

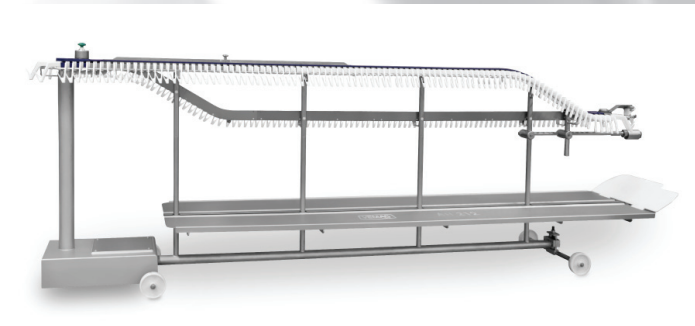
AH 212

Flexible Aufhängemaschine für VEMAG Würstchenlinien



Flexibilität, universelle Einsetzbarkeit und Ergonomie

Einen Quantensprung in der Entwicklung verspricht die neue Aufhängemaschine AH 212 für VEMAG Würstchenlinien. Flexibilität, universelle Einsetzbarkeit und Ergonomie sind die Stichpunkte, die die Eigenschaften der AH 212 am besten beschreiben. Sie ist ein weiteres führendes Produkt aus dem VEMAG Baukastensystem, das die automatisierte Produktion von Würstchen realisiert und die mühevoll zeitraubende Handarbeit minimiert. Die AH 212 lässt sich perfekt mit den Längenportioniergeräten LPG 208 / 209 und der neuen Würstchenlinie FSL 211 kombinieren.



AH212

Die Aufhängemaschine AH 212 ist eine Vorrichtung zum automatischen Aufhängen von Wurstketten. Die aufgehängten Wurstketten sind einfach mit dem Rauchspieß zu entnehmen. Die Steuerung erfolgt dabei direkt über die modernen VEMAG Füllmaschinen – ein Kinderspiel mit der intuitiv zu bedienenden grafischen Oberfläche.

Flexibilität in Sachen Haken

Mehr geht einfach nicht: Hier passen sich die Haken den Würstchen an und nicht umgekehrt. Stufenlos verstellbare Abstände zwischen den Haken sorgen für die optimale Anpassung an das jeweilige Kaliber. Jedes Würstchen erhält ausreichend Platz, ohne dass dieser dabei verschwendet wird. So kommen immer genau so viele Würstchen auf einen Rauchspieß, wie tatsächlich gewünscht sind – auch die Rauchkammer wird optimal ausgenutzt. Und durch den computerberechneten optimalen Abstand zwischen den Haken kann häufig eine Würstchengruppe mehr als gewöhnlich mit der AH 212 aufgehängt werden. Die Anzahl der Loops stimmt einfach – immer. Und dabei nimmt die AH 212 Einzelwürstchen bis zu einer Länge von 900mm, Würstchen sogar bis 1200mm Länge sowie Produkte mit einem Gewicht von bis zu 1500gr. pro Haken auf, – und geht auch mit kleinsten Cocktailwürstchen schonend um. Die Haken lassen sich zu frei wählbaren

Gruppen bilden. So entsteht nach jedem Würstchenstrang ein Freiraum zwischen den Haken, wodurch das Abnehmen der einzelnen Stränge mit dem Rauchspieß erleichtert wird. Die pro Spieß zu hängenden Würstchen sind klar abgegrenzt. Nicht nur eine optische, sondern eine insbesondere praktische Hilfe beim Abnehmen der Produkte – und alles, was vereinfacht wird führt zu weniger Fehlern und steigert die Effizienz.

Der Vorschub der Haken wird von der VEMAG Füllmaschine vorgegeben und passt sich dem Fülltempo, den Takten, der Taktleistung und der gewünschten Anzahl an Würstchen pro Haken an. Ein Schwingen der gehängten Würstchen wird weitestgehend vermieden und erleichtert somit das Abnehmen mit dem Rauchspieß. Auch hier gehen Flexibilität und optimiertes Handling gemeinsam einher und vereinfachen die einzelnen Arbeitsschritte für die Bediener.

Eine optimale Spreizung der Haken gewährleistet ein sicheres Aufnehmen der Würstchen. Genau so einfach lassen sich die Produkte wieder entnehmen – Vorteile für die effiziente Produktion.

Ergonomie schafft Kraft

Ein einzigartiges Merkmal fällt sofort ins Auge: die AH 212 besitzt zwei Arbeitshöhen. Ergonomie pur. Die Würstchen werden auf höherem Niveau zum Konfektionieren von den Haken

aufgenommen und auf eine niedrige Arbeitshöhe zur einfachen Abnahme des Wurststranges transportiert. Konfektionieren der Darmenden, neu ordnen nach Darmplatzen und das Abnehmen mit Spieß geschehen aus einer entspannten aufrechten Körperhaltung. Die lässt den Bediener nicht ermüden und erhöht seine Motivation. So werden Fehler vermieden und die Qualität Ihrer Produkte gesteigert.

Optimale Hygiene

Ein weiterer Genuss der Ergonomie: Mit einer Hand hoch klappbare Wannen, die heruntergefallenes Brät aufnehmen, geben alle Bauteile frei zum Reinigen. Ein „Clean Design“, das wirklich keine Stelle auslässt. Und das Beste daran ist, dass so auch der Transport vereinfacht und die Stellfläche verringert wird, denn durch die aufgestellten Wannen reduziert sich die Breite der Aufhängemaschine. So macht auch die Umrüstung Spaß. Apropos Umrüstung – von der aufgebauten bis zur produktionsbereiten Maschine vergehen nur wenige Minuten. Wertvolle Zeit kann hier produktiv eingesetzt werden.

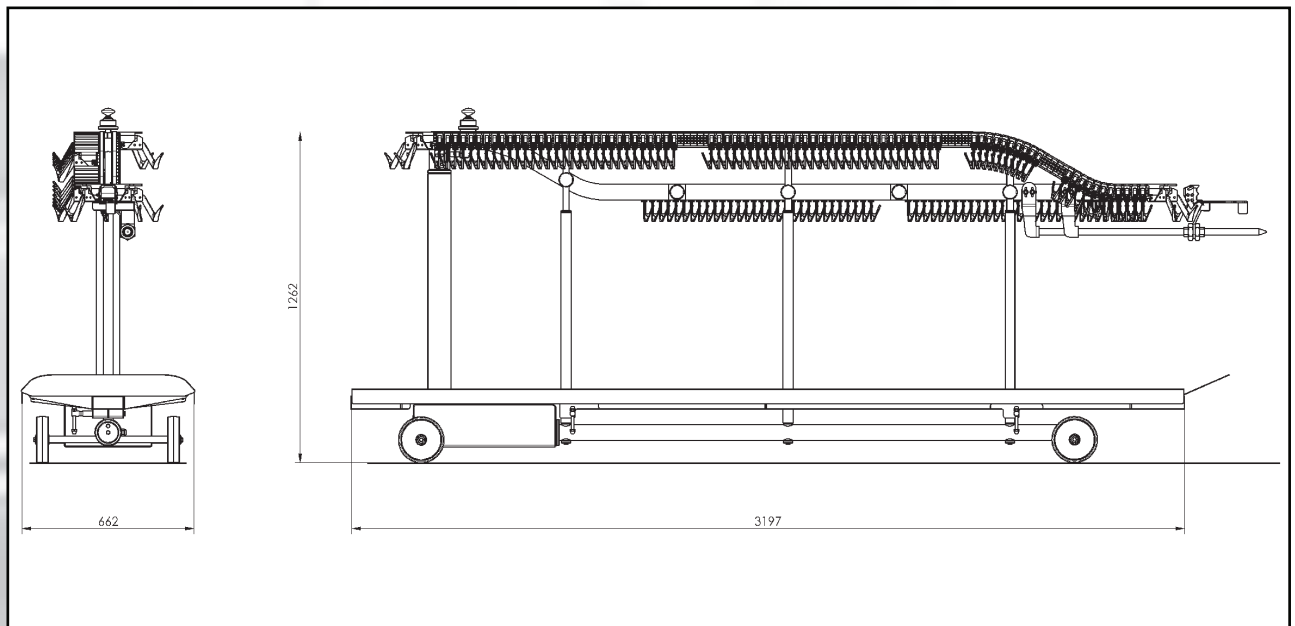


Alle Vorteile auf einen Blick:

- Flexible Hakenabstände
- Bildung von Hakengruppen
- Optimale Nutzung des Rauchspießes
- Hochklappbare Wanne
- Alle Hängarten möglich
- Ergonomisches ermüdungsfreies Arbeiten
- Kurze Umrüstzeiten
- Perfekte Integration in die VEMAG-Würstchenlinien

Technische Daten

Hängarten:	alle Teilungen möglich (einzeln, paarweise, 3-fach, 4-fach usw.)
Hakenabstände:	ab 25mm stufenlos
Würstchenlänge:	Einzelwürstchen bis 900mm Ringe bis 1.200mm
Hakenbelastung:	bis 1.500gr./Haken



VEMAG Maschinenbau GmbH
Postfach 1620, D-27266 Verden
Phone +49 42 31 - 77 70, Fax +49 42 31 - 77 72 41
<http://www.vemag.de>, e-mail@vemag.de

Überreicht durch: