

FSL 210

Portionier- Abdreh- und Trenneinheit für Würstchen



Flexible Anforderungen – eine Maschine

FSL 210 – hier ist der Name Programm: Flexible Sausage Line. Eine Maschine, die universell in der Würstchenproduktion eingesetzt werden kann – flexibel für nahezu jede Anwendung. Überhaupt ist Flexibilität das Wort, das die FSL 210 am besten beschreibt. Ihr Einsatzgebiet findet sie in der Würstchenproduktion, in der eine Vielzahl an verschiedenen Produkten hergestellt wird. Überall, wo sich eine Maschine flexibel auf das Produkt einstellt und nicht das Produkt an das Gerät angepasst wird. Die FSL 210 setzt Produktideen um.



Flexible Sausage Line FSL210

Die FSL 210 ist ein Gerät zum flexiblen und längengenaue Portionieren, Abdrehen und Trennen von Würstchen im Natur-, Collagen- und Schäldarm.

Flexible Produktion

Würstchen ist nicht gleich Würstchen – jedes Produkt wird anders behandelt. Hier zeigt die FSL 210, was sie kann. Das Kaliber und das Gewicht werden vorgegeben. Die Eingabe der Daten erfolgt über die intuitiv zu bedienende Steuerung an der Vakuuffüllmaschine oder einer separaten Steuerung am FSL 210. Hinterlegte Daten können durch einfachen Programmwechsel aufgerufen werden. Und die Länge? Die Länge errechnet die Maschine selbstständig – und dreht das Würstchen exakt an der richtigen Stelle ab. Ohne weitere Berechnungen, ohne weitere Programmierung. Einfach flexibel und vollautomatisch, egal wie lang das Würstchen sein muss. So kann jeder sofort die FSL 210 bedienen. Und sollte man eine andere Länge bevorzugen, um z.B. unterfüllte Würstchen herzustellen oder das Produkt an eine vorhandene Verpackung anzupassen, dann lässt sich die Einstellung manuell ändern. Fast alles ist machbar. Die integrierte Trenneinheit trennt das Würstchen dann an der richtigen Stelle ab, wenn gewünscht. Ein Gerät, das verlässlich alles kann, selbst eine optionale Aufhängelinie kann integriert werden. Und wenn ein anderes Produkt mit anderem Kaliber gefahren wird oder sich das Gewicht verändern soll? Genau so einfach. Nur wieder das

Gewicht oder das Kaliber einstellen, die Länge wird automatisch berechnet und das Würstchen an der richtigen Stelle abgedreht. Und das bei bis zu 800 Takten in der Minute. Und auch die Anzahl der Abdrehungen sind flexibel einzustellen. Egal, ob frische Bratwurst oder Merguez, Chorizo oder Breakfast Sausage: die Abdrehungen stimmen. Und durch die optionale Naturdarmenderkennung wird die Darmraupe noch besser ausgenutzt: die Darmkosten sinken, der Profit steigt.

Flexible Transportbänder

Sie sind verantwortlich für (fast) alles: Transport sowie Halten der Würstchen während des Abdrehens. Dies macht die FSL 210 so flexibel, da jede Länge produziert werden kann. Drei Bandpaare garantieren den perfekten Ablauf. Nach dem Abdrehband übernimmt ein zweites Bandpaar die Würstchen zum Strecken der Abdrehstelle, fixiert den Schnittpunkt optimal und sorgt für noch exaktere Schnitte – ein sauberes Schnittergebnis bei allen Darmsorten.

Flexibler Messereinsatz

Man muss nicht, man kann. Abhängig davon, ob die FSL 210 eine Würstchenkette oder einzelne Würstchen auf einen Fülltisch ausgibt – die exakt arbeitenden Messer trennen bei Bedarf die Würstchen voneinander. Die Schneidetechnik ist bewährt. Egal, ob Einzelwürstchen, paarweise Trennung oder größere Ketten –

vollautomatisch, schnell und exakt. Das schafft noch mehr Flexibilität für noch mehr Einsatzbereiche.

Der Messerkasten ist leicht zugänglich. Einfache Reinigungen und ein schneller Messerwechsel tragen zur Steigerung der Produktivität bei.

