

Längenportioniergerät LPG213

Hot Dogs mit höchster Effizienz

Flexible Hochgeschwindigkeit

Ein vollautomatisches Darmraupenmagazin mit Darmwechselzeiten unter 2,5 sek.; zur Erhöhung der Stundenleistung ist das LPG213 mit verlängerten Abdrehröhen ausgestattet, so dass längere Darmraupen verwendet werden können. Diese Neuerung bewirkt eine Steigerung der Laufzeit, Nebenzeiten werden auf ein Minimum reduziert.



LPG213

Das LPG213 verbindet hohe Leistung mit Effizienz beim Abdrehen von Würstchen - dabei dreht sie mit höchster Längengenauigkeit und exakten Gewichten ab.

Effizienz

Das LPG213 verfügt über ein vollautomatisches Darmmagazin für die Beladung bei Kunst- und Collagendärmen und halbautomatischer Anwendung mit Naturdärmen. Die Darmraupen werden nur in das Magazin eingelegt, den Rest übernimmt die Maschine. Der Vollautomat reduziert Darmwechselzeiten auf ein Minimum. Weniger als 2,5 sek dauert der Vorgang, das knappe Gut Zeit wird optimal genutzt.

Verlängerte Abdrehröhre ermöglichen die Verwendung von Darmraupen mit einer Länge bis zu 580 mm, d.h. sie nehmen nicht nur die längsten handelsüblichen Darmraupen auf, sondern darüber hinaus auch deutlich längere kundenindividuelle Anfertigungen. So haben Sie noch seltenere Darmwechsel und effizientere Produktionszeiten.

Die Raupe wird während des Beladens optimal geführt, regelrecht vom schonenden Greifmechanismus umschlungen. Dies zeigt sich auch in der hohen Betriebssicherheit des LPG213 - da knickt keine Raupe ab.

Übergabe

Hier greift das universelle VEMAG

Baukastensystem. Das LPG213 ist kombinierbar mit der VEMAG Aufhängelinie AH212 und der Trennmaschine TM203. So bleiben Sie flexibel und können je nach Bedarf die Würstchen für eine thermische Behandlung, zur weiteren Verarbeitung oder zum Verpacken übergeben.

Gespiegelt

Die Bedienelemente des LPG213 befinden sich auf der dem Grafikdisplay der Füllmaschine abgewandten Seite, sie ist gegenüber den anderen VEMAG Längenportioniergeräten gespiegelt. Insbesondere bei der Übergabe an markenfremde Geräte, die die Steuerung auf derselben Seite tragen, ermöglicht dies einen kontinuierlichen Produktionsprozess, da Wege und somit Zeit gespart werden.

Flexibel gerüstet

Kürzer können Rüstzeiten kaum sein. Vom Kunst- und Collagendarm hin zum Einsatz von Naturdarm vergehen nur wenige Minuten und das Längenportioniergerät ist wieder produktiv. Die einfachen Handgriffe sind vom Bediener schnell erlernbar - für maximale Flexibilität bei der Herstellung von Würstchen.

Hygiene

Wie alle VEMAG Maschinen und Vorsatzgeräte lässt sich das LPG213

mit Niederdruckgeräten und handelsüblichen Mitteln reinigen.

Sensoren

Eine intelligente Erkennung des Darmendes von Kunst- und Collagendärmen, optional von Naturdärmen, stoppt bei Erreichen des Darmendes den Portioniervorgang und löst einen Darmwechsel aus.

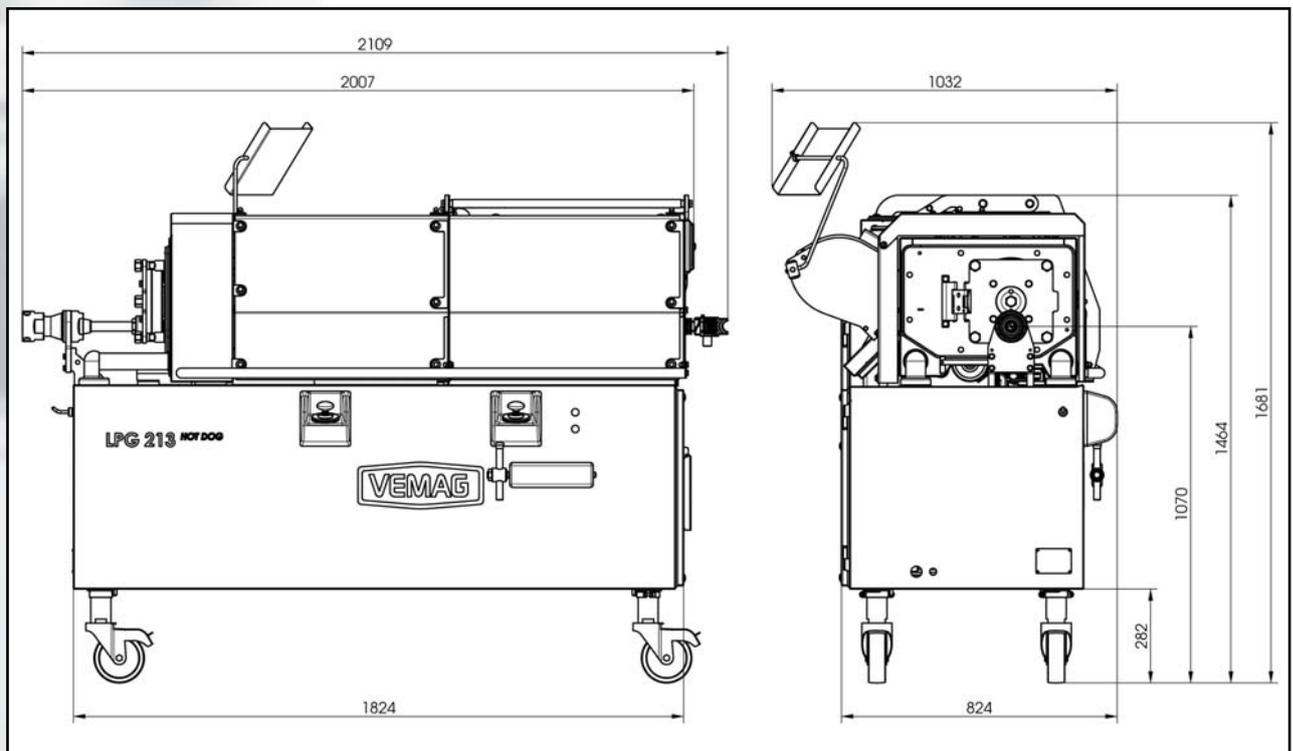
Auch Darmplatzer bei Kunst- oder Collagendärmen, die bei konventionellen Maschinen oft spät vom Bediener erkannt werden, verlieren bei dem innovativen Längenportioniergerät ihren Schrecken. Jeder Platzer dieser Därme wird umgehend registriert und bewirkt ein Signal an die Füllmaschine, die sofort stoppt. Unkontrolliert austretendes Brät wird so wirkungsvoll vermieden. Die Hygiene steigt, Kosten durch verlorenes Brät sinken und der Produktionsprozeß ist kontinuierlicher - mit sinkender Fehlerquote steigt die Stundenleistung.

Alle Vorteile auf einen Blick:

- Wartungsarm
- Flexibler Einsatz
- Kontinuierlicher Produktionsprozess
- Effizientere Produktionsprozesse
- Sehr hohe Produktionsgeschwindigkeit
- Optimale Hygieneigenschaften
- Reduziertes Give Away durch lange Darmraupen
- Konstant gleichbleibende Qualität
- Automatischer Darmwechsel unter 2,5 sek.
- Abdrehen aller Darmsorten
- Darmplatzerüberwachung bei Kunst- und Collagen-därmen
- Sehr hohe Längen- und Gewichtsgenauigkeit
- Schonende Darmbehandlung
- Abdrehgeschwindigkeit an die Darmsorte anpassbar
- Kurze Rüstzeiten

Technische Daten

Darmsorten:	Natur-, Kollagen-, Polyamid- und Schälldarm
Portioniergeschwindigkeit/min.:	bis zu 1.300 Würstchen im Naturdarm bis zu 2.200 Würstchen im Kunst- oder Collagendarm
Raupenlänge:	580 mm
Kaliber:	13 - 40mm
Würstchenlänge:	20 - 400mm, weitere Längen auf Anfrage



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: