

# Hackfleischportionierer MMP223

## Der neue Standard für Produktivität

### Höchstleistung für maximale Ansprüche

Als effiziente Lösung für die Industrie verfügt der Hackfleischportionierer MMP223 über eine enorme Ausstoßleistung. In Höchstgeschwindigkeit portioniert er das Hack außerordentlich gewichtsgenau bei geringstem Give-Away und ist somit das optimale Vorsatzgerät zur Steigerung der Produktivität.



MMP223

Der Minced Meat Portioner MMP223 eignet sich für die Hackfleischproduktion aus Rind-, Schweine- und Geflügelfleisch. Dabei kann der Anteil an Frostfleisch besonders hoch gewählt werden.

### Produktivität

Der Minced Meat Portioner MMP223 ist für den äußerst produktiven kontinuierlichen Betrieb entwickelt – bis zu 200 Portionen á 500 g pro Minute. Auch bei höchsten Portionierleistungen und kompakten Abmessungen bleibt das Fleisch immer locker. So kann während des Verpackungsvorganges das Schutzgas die Portionen vollständig durchdringen und garantiert ein appetitliches Aussehen Ihres Qualitätsproduktes.

Der MMP223 ist zukunftsweisend in Geschwindigkeit, Gewichtsgenauigkeit und Give Away. Er ist die ideale Lösung zur Verwendung mit größeren Verpackungslinien.

### Anwendung

Exzellente Produkte benötigen nicht nur eine perfekte gleichbleibende Form, auch der Rohstoff muss außerordentlich schonend behandelt werden. Der kontinuierliche Pumpbetrieb des Vakuumpfüllers garantiert, dass das Fleisch nicht gestresst wird: eine grundlegende Voraussetzung für Ihr individuelles Qualitätsversprechen.

Lediglich ein einziger Bediener ist für die Steuerung der vollautomatischen Linie notwendig. An dem intuitiv zu bedienenden Grafikdisplay lassen sich u.a. das Portionsgewicht und die Portioniergeschwindigkeit einstellen. Die Form des produzierten Hackfleisches hängt von der Endscheibe des Hackfleischvorsatzes ab. Sie kann mit wenigen Handgriffen an unterschiedliche Schalengrößen angepasst werden.

### Technik

Der vom Hackfleischvorsatz ausgestoßene Produktstrom wird im Hackfleischportionierer automatisch auf einem Träger (Papierbahn) abgelegt und über ein Förderband zum Messer transportiert. Das von einem Servomotor angetriebene Messer rotiert und teilt den Produktstrom zusammen mit dem Trägermaterial in einzelne Portionen.

Der hochdynamische Messerantrieb

und die präzisen Synchronbandantriebe gewährleisten, dass der Schnitt im kontinuierlichen Modus ausgeführt werden kann, wodurch eine maximale Gewichtsgenauigkeit erzielt wird. Dies schont die Antriebssysteme und führt zu einer deutlich längeren Lebensdauer. Messerantrieb und Steuerung kommen nie mit Produktrückständen in Kontakt.

Bei Bedarf kann der Hackfleischportionierer mit der VEMAG-Beladelinie, bestehend aus Schalenentstaplern und entsprechenden Förderbändern verbunden werden, die die einzelnen Portionen vollautomatisch in Trays ablegt und sie der weiteren Bearbeitung, z. B. durch Traysealer, zuführt. Die Flexibilität des Systems erlaubt den Einsatz einer Vielzahl unterschiedlicher Schalentypen und -größen.

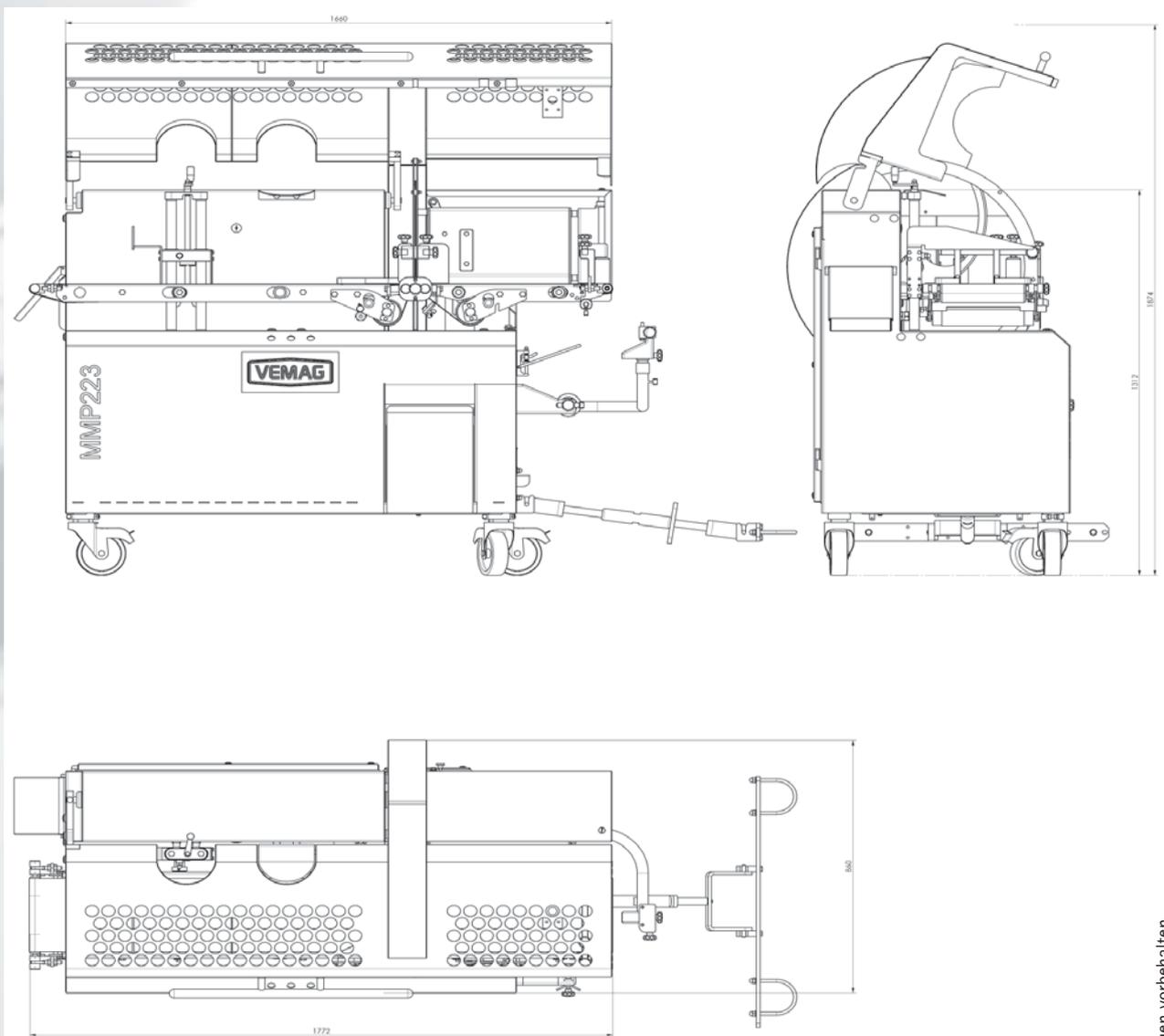
### Alle Vorteile auf einen Blick:

- Einfachste Reinigung
- Hoher Frostfleischanteil möglich
- Keine Probleme mit Produktrückständen
- Hohe Portionierleistungen
- Geräuscharmer Betrieb
- Perfekte Integration in das VEMAG Wolfssystem
- Ausbau zur vollautomatischen Produktionslinie möglich
- Höchste Gewichtsgenauigkeit
- Kontinuierlicher Betrieb



# Technische Daten

Kombinierbar mit Füllmaschinen:	HP Serie
Portionierleistung:	bis zu 200 Portionen / min. (abhängig vom Portionsgewicht und von der nachfolgenden Verarbeitung)
Portionsgewicht:	100 g - 3.000 g
Papierart:	Trägerpapier, Rollenware
Kern:	ø 25 mm - ø 77 mm (3")
Papierbreite:	240 mm
Portionsbreite:	max. 240 mm
Portionslänge:	nicht begrenzt
Portionshöhe:	max. 100 mm
Übergabe:	an Schalenentstapler (Option), an Förderband (Option)
Stromaufnahme:	4 A bei 400-460 V
Anschlussleistung:	2,7 kW



Überreicht durch:

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