Flexible Darmlänge

Sensoren überwachen den Füllvorgang. Die eingebaute Intelligenz des FSL 210 erkennt eigenständig das Darmende (optional). Zu frühes Starten des Vakuuffüllers oder ein verspäteter Stopp mit einer letzten Portion, die ins Leere läuft, gehören der Vergangenheit an. Sauberes Arbeiten mit Höchstgeschwindigkeit – so, wie es sein soll.

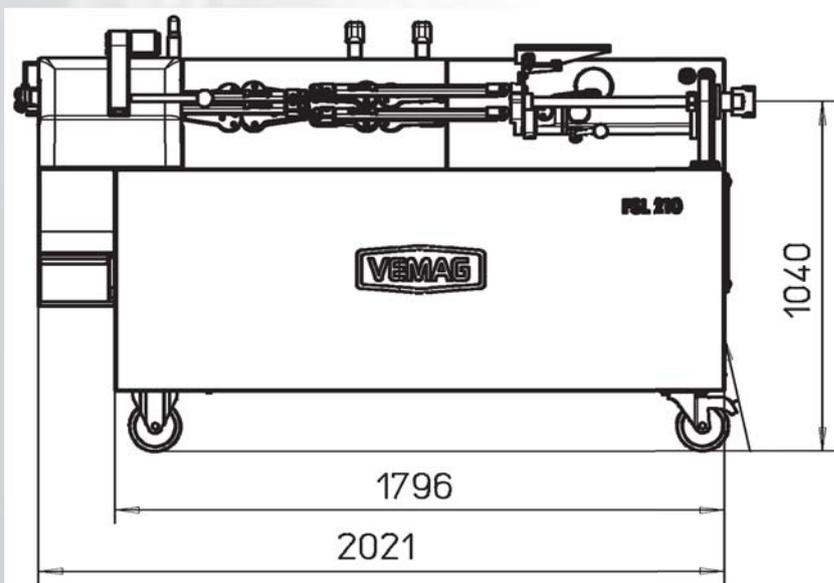
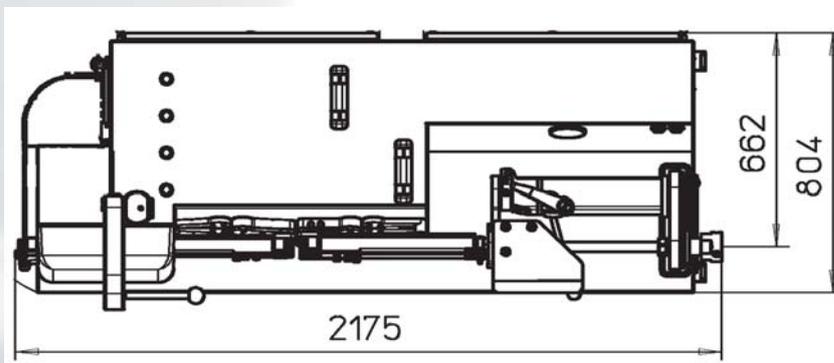
Alle Vorteile auf einen Blick:

- Flexibler Einsatz
- Integriertes Trennmodul
- Hohe Taktleistung
- Natur-, Collagen- und Schäldarm verarbeitbar
- Flexibles längengenaues Portionieren bei Vorgabe von Kaliber und Gewicht
- Naturdarmenderkennung
- 2 Minuten Umrüstzeit
- Einfache Reinigung möglich
- Variabel einstellbare Wurstlängen
- Start-/Stopp-Sensor



Technische Daten

Taktleistung:	bis 800 Port./min. (abhängig vom Darm, Kaliber und Gewicht)
Portionslängen:	ab 55 mm – ohne Limit, bei Einzelschnitt ab 40 mm – ohne Limit, bei 2 und mehr Würsten
Kaliber:	13 – 40+
Darmsorten:	Natur-, Collagen- und Schäldarm
Darmraupenlängen:	bis 430 mm (Collagendarm)



ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification



VEMAG Maschinenbau GmbH
Postfach 1620, D-27266 Verden
Phone +49 42 31 - 77 70, Fax +49 42 31 - 77 72 41
<http://www.vemag.de>, e-mail vemag.de

Überreicht durch: