

Koex 892

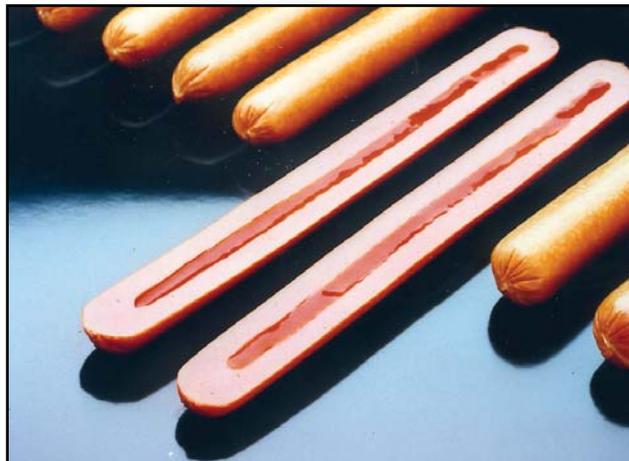
Einrichtung zur Herstellung gefüllter Würstchen



Sicher geschlossene Produkte.

Sie möchten gefüllte Würstchen abdrehen und dabei unterschiedliche Lebensmittel verbinden? Sie benötigen exakte Gewichte und wünschen sich Produkte, die sicher geschlossen bleiben?

Setzen Sie auf die Koextrusionseinrichtung 892 von VEMAG und produzieren Sie Würstchen im Schäl-, Collagen- und Naturdarm mit Ketchup, Senf oder einer anderen pikanten Sauce als Füllung.



Würstchen mit Ketchup

Die Koextrusionseinrichtung 892 ist für den Einsatz mit zwei Vakuumfüllmaschinen konzipiert. Sie wird zusammen mit der Darmhaltevorrichtung DHV 841 betrieben.

Funktionsweise

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

In der Koextrusionseinrichtung werden beide Massen zusammengeführt. Ein 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.

Die Darmhaltevorrichtung DHV 841 sorgt für hohe Abdrehleistungen. Bei Bedarf kann sie die Würstchen direkt an die Aufhängemaschine AH 204 (Option) übergeben.

Große Produktvielfalt

Mit Hilfe der Koextrusionseinrichtung 892 lassen sich viele unterschiedliche Produkte herstellen:

- Würstchen mit Ketchup
- Würstchen mit Senf
- Bratwurst mit Apfelmus
- Bratwurst mit Spinat

In der Regel werden diese Produkte nach dem Ausformen geräuchert und gebrüht und gelangen anschließend als Tiefkühlware oder gekühlte Frischware in den Handel.

Einsatzbereich

Die Koextrusionseinrichtung 892 kann mit den folgenden Vakuumfüllmaschinen kombiniert werden:

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

Alle Vorteile auf einen Blick

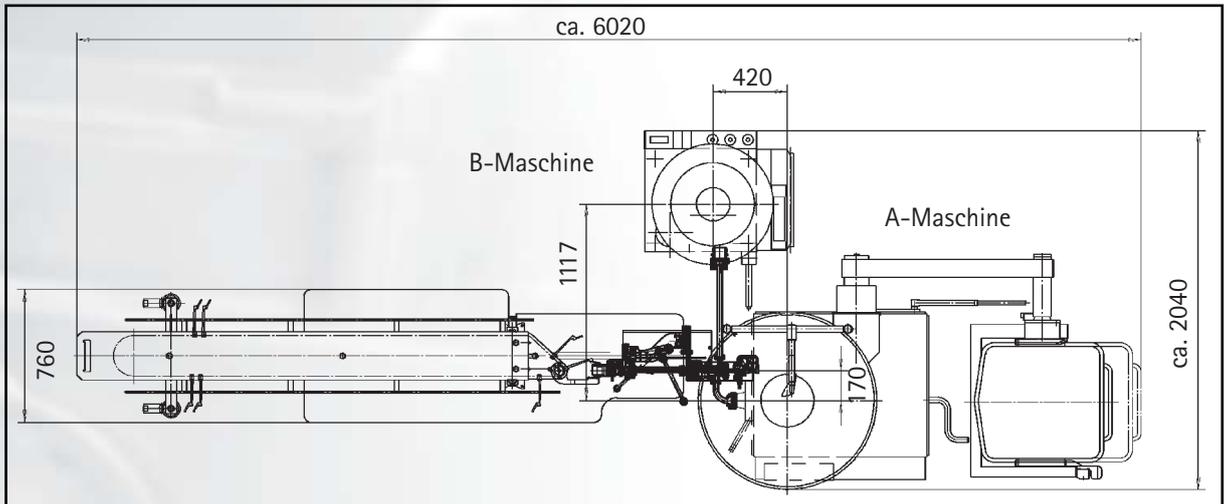
- Hohe Flexibilität durch Verbindung unterschiedlicher Lebensmittel
- Innenrohrverschluß für sicher geschlossene Produkte
- Exakte Positionierung der Füllung im Mantel
- Modulares System aus Vakuumfüllmaschinen und Formmodul
- Vakuumfüllmaschinen auch einzeln für andere Produktionen einsetzbar



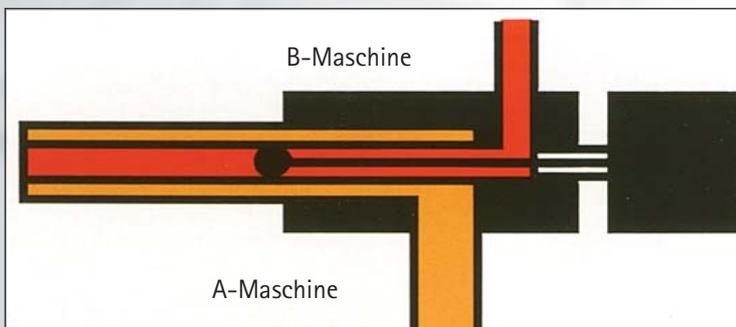
www.vemag.de

Technische Daten

Darmsorten:	Schäl-, Collagen- und Naturdarm
Kaliber:	21 mm bis 28 mm
Portionierleistung:	bis 210 Portionen/min (abhängig von Produkt, Darm und Portionsgröße)



Innenrohrverschluß für die exakte Positionierung der Füllung im Mantel



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: