

ROBOT DP 3

So arbeitet das Handwerk heute

Spezielle Anforderungen

Die Anforderungen eines Handwerksbetriebs sind anders als die der Großindustrie. Zuverlässigkeit und robuste Technik sind beiden wichtig, aber kleinere Chargen und die noch häufigeren Produktwechsel sind spezielle Anforderungen des Handwerks.

Die DP 3 wurde speziell für diese Anwendungen entwickelt. Und zwar mit Profis. Das Wissen von erfahrenen Metzgermeistern und Praktikern floss bei der Konstruktion massiv mit ein. So stellen wir sicher, dass die DP 3 eine Füllmaschine ist, die dort für Erfolg sorgt, wo sie eingesetzt wird: im Fleischerhandwerk.



ROBOT DP 3

Die DP 3 ist die zuverlässige und robuste Vakuuffüllmaschine mit Drehschieberpumpe für das Handwerk.

Flexible Einsatzmöglichkeiten

Vorsatzgeräte machen die DP 3 so flexibel: mit Füllrohren, Darmhalte- und Längenportioniervorrichtungen sowie Füllköpfen aus dem VEMAG Baukastensystem lässt sich die Handwerksmaschine schnell an unterschiedlichste Aufgaben in der Wurstküche anpassen. Ob Geradeausfüllen, Clippen, Abdrehen von Collagen- und Schäldarm oder Abdrehen von Naturdarm mit gleicher Länge, gleichem Gewicht und gleichem Kaliber: diese Füllmaschine erfüllt alle Anforderungen. Zudem kann die DP 3 ohne größeren Umrüstaufwand zur Herstellung innovativer Snackprodukte eingesetzt werden. So lässt sie sich problemlos als Füller in das VEMAG Koextrusionssystem integrieren.

Komfortable Bedienung

Alle Eingaben werden direkt an dem intuitiv zu bedienenden Touchscreen gemacht. Egal, ob das Einstellen der Produktionsparameter oder das Abrufen eines fertigen Programms für Ihre Wurstspezialität: das leicht abzulesende Grafikdisplay führt jeden Anwender einfach zum Ziel. Das spart Zeit und verhindert Fehlbedienungen.

Kraftvolle Antriebstechnik

Ein verschleiß- und wartungsarmer Motor treibt den Rotor an. Leistungsstark und mit hohem Drehmoment besitzt er ausreichend Kraft, um auch kalte und steife Massen (z.B. Rohwurstbrät) zu portionieren.

Ergonomischer Trichter

Der Trichter der DP 3 wurde komplett neu entwickelt. Seine optimierte Form verbessert die Produktzuführung und vermindert Restmengen an den Trichterinnenwänden auf ein Minimum. So holen Sie noch mehr aus Ihren Rohstoffen heraus – für Ihren Gewinn.

Zum Bediener hin ist der Trichter mit einer leicht ovalen Ausbuchtung versehen und erleichtert so das Beladen mit den Rohstoffen – das ist Ergonomie pur.

Einfach sauber

Die DP 3 macht eine gute Figur. Vollständig aus Edelstahl gefertigt, verfügt sie über alle Hygiene-Features einer großen VEMAG-Industriemaschine. Das einteilige Maschinengehäuse weist keine Spalten und Kanten auf. So lässt sie sich mit Niederdruckgeräten und mit Hilfe aller handelsüblichen Mittel reinigen. Der zweiteilige Trichter ist

optimal zugänglich. Und die gesamte Steuerelektronik liegt innerhalb der DP 3 in einem dampf- und staubdichten Gehäuse, genau wie in den großen Industriemaschinen: dieses bewährte Box-in-Box-System bietet Ihnen nur VEMAG.

Das Herz der Maschine – die VEMAG-Drehschieberpumpe

Das Herz des DP 3 Vakuuffüllers ist seine Drehschieberpumpe. Äußerst schonend transportiert sie das Produkt von der Zubringung zum Auslauf der Maschine. Die nahezu reibungsfreie Förderung des Füllguts gewährleistet eine äußerst gewichtsgenaue Portionierung. Die einzelnen Komponenten der Drehschieberpumpe lassen sich mit wenigen Handgriffen entnehmen und sind zudem einfach zu reinigen.

