

Total Vacuum System TVS149

Premiumqualität für Schinkenprodukte und mehr.



Gewährleistete Kontinuität

Eine kontinuierliche Befüllung des Trichters – was spannend klingt eröffnet neue Möglichkeiten. Produktqualität und Leistung, kontinuierliche Prozesse und flexibler Einsatz. Schlagworte, die den innovativen Vakuumtrichter beschreiben. Profitieren Sie von einer hohen Produktqualität ohne Lufteinschlüsse und von einer deutlich verbesserten Farbgebung und -haltung. So wird Ihr Produkt auch zum wirtschaftlichen Leckerbissen.

Das Total Vacuum System stellt eine Ergänzung zu der gesamten Füllmaschinen-Serie HPE dar. Mit dem Vakuumtrichter ausgerüstete Füllmaschinen arbeiten im kontinuierlichen Betrieb, da im Trichter stets das benötigte Vakuum anliegt – zwei getrennt gesteuerte Vakuumanlagen sorgen hier für den richtigen Produkteinzug.



VEMAG Total Vacuum System

Kontinuierliches „Nichts“

Wenn der Füllmaschinentrichter leer ist, stoppt der Verarbeitungsprozess, der Trichter muss neu befüllt werden. Dieser diskontinuierliche Arbeitsprozess kostet Zeit. Zeit, die zu Lasten der Produktivität anfällt. Anders beim Vakuumtrichter. Hier liegt ein auf das Produkt abgestimmtes Vakuum durch zwei getrennt steuerbare „Vakuumkreise“ vor.

Ein Füllstandssensor registriert den Füllstand im Trichter und beschickt ihn vollautomatisch durch den optionalen Vorratstrichter, sobald die Füllhöhe unter die vorgegebene Grenze gesunken ist. So bleibt die Füllleistung konstant für eine unterbrechungsfreie Produktion und garantiert ein optimales Produkt.



Trichter mit Öffnung für das Beschickungsrohr. Das Auffahren des Deckels geschieht automatisch per Knopfdruck.

Universell einsetzbar

Hier greift der VEMAG Baukasten – ein Produkt passt zum anderen. Für das Total Vacuum System stehen alle VEMAG HPE Standard-Füllmaschinen zur Auswahl. Je nachdem, welche Anwendung vorgesehen ist, lässt sich jede Maschine ab der HP 12E als Füller nehmen. So ist man flexibel auf die Umsetzung seiner Produktideen vorbereitet. Und durch die auswechselbaren Förderkurven kann jedes Produkt optimal verarbeitet werden.

Morgens Brühwurst, mittags Salami und nachmittags Kochschinken – einfach und schnell produzierbar mit den variablen Auslässen, die ausschließlich in VEMAG-Maschinen verarbeitet werden. Dies schafft Flexibilität und Zeitgewinn in der Produktion, wie sie sonst kein anderer Hersteller bietet. In Kombination mit der preisgekrönten VEMAG Füllwolftechnologie kann das Produkt direkt auf Endkorngroße gewolft und, falls notwendig, können gleichzeitig Knochenteilchen und Sehnen getrennt werden – direkt beim Füllen und Abdrehen.

Sie möchten Ihren eigenen Behälter für die Kochschinkenproduktion benutzen? Kein Problem. Nutzen Sie Ihre voluminösen Behälter, um direkt vom Tumbler zur VEMAG zu fahren, um dort Ihren Schinken mit dem Total Vacuum System einzuziehen. Ein logistischer Vorteil, der Handling und Kosten spart.

Selbstverständlich erfolgt die Steuerung über die bekannte, intuitiv zu bedienende Grafikoberfläche. So kann jeder, der bereits Erfahrung mit VEMAG Füllmaschinen hat, sofort den Vakuumtrichter bedienen. Und die Anderen lernen es schnell.

Produktqualität

Nicht nur Kochschinken, auch Rohwurst und Brühwurst vom Rind, Schwein und Geflügel füllt der Vakuumtrichter kontinuierlich – mit optimierter Farbgebung und Farbhaltung. So, wie ein Produkt sein soll. Einfach lecker und appetitlich. Die Förderkurventechnologie portioniert das Produkt schonend und exakt.

VEMAG Duo Drive

Natürlich besitzt auch das Total Vacuum System den bewährten VEMAG Duo-Drive: zwei getrennte Antriebe für Förderelement und Zubringung. Die Antriebe arbeiten unabhängig voneinander und sorgen dafür, dass die Leistung auch bei kalten, steifen Rohstoffen nie einbricht. Modernste Servotechnik setzt neue Maßstäbe im Hinblick auf die erzielbare Gewichtsgenauigkeit.

Die Geschwindigkeit des Zubringers ist immer exakt und garantiert die optimale Produktzuführung in die Förderkurve.



www.vemag.de

Alle Vorteile auf einen Blick:

- Eine Maschine für alle Produkte
- Ein Befülltrichter (optional) für alle Produkte
- Variabler Produktauslass 60mm / 100mm
- Premium Produkte
- Flexibler Einsatz
- Universell einsetzbar für Rohwurst, Schinken, Emulsionsprodukte
- Anpassbar an die jeweilige Anforderung
- Produktschonend
- Geringe Wartungskosten

Technische Daten

Fülleistung:

Produktsorten:

Kombinierbar mit:

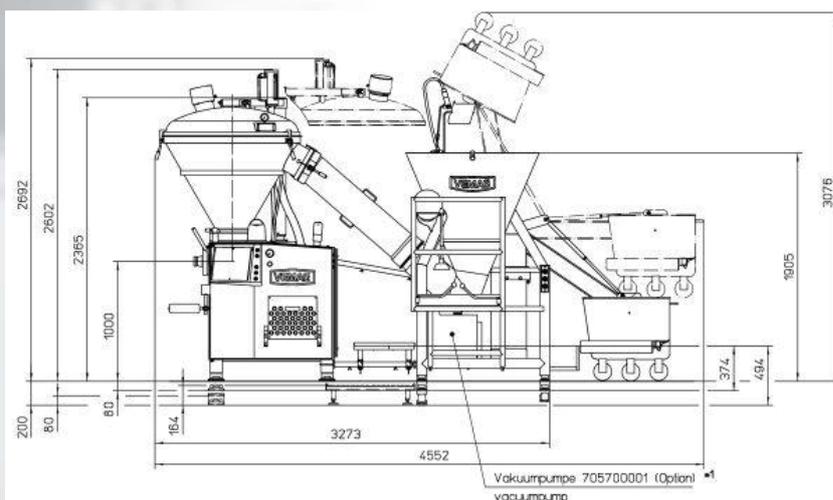
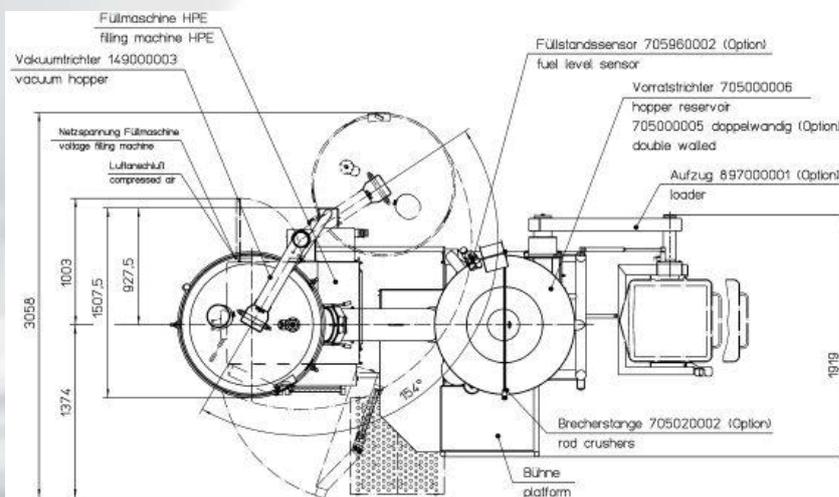
Optional lieferbar:

wie Standardfüllmaschinen (abhängig vom Maschinentyp)

Schwein, Rind, Geflügel

alle HP-Standardfüllmaschinen ab der HP12E

Vorratstrichter, Beschickung für Vorratstrichter, doppelwandiges beheizbares Rohr (Durchmesser 250 mm)



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: