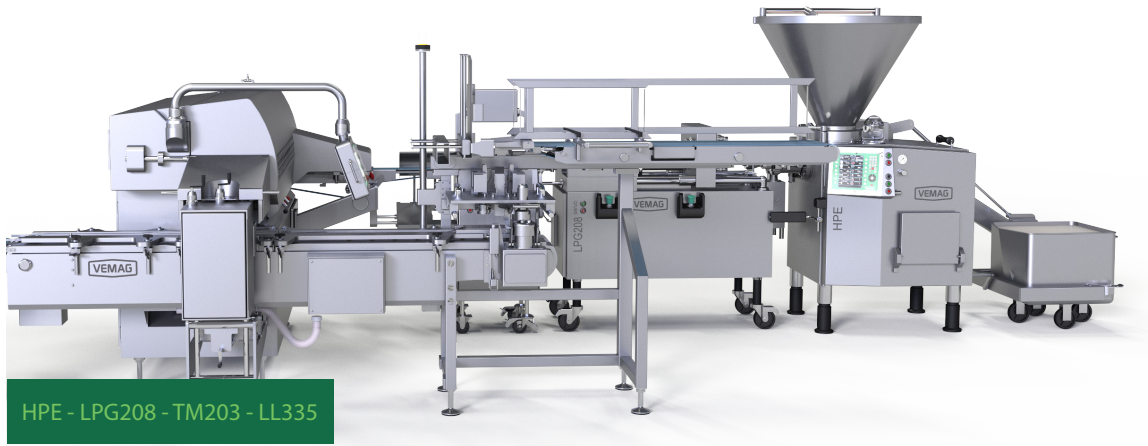
Darmart	Alginate					
Wurstlänge (mm)	100	180	160	130	80	80
Wurstkaliber (mm)	30	23	23	30	25	25
Gewicht (g)	67	75	75	95	38	38
Lagen	1	2	2	1	1	2
Portionen pro Lage	6	12	4	8	8	4
Zweite Beladeposition	Nein	Nein	Nein	Nein	Ja	Ja
Portionen pro Schale	6	24	8	8	16	16
Portionen pro Minute	580	400	400	400	340	340
Schalen pro Minute	96	16	50	50	22	22
Produkt						



Übergabe zum Kammerband



Dreiecksband



Naturdarm

Darmart	Schweinedarm			Saitling
Wurstlänge (mm)	110	160	100	160
Wurstkaliber (mm)	32	32	30	20
Gewicht (g)	80	120	62	60
Lagen	1	1	1	1
Portionen pro Lage	5	3	6	5
Zweite Beladeposition	Nein	Nein	Nein	Nein
Portionen pro Schale	5	3	6	5
Portionen pro Minute	320	170	350	220
Schalen pro Minute	64	56	52	44

Produkt



Collagendarm

Collagen
100
28
67
1
6
Nein
6
450
75