Auch Massen mit großstückigen Einlagen, wie Bierschinken, kann die DP 3 schonend portionieren. Tauschen Sie einfach einige Schieber gegen Blindflügel aus und schon ist das Kammerolumen deutlich gestiegen.

Alle Vorteile auf einen Blick:

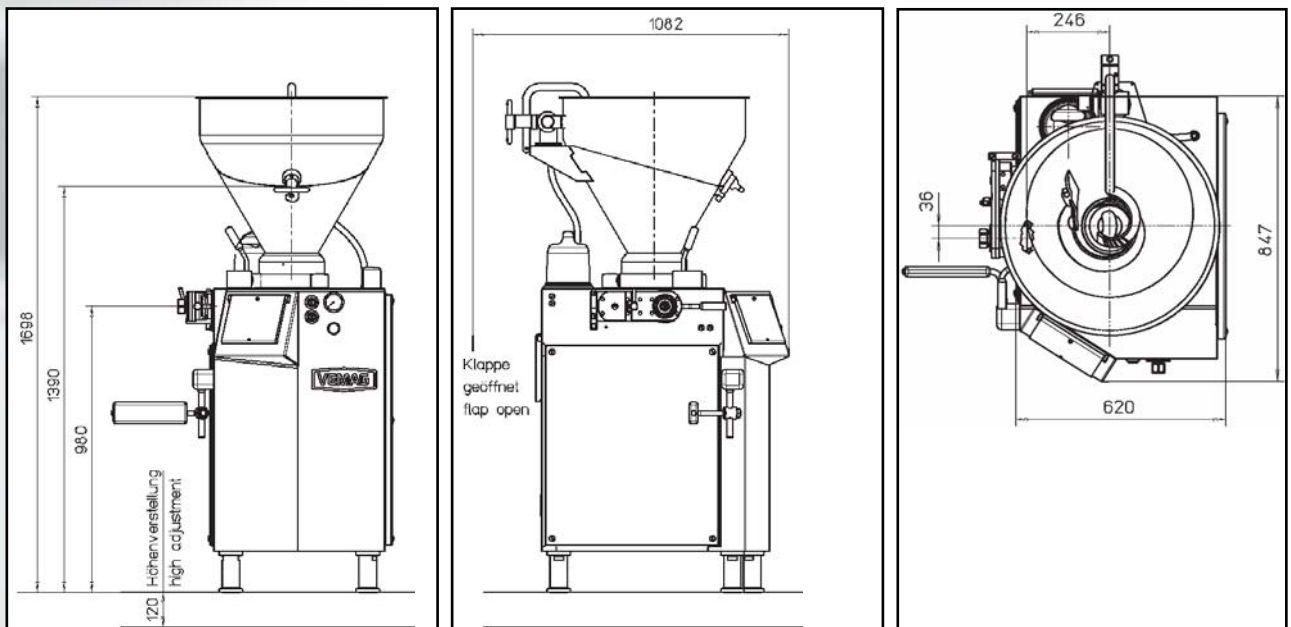
- Eine Maschine für alle Produkte
- Flexibler Einsatz
- Universell einsetzbar für alle Wurstsorten
- Anpassbar an die jeweilige Anforderung
- Produktschonend
- Geringe Wartungskosten
- Einfache Reinigung durch geteilten Trichter
- Optimale Hygieneigenschaften
- Intuitiv zu bedienender Touchscreen
- Hohes Drehmoment
- Präzises Portionergewicht

Technische Daten

Füllleistung: Je nach Förderelement bis 2.300 kg/h
 Portionsgewicht: 0 – 100.000 g in Schritten von 0,1 g bis 1.000 g
 1 g über 1.000 g

Portioniergeschwindigkeit:	Standard		Servo	
	Gewicht	Port./min.	Gewicht	Port./min.
	25 g	410	25 g	570
	50 g	310	50 g	411
	100 g	220	100 g	260
	200 g	140	200 g	160

Vakuumanlage: 16 m³/h
 Trichterinhalt: 105 l
 Gewicht: Ca. 426 kg
 Nennleistung gesamt: 5,8 kW



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: