

# Koex 894

## Einrichtung zur Herstellung gefüllter Produktstränge



Zylindrische, rechteckige oder quadratische Produkte.

Sie planen die Herstellung gefüllter Produktstränge und möchten dabei unterschiedliche Lebensmittel verbinden? Sie benötigen genaue Gewichte und wünschen sich Produkte mit exakt positionierter Füllung?

Setzen Sie auf die Koextrusionseinrichtung 894 von VEMAG und produzieren Sie Fleisch- oder Wurstpasteten mit feiner oder grober Farce.



Fleischpastete mit Pistazienfarce

Die Koextrusionseinrichtung 894 ist ein spezielles Formmodul, das für den Einsatz mit zwei Vakuumfüllmaschinen konzipiert ist.

### Einsatz

Das eigentliche Formmodul 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).

Im Formmodul werden beide Massen zusammengeführt. Die Produkte können als kontinuierlicher Strang ausgebracht werden oder im Portionierbetrieb mit exakten Gewichten für Mantel und Füllung.

Bei Bedarf kann die Linie um einen integrierten Wolf mit Trenneinrichtung erweitert werden. Ein automatisches Trennventil sorgt für die sichere Abtrennung harter Bestandteile wie Knorpel, Sehnen, Gräten oder Stiele.

### Große Produktvielfalt

Mit Hilfe der Koextrusionseinrichtung 894 lassen sich viele unterschiedliche Produkte herstellen:

- Fleischpasteten mit Pistazienfarce
- Wurstpasteten mit grober Farce
- Rollbraten mit Putenfleisch
- Rollbraten mit Backpflaumenmus
- Putenrollbraten mit Semmelfüllung
- Fischrollen mit pikanter Kräuterfüllung
- Sahnekäserollen mit Paprikakäsefüllung

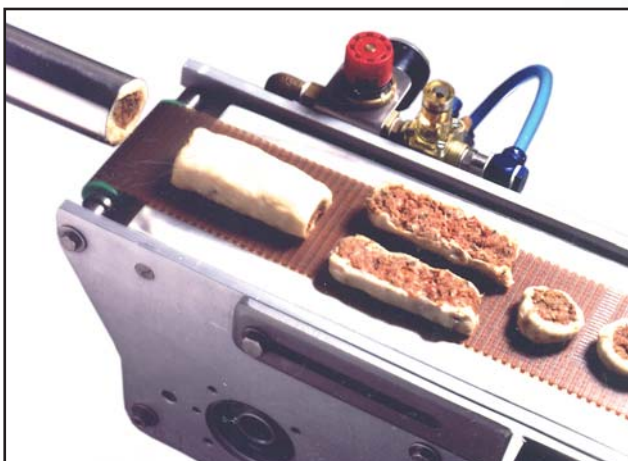
### Einsatzbereich

Die Koextrusionseinrichtung 894 kann mit den folgenden Vakuumfüllmaschinen kombiniert werden:

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

### Alle Vorteile auf einen Blick

- Hohe Flexibilität durch Verbindung unterschiedlicher Lebensmittel
- Kontinuierliche Stränge oder Portionierbetrieb
- Exakte Positionierung der Füllung im Mantel
- Modulares System aus Vakuumfüllmaschinen und Formmodul
- Vakuumfüllmaschinen 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 Krokette (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



### Fischkrokette mit Balsangemüse

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



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: