

TM 203

Trennmaschine für höchste Schneidleistungen



Präzise Schnitte für sauber getrennte Würstchen.

Sie produzieren Würstchen im Natur- und Collagendarm und suchen eine wirtschaftliche Lösung zur Vereinzelung der produzierten Wurstketten? Setzen Sie auf die Trennmaschine von VEMAG und profitieren Sie von extrem hohen Schneidleistungen.

Sie möchten kleinere Chargen am Fülltisch verarbeiten? Stellen Sie die Trennmaschine direkt an Ihren Fülltisch und führen Sie die mit der Längenportioniervorrichtung LPV 802 produzierten Wurstketten einfach von Hand ein.

Sie brauchen höchste Leistungen und möchten den Automatisierungsgrad Ihrer Produktion erhöhen? Kombinieren Sie die Trennmaschine mit dem Längenportioniergerät LPG 202 / LPG 208 zur vollautomatischen Würstchenlinie.



ROBOT HP20E mit LPG 208 und TM 203

Die Trennmaschine verarbeitet Würstchen im Natur- und Collagendarm. Sie schneidet Würstchen mit einer Länge ab 40 mm.

Anwendung

Ein dreischneidiges Sichelmesser schneidet präzise in der Abdrehsstelle ab. Die genaue Schneidposition kann der Bediener exakt über den Schneidcomputer der Maschine einstellen. Durch den Einsatz von drei Schneiden werden sehr hohe Schneidleistungen erreicht.

Zu- und Abfuhrbänder, die einfach an das jeweilige Kaliber angepaßt werden können, sorgen für eine sichere Führung der Würstchen in der Schneideinheit, die selbst gekrümmte Ware problemlos verarbeitet.



Flexibler Einsatz

Die Trennmaschine kann am Fülltisch in Verbindung mit einem VEMAG-Füller und der Längenportioniervorrichtung LPV 802 eingesetzt werden. Ein Eingreifschutz sorgt dafür, dass der Bediener die Wurstketten gefahrlos in die Schneideinheit einführen kann.

Der Anwender kann die Trennmaschine auch mit dem Längenportioniergerät LPG 202 / LPG 208 koppeln. Die Trennmaschine ist perfekt an die hohen Portionierleistungen des Längenportioniergeräts – z.B. bei der Produktion von Nürnbergern – angepaßt.

Hoher Hygienestandard

Die Trennmaschine kann einfach mit Standardreinigungsgeräten gereinigt werden. Der Messerkasten ist leicht zugänglich. Durch den direkten Produktweitertransport vom Längenportioniergerät zur Trennmaschine wird die Gefahr von Verkeimungen durch zu lange Stillstands- und Transportzeiten deutlich vermindert.

Alle Vorteile auf einen Blick

- Hohe Schneidleistung (bis 1.300 Schnitte/min.)
- Mit allen VEMAG-Füllern perfekt synchronisierbar
- Geeignet für alle Darmsorten
- Schneidet auch gekrümmte Ware
- Perfekt an Arbeitsumgebung anpaßbar (am Fülltisch oder gekoppelt mit LPG 202 / LPG 208)
- Optimale Hygiene
- Wartungsarm



Technische Daten

Schneidleistung:	bis 1.300 Schnitte/min (abhängig von der Wurstlänge und der Darmsorte)
Darmsorten:	Natur- und Collagendarm
Wurstlänge:	ab 40 mm
Einsatzbereich:	mit VEMAG-Füller und Längenportioniervorrichtung LPV 802 am Fülltisch oder gekoppelt mit Längenportioniergerät LPG 202 / LPG 208

Starke Technik für höchste Schneidleistungen

Die gute Führung durch die Zu- und Abföhrbänder und der präzise Schnitt des Messers genau in der Abdrehsstelle föhren zu extrem guten Schneidergebnissen ...



... die Sie Ihren Produkten ansehen.



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

Überreicht durch: