

# LPV 802

## Die Längenportioniervorrichtung für Würstchen im Naturdarm



Gleiche Länge, gleiches Gewicht, gleiches Kaliber – VEMAG Längenportioniervorrichtung LPV 802 für Naturdarm.

Mit der Längenportioniervorrichtung LPV 802 von VEMAG beschreiten Sie völlig neue Wege in der Längenportionierung. Zum ersten Mal werden die Forderungen nach gleicher Länge, gleichem Gewicht und gleichem Kaliber für Würstchen im Naturdarm gleichzeitig erfüllt. Durch die hohe Reproduzierbarkeit der Ergebnisse erzielen Sie einen Standardisierungsgrad, wie er bisher nur für Würstchen im Kunstdarm erreichbar war.

Die patentierte Vorrichtung ist mit allen Füllmaschinen aus dem aktuellen Programm kompatibel – so reduzieren Sie die notwendigen Investitionskosten auf ein Minimum.



Abdrehen von Würstchen im Saitling und Schweinedarm

Die Längenportioniervorrichtung LPV 802 ist eine Darmhaltevorrichtung zum automatischen Abdrehen von Naturdarmwürstchen mit gleicher Länge, gleichem Gewicht und gleichem Kaliber.

### Anwendung

Die Längenportioniervorrichtung eignet sich für Brüh- und Rohwurst im Saitling und im Schweinedarm. Im Gegensatz zu anderen Längenportioniersystemen benötigen Sie bei VEMAG keine speziell sortierten Därme. Alle standardsortierten Därme können problemlos eingesetzt werden.

Ein spezielles Kaliberrohr führt und kalibriert die Wurst während des Füllens. Auf diese Weise erreichen Sie immer das vorgegebene Füllkaliber, so dass Sie nicht nur Därme des Nennkalibers, sondern auch überkalibrige Därme verarbeiten können. Dies eröffnet Ihnen erhebliche Kostenvorteile.

Auch mit Normalsortierungen wird die Gefahr von Darmplatzern deutlich verringert. Da der Darm in der Vorrichtung nicht abreißt, kann der Bediener Brätreste mit der integrierten Spüleinrichtung herauspülen und die Produktion gleich fortsetzen. Die Spüleinrichtung sorgt zudem für stets saubere Verhältnisse auf dem Fülltisch.

### Handhabung

Die Längenportioniervorrichtung zeichnet sich durch einfachste Handhabung und ergonomisches Arbeiten aus. Sie wird wie eine normale Darmhaltevorrichtung am Abdrehgetriebe der Füllmaschine befestigt, der Wasseranschluß über eine Schnellkupplung hergestellt. Da sie keinen eigenen Antrieb besitzt, ist sie verschleiß- und wartungsfrei. Der Bediener stellt Kaliber und Längen mit wenigen Handgriffen ein und reguliert die Darmspannung während des Abdrehens. Auch der ungeschulte Bediener kann sofort mit der Vorrichtung arbeiten. Da alle Einstellungen stets reproduzierbar sind, verbessern Sie die Standardisierbarkeit der Produkte entscheidend.

### Einsatzmöglichkeiten

Die Längenportioniervorrichtung LPV 802 ist in folgenden Ausführungen lieferbar:

- LPV 802 für Naturdarm
- LPV 802 universal für Natur-, Collagen- und Schädarm

Sie ist anschließbar an die folgenden Füllmaschinen:

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

### Alle Vorteile auf einen Blick

- Einfache, kostengünstige Lösung
- Einfachste Handhabung
- Ergonomisches Arbeiten
- Kein hoher Schulungsbedarf
- Einsatz standardsortierter Därme
- Reduzierung von Darmplatzern
- Hohe Reproduzierbarkeit der Ergebnisse
- Minimierung des Sortieraufwands für die Verpackung der Ware



## Technische Daten

Darmsorten:	Saitling, Schweinedarm
Darmqualitäten:	standardsortiert
Kaliber:	15/17 bis 26/28 (Saitling) 26/28 bis 42/+ (Schweinedarm)
Wasserverbrauch:	max. 40 l / Std.

## Ein Vorsatzgerät – alle Möglichkeiten

### Abdrehen auf den Tisch

Längenportioniervorrichtung LPV 802 zum einfachen Abdrehen direkt auf den Fülltisch. Bei Bedarf kombinierbar mit Füllwolf 980 zum Wolfen und Abtrennen harter Bestandteile (nur bei Füllmaschinen mit Förderkurve).



### Automatisches Aufhängen (Option)

Längenportioniervorrichtung LPV 802 und Aufhängemaschine AH 204 zum automatischen Aufhängen der produzierten Wurstkette.



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: