

Hackfleischvorsatz 801

für die sichere Produktion von Hackfleisch ohne Risiko



Hackfleisch mit absolut klarer Körnung und exzellenter Farbgebung.

Mit dem Hackfleischvorsatz 801 wird das VEMAG Wolfsystem um eine neue Komponente erweitert. Der Hackfleischvorsatz 801 ist die ideale Ergänzung zum Trennwolf 982 und kann jederzeit nachgerüstet werden.

Herstellen von Hackfleisch und gleichzeitiges Abtrennen von unerwünschten harten Bestandteilen mit der integrierten Trenneinrichtung – kein Problem für die Kombination aus Trennwolf und Hackfleischvorsatz. Auf die sonst übliche Verzerkleinerung auf Endkorngröße kann verzichtet werden.

Der extrem geringe Temperatureintrag ($< 1^{\circ}\text{C}$) sowie der hohe Hygienestandard der VEMAG Vakuumfüller gewährleisten optimale Hygienebedingungen bei der Produktion.



Hackfleisch in Spitzenqualität

Der Hackfleischvorsatz 801 ist das Ergebnis der konsequenten Weiterentwicklung des VEMAG Wolfsystems.

Anwendung

Der Hackfleischvorsatz 801 setzt neue Standards für die integrierte Hackfleischproduktion aus Rind-, Schweine- und Geflügelfleisch. Wolfen, Trennen und Herstellen von Hackfleisch – alles in einem einzigen Arbeitsgang.

Ob im kontinuierlichen Betrieb oder im Portionierbetrieb mit Hilfe eines nachgeschalteten Portionierers – das Wolfsystem kann problemlos an jede Anwendung angepaßt werden.

Durch den Verzicht auf einen eigenen Antrieb und die kurze Verarbeitungstrecke ohne Verrohrungen und Umlenkungen wird die Temperatur während der Verarbeitung nur geringfügig erhöht ($< 1^{\circ}\text{C}$).

Dieser äußerst niedrige Temperatureintrag gewährleistet – zusammen mit der Reduzierung von Arbeitsschritten – optimale hygienische Produktionsbedingungen. Zudem setzt das Hygienekonzept der eingesetzten Vakuumfüller Maßstäbe in Bezug auf die Abdichtung kritischer Bereiche wie die Zubringung und die Zugänglichkeit aller Komponenten.

Alle Bestandteile des Wolfsystems sind leicht zu demontieren und mit Hilfe von Niederdruckgeräten zu reinigen.

Handhabung

Der Hackfleischvorsatz 801 besitzt einen Lochscheibendurchmesser von 220 mm. Er ist wie alle Komponenten des VEMAG Wolfsystems als Vorsatzgerät für Vakuumfüllmaschinen mit Förderkurve ausgelegt. Er besitzt keinen eigenen Antrieb, sondern die Messerwelle wird direkt von den Förderkurven der Maschine angetrieben.

Bestehende Linien können jederzeit aufgerüstet werden, da der Hackfleischvorsatz einfach mit einer Überwurfmutter am Trennwolf 982 befestigt wird.

Durch nachfolgende Komponenten wie Hackfleischportionierer, Förderbänder, Trayhandler usw. kann das VEMAG Wolfsystem problemlos zu automatischen Produktionslinien ausgebaut werden.

Alle Vorteile auf einen Blick

- Äußerst geringe Temperaturerhöhung während der Verarbeitung ($< 1^{\circ}\text{C}$)
- Einsparung von Arbeitsschritten durch integrierte Verarbeitung
- Hackfleisch mit klarer Struktur, sauberer Körnung und gleichmäßiger Partikelverteilung
- Produkte mit exzellenter Farbgebung und Farbhaltung
- Perfekte Integration in das VEMAG Wolfsystem – jederzeit nachrüstbar
- Schrittweiser Ausbau zur automatischen Produktionslinie



Technische Daten

Lochscheibendurchmesser:	220 mm
Kombinierbar mit Füllmaschinen:	ROBOT HP-Serie
Portionierleistung:	bis zu 90 Portionen/min. bei Portionen mit 500 g (abhängig von Portionsgröße und eingesetztem Portionierer)

Erstklassige Qualität durch Technologievorsprung

Exzellente Produkte bei gleichzeitiger Reduzierung der Arbeitsschritte. Im Gegensatz zu herkömmlichen Verfahren kann der Rohstoff direkt – ohne Vorzerkleinerung auf die endgültige Partikelgröße – verarbeitet werden. Körnung, Partikelverteilung, Farbgebung und Farbhaltung sprechen für sich.



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: