

# Koex 891

## Einrichtung zur Herstellung gefüllter Fleisch-, Fisch- oder Kartoffeltaschen



Sicher geschlossene Produkte.

Sie planen die Herstellung gefüllter Produkte in Taschenform und möchten dabei unterschiedliche Lebensmittel verbinden? Sie benötigen exakte Gewichte und wünschen sich Produkte, die sicher geschlossen bleiben?

Setzen Sie auf die Koextrusionseinrichtung 891 von VEMAG und produzieren Sie Fleisch-, Fisch- oder Kartoffeltaschen mit Saucen, Käse oder Gemüsemischungen als Füllung.



Geflügelfleischtaschen mit Spinat

Die Koextrusionseinrichtung 891 ist ein spezielles Formmodul, das für den Einsatz mit zwei Vakuumpfüllmaschinen konzipiert ist.

erweitert werden. Ein automatisches Trennventil sorgt für die sichere Abtrennung harter Bestandteile wie Knorpel, Sehnen, Gräten oder Stiele.

### Einsatzbereich

Die Koextrusionseinrichtung 891 kann mit den folgenden Vakuumpfüllmaschinen kombiniert werden:

### Einsatz

Das eigentliche Formmodul wird über Rohre mit zwei Vakuumpfüllmaschinen verbunden. Die eine Maschine übernimmt die Portionierung des Mantels (A-Maschine), die andere die Portionierung der Füllung (B-Maschine).

Im Formmodul werden beide Massen zusammengeführt. Ein patentierter Innenrohrverschluss sorgt dafür, dass die Füllung exakt im Mantel der Portion positioniert wird. Auch während der weiteren Verarbeitung bleiben die Enden des Produkts sicher geschlossen.

Bei Bedarf kann die Linie um einen integrierten Wolf mit Trenneinrichtung

### Große Produktvielfalt

Mit Hilfe der Koextrusionseinrichtung 891 lassen sich viele unterschiedliche Produkte herstellen:

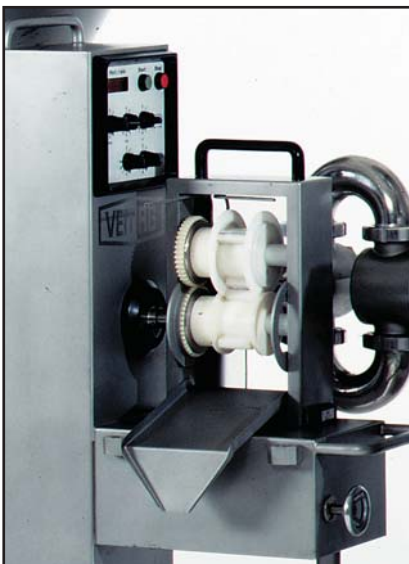
- Schweinefleischtaschen mit Porree
- Geflügelfleischtaschen mit Spinat oder Kräuterbutter
- Fischtaschen mit Schmelzkäse
- Kartoffeltaschen mit Broccoli und Schinken
- Kartoffeltaschen mit Frischkäse

In der Regel werden diese Produkte nach dem Ausformen paniert und frittiert und gelangen anschließend als Tiefkühlware in den Handel.

- ROBOT 500
- ROBBY / ROBBY-2
- ROBOT HP-Serie
- ROBOT DP-Serie

### Alle Vorteile auf einen Blick

- Hohe Flexibilität durch Verbindung unterschiedlicher Lebensmittel
- Patentierter Innenrohrverschluss für sicher geschlossene Produkte
- Exakte Positionierung der Füllung im Mantel
- Modulares System aus Vakuumpfüllmaschinen und Formmodul
- Vakuumpfüllmaschinen auch einzeln für andere Produktionen einsetzbar



[www.vemag.de](http://www.vemag.de)

# VEMAG Convenience System – Der Baukasten

## Formmodule:

Koextrusionseinrichtung 891 für gefüllte Fleisch-, Fisch- oder Kartoffeltaschen (benötigt zwei Vakuumpfüllmaschinen)  
 Koextrusionseinrichtung 892 für gefüllte Würstchen (benötigt zwei Vakuumpfüllmaschinen)  
 Koextrusionseinrichtung 893 für gefüllte Knödel oder Kroketten (benötigt zwei Vakuumpfüllmaschinen)  
 Koextrusionseinrichtung 894 für kontinuierlich gefüllte Produktstränge (benötigt zwei Vakuumpfüllmaschinen)  
 Füllstromteiler zum Aufteilen von Produktströmen in bis zu 12 Bahnen  
 Füllkopf 981 zum Abfüllen fließfähiger Produkte  
 Diafragma 821 zum Abteilen runder Produkte  
 Pneumatische Abschneidevorrichtung zum Abteilen von Produktströmen

## Ein System – alle Produktsorten

### Kartoffeltaschen mit Frischkäse

Benötigt:  
 Koex 891 mit  
 2 Vakuumpfüllmaschinen



### Fischkroketten mit Balkan-gemüse

Benötigt:  
 Koex 893 mit  
 2 Vakuumpfüllmaschinen



### Fleischbällchen

Benötigt:  
 1 Vakuumpfüllmaschine  
 1 Füllstromteiler  
 1 Abschneidevorrichtung



### Fischbällchen

Benötigt:  
 1 Vakuumpfüllmaschine  
 1 Füllstromteiler  
 1 Abschneidevorrichtung



### Cevapcici

Benötigt:  
 1 Vakuumpfüllmaschine  
 1 Füllstromteiler  
 1 Abschneidevorrichtung



### Salate

Benötigt:  
 1 Vakuumpfüllmaschine  
 1 Füllkopf 981



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: