

Füllwolf 980

mit Trenneinrichtung (Option)



Wolfen und Trennen direkt beim Füllen und Abdrehen – VEMAG Füllwolf 980 mit Trenneinrichtung.

Mit dem Füllwolf 980 eröffnet VEMAG neue Wege in der Wolf- und Trenntechnologie. Durch die integrierte Verarbeitung wird es möglich, das Produkt auf Endkorngröße zu wolfen und, falls notwendig, auch gleichzeitig Knochenstücke und Sehnen abzutrennen – und dies direkt beim Füllen und Abdrehen.

Durch die Auslegung als Vorsatzgerät lassen sich Füllmaschinen mit Förderkurve zur vollwertigen Produktionslinie für die wirtschaftliche Brüh- und Rohwurstproduktion auf-rüsten.



ROBOT HP15C mit Füllwolf 980 und automatischem Trennventil

Der Füllwolf 980 mit einem Lochscheibendurchmesser von 100 mm ist als Vorsatzgerät für Vakuutfüllmaschinen mit Förderkurve ausgelegt. Er besitzt keinen eigenen Antrieb, sondern die Messerwelle wird von den Förderkurven angetrieben. Der Füllwolf wird am Auslauf der Maschine befestigt und kann problemlos mit weiteren Vorsatzgeräten wie Abdrehtrieben und Darmhaltvorrichtungen sowie mit Clipmaschinen kombiniert werden.

Anwendung

Im Gegensatz zu traditionellen Verfahren wird beim Füllwolf 980 der Wolf- und Trennprozeß in den Füllvorgang integriert. Dadurch werden in der Roh- und Brühwurstproduktion völlig neue Anwendungsmöglichkeiten erschlossen.

- Wolfen mit und ohne Trennfunktion beim Füllen und Abdrehen: Roh- und Brühwurstproduktion mit letztem Schnitt unmittelbar vor dem Füllrohr.
- Wolfen: Vorbereitung von Kutterbrät.
- Feinwolfen: Feinbrätherstellung bis Endkorngröße 0,6 mm.
- Wolfen und Trennen: Abtrennen von Knochen splintern, Knorpel und Sehnen.

Durch die Koppelung von Wolf- und Füllprozeß lassen sich – je nach Anwendung – ein bis zwei komplette Arbeitsgänge einsparen. Da die Füllmaschine mit Hilfe von Vorsatzgeräten zur Pro-

duktionslinie ausgebaut wird, eröffnen sich dem Anwenderbetrieb zusätzliche Rationalisierungspotentiale – der Maschinenpark kann auf das Notwendige beschränkt werden. Außerdem entfallen die zwischen den einzelnen Arbeitsgängen sonst üblichen Transportwege und Stillstandzeiten. Die hygienischen Verhältnisse werden entscheidend verbessert, da die Kontaminationsgefahr durch kürzere Transportwege und die Verarbeitung unter Vakuum reduziert wird. Aufgrund des extrem hohen Wirkungsgrads und des Verzichts auf einen eigenen Antrieb tritt nur eine sehr geringe Temperaturerhöhung auf, so daß ungefrorene Rohstoffe verarbeitet werden können.

Handhabung

Ob mit oder ohne Trennfunktion – der Füllwolf 980 läßt sich mit wenigen Handgriffen an die jeweilige Anwendung anpassen.

Zur Zuschaltung der Trennfunktion muß lediglich das Trennventil an der entsprechenden Öffnung des Füllwolfs befestigt und der Standardschneidsatz gegen einen Schneidsatz mit Trennmesser und Trennscheibe ausgetauscht werden. Nach Eingabe der Trenndaten im Portioniercomputer kann sofort mit der Produktion begonnen werden. Für unterschiedliche Anwendungen stehen verschiedene drei- und fünfteilige Schneidsätze zur Verfügung.

Hoher Standardisierungsgrad

Da der Füllwolf 980 eine stets gleichmäßige Endkornung erzielt, wird ein hoher Standardisierungsgrad erreicht. Luftpneinschlüsse und Verschmierungen werden zuverlässig vermieden, die Produkte erhalten eine kräftigere Farbe.



www.vemag.de

Technische Daten

Lochscheibendurchmesser:	100 mm
Kombinierbar mit Füllmaschinen:	ROBOT HP-Serie, ROBOT 500 (je nach Produkt)
Wolfeistung:	bis zu 4 Tonnen pro Stunde (je nach Produkt)
Trennfunktion:	zuschaltbar
Schneidsatzkonfigurationen	
- als Füllwolf ohne Trennfunktion:	3-teilig (Vorschneider, Messer, Endscheibe), 5-teilig (Vorschneider, Messer 1, Zwischenscheibe, Messer 2, Endscheibe)
- als Füllwolf mit Trennfunktion (Option):	3-teilig (Vorschneider, Trennmesser, Trennscheibe), 5-teilig (Vorschneider, Messescheibe, Trennmesser, Trennscheibe)
Standzeit der Schneidwerkzeuge:	je nach Produkt, Anwendung und Pflege des Schneidsatzes



Premiumqualität durch Technologievorsprung

Mortadella ohne Hohlräume und Poren

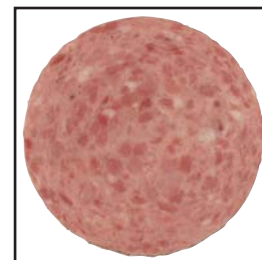
Traditionelles Verfahren



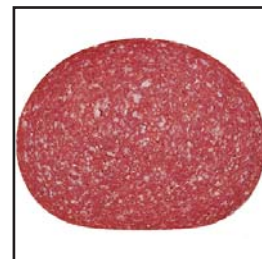
Füllwolf 980



Jagdwurst mit einheitlicher Körnungsgroße, gleichmäßiger Verteilung der Komponenten und besserer Farbgebung



Salami mit perfektem Anschnittbild ohne Verschmierungen oder Poren



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: