

Alginat Linie CC215

Würstchen – flexibel in Alginathülle

Modern, gesund und kostensparend

Würstchen werden traditionell in Natur- Collagen- und Cellulosedärmen portioniert, ein Verfahren, das sich hervorragend für die meisten Produkte eignet. Innovative Produkte verlangen jedoch nach neuen Lösungen. VEMAG entwickelte speziell für diese Würstchen eine Alginatlinie mit extra langen Abteilmäandern. Das Resultat: sauber abgeteilte Würstchen mit einer Portionierleistung bis zu 1.800 Stück pro Minute. Die Würstchen erhalten einen perfekten Biss und, bezogen auf die Darmkosten, sinken die Produktionskosten enorm.



CC215

Die CC215 ist ein Vorsatzgerät zur Produktion von Würstchen im Alginatdarm. Die Würstchen können sowohl auf einer Aufhängemaschine als auch vereinzelt auf ein Band ausgegeben werden.

Alginat

Bei Alginat handelt es sich um ein aus Algen hergestelltes Gel, das u.a. als Darmersatz Verwendung findet. Alginat ist ein Naturprodukt und rein pflanzlich. Es vermittelt einen perfekten Biß und ein angenehmes Mundgefühl. Die Haptik ist exzellent, nach dem Aushärten fühlt es sich kühl und trocken an. Selbst bei Kontakt mit heißem Wasser weicht es nicht wieder auf.

Das Alginat umschließt die Würstchen mit einer transparenten Hülle, so dass das Produkt gut sichtbar bleibt. Durch eine hervorragende Aufnahme des Raucharomas eignen sich Alginatdärme insbesondere für Räucherware.

Spezialitäten

Alginat ermöglicht die Produktion „reiner“ Produkte, wie Halal-Würstchen oder Geflügelwürstchen. Schaf- oder Schweinedärme werden nicht mehr benötigt, das Produkt bleibt sortenrein. Als besonderes Highlight darf jedoch die Ermöglichung echter vegetarischer Würstchen gelten, was Ihnen neue Märkte erschließen kann. Alginate bestehen aus Algen und so bleiben vegetarische Produkte mit dieser Hülle rein pflanzlich.

Darüber hinaus ist die CC215 perfekt ge-

eignet für die Produktion frischer Bratwurstprodukte, wie Breakfast-Sausage, Merguez oder auch von Snack-Sticks oder Meterware, wie Rauchpeitschen.

Ihrer Fantasie sind auch beim Kaliber Ihrer Spezialitäten keine Grenzen gesetzt. Zwischen Kaliber 10 und 32 ist nun alles möglich, schneller und einfacher geht es kaum.

Anwendung

Hier greift das universelle VEMAG Baukastensystem. Jede Vakuuffüllmaschine aus der HPE- und der DPE-Serie kann zur Portionierung des Bräts eingesetzt werden. Die Alginatfüllmaschine HP coex fördert als B-Maschine das Alginat direkt in den Koextrusionskopf, in dem es das Brät mit gleichmäßiger Dicke umschließt. Die Genauigkeit der Schichtdicke garantiert reproduzierbare Qualität und Materialkosten – für eine exakte Kalkulation und zufriedene Kunden.

Unmittelbar nach dem Austritt aus dem Koextrusionskopf der CC215 wird das gelartige Alginat mit einer Kalzium-Chlorid-Lösung besprüht und härtet direkt aus.

Flexible Einsatzmöglichkeiten

Der so vorbereitete Brätstrang wird nun entsprechend Ihren Anforderungen weiterverarbeitet:

- Direkt auf eine Aufhängelinie, z.B. für Rauchpeitschen
- Abgeteilt und vereinzelt auf ein Band oder für einen thermischen Pro-

zess, z.B. für frische Bratwurst.

Zum Vereinzeln transportieren die schräg aufeinander zulaufenden Abteilmäandern den Brätstrang vorwärts. Dabei formen die besonders langen Abteiler die runden Enden der Würstchen und trennen sie bei Bedarf vollständig voneinander. Dieses Verfahren ermöglicht eine deutlich höhere Portionierleistung: bis zu 1.800 Würstchen teilt die CC215 pro Minute ab. Vergleichen Sie die Leistung.

Kosten reduzieren

Die CC215 überzieht den Produktstrang kontinuierlich mit Alginat. Rework, das durch Anfang und Ende von Natur- und Kunstdärmen entsteht, wird somit vermieden. Darmwechselzeiten entfallen dank der kontinuierlichen Produktion. Sie nutzen die Produktionszeit effizient und stellen mehr Produkt in derselben Zeit her.

Die VEMAG CC215 ist für alle Alginat Marken-Gels geeignet. Dies spart Kosten, denn Sie können sich das für Ihre Anwendung optimale Gel beschaffen, ohne an einen bestimmten Hersteller gebunden zu sein. Das schafft Flexibilität und reduziert die Kosten nochmals.

Wie alle VEMAG Maschinen und Vorsatzgeräte lässt sich die CC215 mit Niederdruckgeräten und handelsüblichen Mitteln reinigen.



Alle Vorteile auf einen Blick:

- Wartungsarm
- Flexibler Einsatz
- Kontinuierlicher Produktionsprozess
- Kostenersparnis durch Entfall der Darmwechselzeiten
- Effizientere Produktionsprozesse
- Hohe Produktionsgeschwindigkeit
- Optimale Hygieneigenschaften
- Alginat ist deutlich preiswerter als Naturdarm
- Reduziertes Rework durch Endlosstrang
- Reduktion von Salzzugaben
- Preisstabilität, da Algen keinen saisonalen Schwankungen unterliegen
- Reine Halal-, Geflügel- und vegetarische sowie koschere Produkte möglich
- Konstant gleichbleibende Qualität

Technische Daten

Würstchenlänge: 40 mm - 1.400 mm

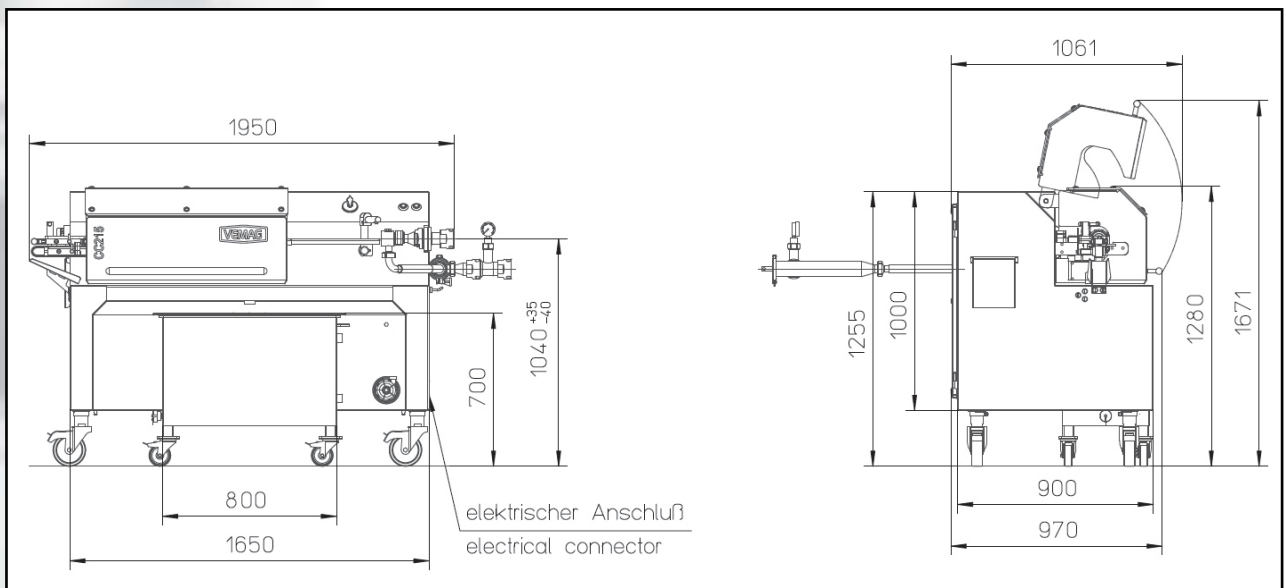
Kaliber: 10 - 32 mm

Portioniergeschwindigkeit:
(abhg. vom Kaliber)

Länge	Port./min.
40 mm	1.800 (Kal. 10)
100 mm	720
120 mm	600
600 mm	120



American breakfast sausage



ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification



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: