

# Separator 813

## Kontinuierlich an VEMAG Wölfen separieren

### Höchste Produktsicherheit

Burger, Hackfleisch, Würstchen und alle anderen Produkte, die aus gewolfen Rohstoffen bestehen, erfahren durch den Separator 813 eine besondere Aufwertung: Knochen, Knorpel, Sehnen und andere Fremdbestandteile werden ausgesondert, die Endproduktqualität steigt. So bearbeitet heben sich Ihre Produkte von allen anderen ab. Garantiert!

Der VEMAG Separator 813 ist eine Trenneinrichtung zum zuverlässigen Separieren von Knochen, Knorpeln, Sehnen etc. aus dem Produktstrom. Er setzt neue Standards in der Produktsicherheit.

### Anwendung

Das Geheimnis des Separators liegt in der Kontinuität. Durch die geregelt kontinuierliche Separation werden Produktströme nicht unterbrochen, so dass die Gewichtsgenauigkeit des Endproduktes extrem hoch ist. Die Angabe des Produktgewichtes orientiert sich nun nicht mehr an der leichtesten Portion, sondern am tatsächlich eingestellten Produktgewicht.

Die Qualität des Rohstoffes ist von exzellenter Beschaffenheit. Lediglich unerwünschte Fremdstoffe werden effektiv aus dem Produktstrom ausgesondert. Eine Separation der qualitativ hochwertigen Rohstoffe wird durch die filigrane Einstellmöglichkeit des

Gerätes vermieden. Hierdurch steigt der Anteil des Produktes an der eingesetzten Gesamtmasse und somit die Rentabilität der Produktion.

### Flexibilität

Ein Gerät für viele Produkte: Perfekt integriert in das VEMAG Baukastensystem ist der Separator nicht nur mit Vorsatzgeräten zur Produktion von Form- und Wolfprodukten kombinierbar, sondern auch für Würstchenanwendungen und viele andere Spezialitäten verwendbar.

### Handhabung

Einfacher geht es kaum: Der Separator 813 lässt sich mit nur wenigen Handgriffen an jede Anwendung anpassen. Hierzu muss er lediglich in die Füllmaschine eingehängt, mit der entsprechenden Öffnung am Trennwolf verbunden und der Standardschneidsatz gegen einen



Separator 813

Schneidsatz mit Trennmesser und Trennscheibe ausgetauscht werden.

Nach Eingabe der Trenndaten im intuitiv zu bedienenden Grafikdisplay an der VEMAG Vakuumfüllmaschine kann sofort mit der Produktion begonnen werden.

### Optimale Hygiene

Das Reinigen am Abend oder bei einem Produktwechsel gestaltet sich schnell und einfach, eben typisch VEMAG. Alle Teile lassen sich mit Niederdruck und handelsüblichen Mitteln schnell und gründlich reinigen – so sparen Sie Zeit, die Sie effizient in der Produktion nutzen können.

### Alle Vorteile auf einen Blick:

- Kontinuierliche Separation
- Höchste Gewichtsgenauigkeit
- Ausbeute einstellbar
- Kostenersparnis durch genaueste Einstellmöglichkeit
- geeignet für alle Rohstoffe: Fleisch/ Fisch/Gemüse



# Technische Daten

Korngröße: bis  $\varnothing$ 13 mm  
Ausstoßmenge: variabel einstellbar  
Gewicht: ca. 23 kg  
Spannung: 48 V Stromversorgung, Versorgung über Füllmaschine

Der Anschluß ist an alle VEMAG CAN-BUS Vakuumfüllmaschinen mit Wolf möglich.



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: