

Hackfleischportionierer MMP 220

für die sichere Produktion von Hackfleisch ohne Risiko



Perfekte Hygiene bei der Hackfleischproduktion.

Wolfen, Trennen und Portionieren – mit dem Hackfleischportionierer MMP 220 bauen Sie das VEMAG Wolfsystem zur automatischen Produktionslinie aus. Sie möchten die Produktion weiter automatisieren? Kein Problem – bei Bedarf erweitern Sie die Hackfleischlinie einfach um einen Schalenentstapler und eine entsprechende Förderbandlösung (Option) und Sie können die Portionen automatisch in Schalen ablegen und abtransportieren lassen.

Das durchdachte Maschinenkonzept gewährleistet optimale Hygienebedingungen bei der Produktion. Die Maschine ist einfach zu reinigen, alle Bereiche sind mit wenigen Handgriffen erreichbar.



Hackfleischportionierer MMP 220

Der Hackfleischportionierer fügt sich nahtlos in das VEMAG Wolfsystem ein. Zusammen mit Trennwolf 982 und Hackfleischvorsatz 801 ist er die Lösung für die integrierte Hackfleischproduktion.

Anwendung

Der Hackfleischportionierer eignet sich für die Hackfleischproduktion aus Rind-, Schweine- oder Geflügelfleisch. Die Form des produzierten Hackfleisches hängt von der Endscheibe des Hackfleischvorsatzes ab. Sie kann problemlos an unterschiedliche Schalengrößen angepaßt werden.

Der vom Hackfleischvorsatz ausgestoßene Produktstrom wird im Hackfleischportionierer automatisch auf einem Träger (Papierbahn) abgelegt und über ein Förderband zum Messer transportiert. Das senkrecht angeordnete Messer teilt den Produktstrom zusammen mit dem Träger in einzelne Portionen. Der vorgeschaltete Vakuumfüller steuert den Hackfleischportionierer und erzeugt so Portionen mit sehr hoher Gewichtsgenauigkeit.

Messerantrieb und Steuerung kommen nie mit Produktrückständen in Kontakt.

Bei Bedarf kann der Hackfleischportionierer mit einem Schalenentstapler (Option) und entsprechenden Förderbändern (Option) verbunden werden. Die Flexibilität des Systems erlaubt den Einsatz einer Vielzahl unterschiedlicher Schalentypen und -größen.

Handhabung

Der Hackfleischportionierer läßt sich einfach mit Hilfe seiner Rollen verfahren. Er wird mit wenigen Handgriffen und ohne langwierige Einstellarbeiten am Hackfleischvorsatz 801 befestigt.

Die Papierrollen können einfach von der Bedienerseite her gewechselt werden. Alle Maschinenkomponenten lassen sich problemlos mit Hilfe von Niederdruckgeräten reinigen. Die elektrischen Komponenten sind dabei perfekt vor Reinigungswasser geschützt.

Die Maschine ist nahezu wartungsfrei; alle Komponenten der Maschine sind leicht zugänglich.

Alle Vorteile auf einen Blick

- Durchdachtes Maschinenkonzept für optimale Hygiene
- Einfache Reinigung
- Keine Probleme mit Produktrückständen
- Hohe Portionierleistungen
- Geräuscharmer Betrieb
- Perfekte Integration in das VEMAG Wolfsystem
- Ausbau zur vollautomatischen Produktionslinie möglich



www.vemag.de

Technische Daten

Kombinierbar mit Füllmaschinen:	ROBOT HP-Serie
Portionierleistung:	bis zu 100 Portionen / min (abhängig vom Portionsgewicht und von der nachfolgenden Verarbeitung)
Portionsgewicht:	100 g - 3.000 g
Papierart:	Trägerpapier, Rollenware
Kern:	ø 25 mm - ø 77 mm (3")
Papierbreite:	240 mm
Portionsbreite:	max. 240 mm
Portionslänge:	max. 305 mm
Portionshöhe:	max. 100 mm
Übergabe:	an Schalenentstapler (Option), an Förderband (Option)



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: