

# Trennwolf 982

## mit Trenneinrichtung



Erhöhen Sie die Produktsicherheit durch Wolfen, Trennen und Chargieren von Produktionsfleisch.

Mit dem Trennwolf 982 präsentiert VEMAG innovative Wolf- und Trenntechnologien für die Produktionsfleischvorbereitung. Wolfen des Produkts auf Endkorngröße und gleichzeitiges Abtrennen von Knochenteilchen, Schwarte und Sehnen mit der integrierten Trenneinrichtung ist für den Trennwolf 982 von VEMAG kein Problem.

Durch die Abtrennung von Schwarte und Sehnen wird das Produktionsfleisch schon während des Wolfens deutlich aufgewertet – und das bei einem Durchsatz von bis zu 8,7 Tonnen in der Stunde. Die Portioniereinrichtung der Vakuumfüller der ROBOT HP-Serie sorgt dafür, daß das Rohmaterial bereits beim Wolfen und Trennen chargiert wird; nachfolgende Wiegunen können entfallen.



Trennwolf 982 mit automatischem Trennventil

Der Trennwolf 982 mit einem Lochscheibendurchmesser von 130 mm ist als Vorsatzgerät für Vakuumfüllmaschinen mit Förderkurve ausgelegt. Er besitzt keinen eigenen Antrieb, sondern die Messerwelle wird von den Förderkurven angetrieben. Der Trennwolf wird direkt am Auslauf der Maschine befestigt und dient so auch als Basis für den Hackfleisch- / Trennvorsatz 801.

### Anwendung

Der Trennwolf 982 bietet eine Fülle von Einsatzmöglichkeiten:

- Herstellen von Produktionsfleisch: Abtrennen von Knochenteilchen, Schwarte und Sehnen während der Zerkleinerung.
- Nachbehandlung von knochenhaltigem Geflügelfleisch: Sicheres Abtrennen von Knochenteilchen garantiert einen unbedenklichen Rohstoff.
- Reproduzierbares Trennen und Chargieren: Der Portioniercomputer garantiert eine konstante Ausbeute und ein reproduzierbares Trennergebnis.

Im Gegensatz zu traditionellen Verfahren wie der Schwartenabtrennung mit Hilfe von Abschwartemaschinen oder der Weichseparation wird beim Trennvorgang über den Trennwolf 982 ein kompletter Arbeitsgang eingespart. Durch die sichere Abtrennung von Knochensplittern, Schwarte und Sehnen wird ein qualitativ hochwertiger Rohstoff erzeugt, der sofort im frischen Zustand weiterverarbeitet werden

kann. Die Feinstruktur des gewachsenen Muskelfleischs bleibt auf jeden Fall erhalten. Knochensplitter können nicht durch die Lochscheibe dringen, so daß der Rohstoff sicher verwendet werden kann.

Durch die Koppelung von Wolf- und Trennprozeß lassen sich – je nach Anwendung – ein bis zwei komplette Arbeitsgänge einsparen. Da die Füllmaschine mit Hilfe von Vorsatzgeräten zur Produktionslinie ausgebaut wird, kann der Maschinenpark auf das Notwendige beschränkt werden.

Außerdem entfallen die zwischen den einzelnen Arbeitsgängen sonst üblichen Transportwege und Stillstandzeiten. Die hygienischen Verhältnisse werden entscheidend verbessert, da die Kontaminationsgefahr durch kürzere Transportwege deutlich reduziert wird. Aufgrund des extrem hohen Wirkungsgrads und des Verzichts auf einen eigenen Antrieb tritt nur eine sehr geringe Temperaturerhöhung auf, die die Keimbelastung nicht weiter erhöht.

### Handhabung

Der Trennwolf 982 läßt sich mit wenigen Handgriffen an die jeweilige Anwendung anpassen. Zur Zuschaltung der Trennfunktion muß lediglich das Trennventil an der entsprechenden Öffnung des Trennwolfs befestigt und der Standardschneidsatz gegen einen Schneidsatz mit Trennmesser und Trennscheibe ausgetauscht werden. Nach Eingabe der Trenndaten im Portioniercomputer kann sofort mit der Produktion begonnen werden.



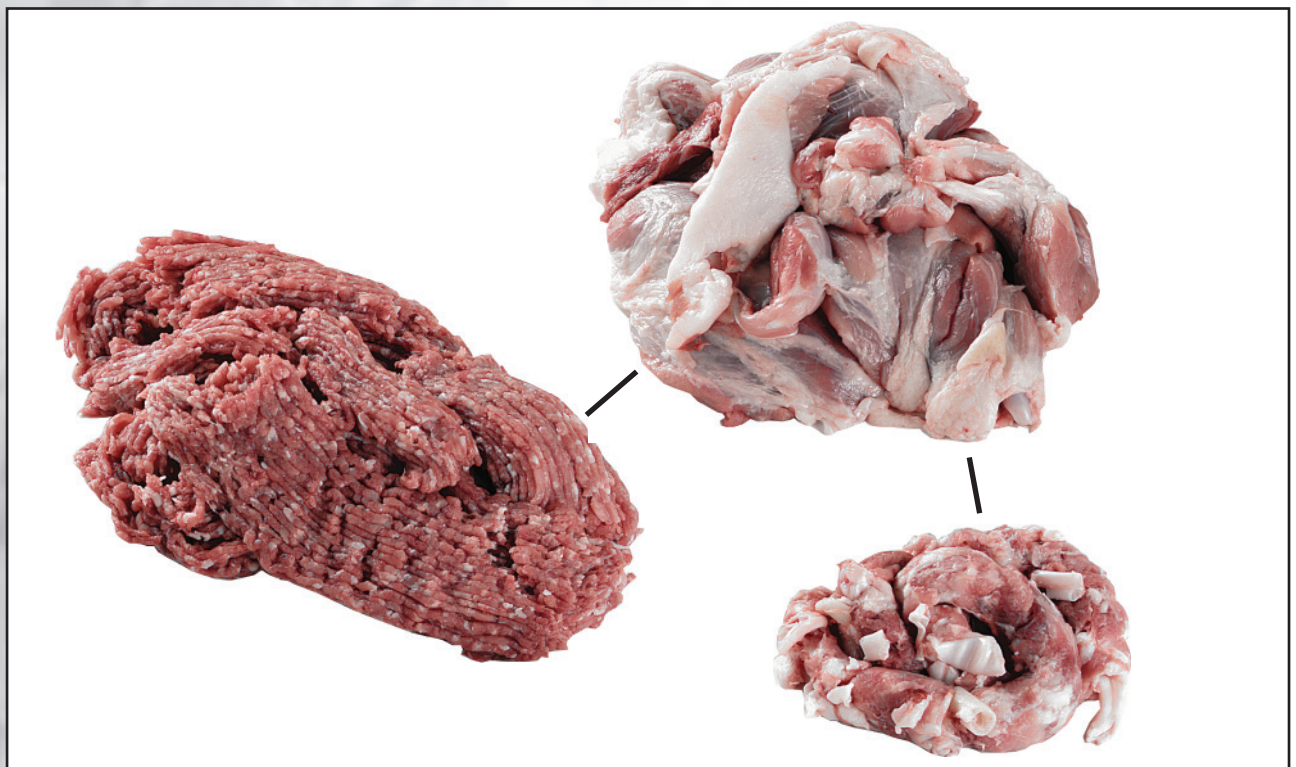
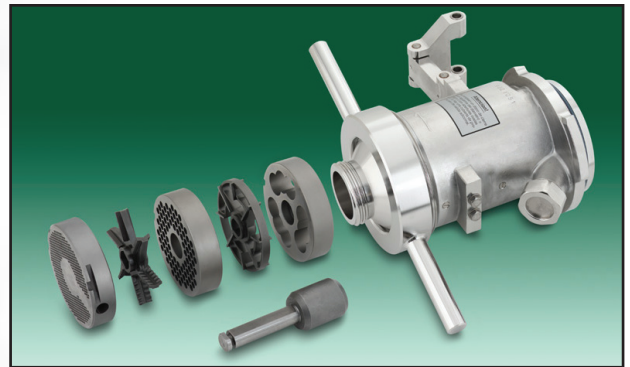
www.vemag.de

## Technische Daten

Lochscheibendurchmesser:	130 mm
Kombinierbar mit Füllmaschinen:	ROBOT HP-Serie
Wolffleistung:	bis zu 8,7 Tonnen pro Stunde (je nach Produkt)
Schneidsatzkonfigurationen	
- als Portionierwolf ohne Trenneinrichtung:	3-teilig (Vorschneider, Messer, Endlochscheibe) 5-teilig (Vorschneider, Messer 1, Zwischenscheibe, Messer 2, Endlochscheibe)
- als Trennwolf mit Trenneinrichtung:	3-teilig (Vorschneider, Trennmesser, Trennscheibe) 5-teilig (Vorschneider, Messer, Zwischenscheibe, Trennmesser, Trennscheibe)
Standzeit der Schneidwerkzeuge:	je nach Produkt, Anwendung und Pflege des Schneidsatzes

## Erstklassige Qualität durch Technologievorsprung

Der natürlich anfallende Rohstoff, stark durchsetzt mit Knochenteilchen und Sehnen, wird durch die Trenneinrichtung nach Ihren Vorgaben von unerwünschten Produktbestandteilen befreit. Das Ergebnis ist ein qualitativ deutlich aufgewertetes Produkt, das sofort im frischen Zustand weiterverarbeitet werden kann, da es die Feinstruktur von gewachsenem Muskelfleisch behalten hat.



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: