

sausage-linker.com

aufstellen - anschliessen - fertig!

Onlinepreis:
15.990 EUR



Einfach loslegen

Einfacher geht es nicht. Einfach den sausage-linker.com auf der Website anfragen und schon ist das Angebot zu Ihnen unterwegs. Als „Rundum-Glücklich-Paket“ beinhaltet der sausage-linker.com alles, was zur Würstchenproduktion benötigt wird: eine Vakuum-Füllmaschine mit Förderkurventechnologie, eine Darmhaltevorrichtung mit Abdrehrrohr sowie ein Füllrohr.

Der sausage-linker.com ist die erste Vakuum-Füllmaschine, die Sie online konfigurieren und anfragen können.

Schnell und einfach

Den sausage-linker.com gibt es nicht im Handel - Sie erhalten ihn ausschließlich online. Konfektioniert mit Stecker oder wahlweise ohne, wird er innerhalb von 24h für Sie verpackt. Der Versand erfolgt weltweit mit renommierten Speditionen, so dass Sie Ihre neue Vakuum-Füllmaschine schnellstmöglich in Ihrer Wurstküche haben.

Und hier beginnt bereits der besondere VEMAG-Service. Alle Bedienschritte, die Sie zum Aufstellen des Füllers benötigen, sind auf den Umkarton gedruckt. So sind Sie von Anfang an auf der sicheren Seite.

Einrichteassistent

Die Bedienung des sausage-linkers erfolgt einfach und intuitiv. Direkt nach dem Start sehen Sie im Touch-Panel den Einrichteassistenten. Stück



für Stück führt er Sie nun durch die komplette Montage der Füllmaschine und gibt Tipps für das Produzieren Ihrer Produkte.

Informationen

Alle relevanten Informationen finden Sie auf der übersichtlichen Website - egal, ob es sich um die technischen Daten, Anleitungsvideos oder den Shop handelt, alles ist online und immer für Sie im Zugriff.

Trichter

Der einteilige Trichter hat ein Fassungsvermögen von 45 Litern. Geschützt durch einen Klarsichtdeckel, erkennen Sie immer den Füllstand und können so reibungslos Ihre Spezialitäten produzieren.

Der Profi

Der sausage-linker.com ist mit allem ausgestattet, was Sie zur komfortablen Würstchenproduktion benötigen. Ob Geradeausfüllen, Clippen, Abdrehen von Collagen-, Schäl- oder Naturdärmen: diese Füllmaschine erfüllt alle Anforderungen.

Optimale Hygiene

Die Reinigung erfolgt schnell und einfach mit Niederdruckgeräten und handelsüblichen Reinigungsmitteln.

Das Herz der Maschine – die VEMAG-Förderkurven



sausage-linker.com

Herzstück der Füllmaschinen sind die VEMAG-Förderkurven. Auf besonders schonende Weise und ohne Kompressionszone transportieren sie auch Rohstoffe mit großstückigen Einlagen von der Zubereitung zum Auslauf der Maschine. Der Rohstoff wird nicht gestresst und Verschmierung wirkungsvoll verhindert: denn so sehen Ihre Würstchen richtig zum Anbeißen aus.

Das gesamte Förderwerk ist korrosionsfrei. Die aus Edelstahl gefertigten Förderkurven sind darüber hinaus verschleißarm und portionieren äußerst gewichtsgenau.



www.vemag.de

Alle Vorteile auf einen Blick:

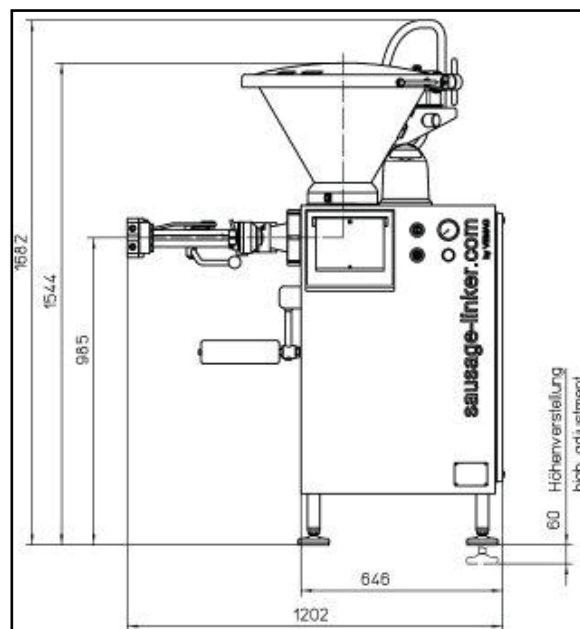
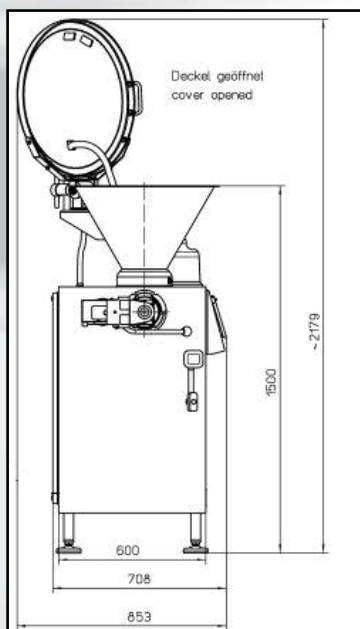
- Optimal für den Übergang vom Kolbenfüller zu modernen Vakuumfüllmaschinen
- Einfach zu bestellen
- Kostengünstig
- Korrosionsfreies Förderwerk
- Flexibler Einsatz
- Produktschonend
- Wartungsarm
- Optimale Hygieneeigenschaften
- Intuitiv zu bedienender Touchscreen
- Eine Maschine für alle Produkte
- Wenig Verschleiß durch fest montiertes Abdrehgetriebe
- Fördertechnik besteht nur aus 2 Teilen: Förderkurve und Gehäuse
- Einfaches Handling: die Darmhaltevorrichtung und die Gegenhaltekurve können an der Maschine bleiben
- Werkzeuglose Einstellung der Darmhaltevorrichtungen
- Kein Verschleiß an der Darmhaltevorrichtung

Technische Daten

Füllleistung: bis 2.000 kg/h
 Portionsgewicht: 0 – 100.000 g in Schritten von 0,1 g bis 1.000 g
 1 g über 1.000 g

Portioniergeschwindigkeit:	Gewicht	Port./min.
	25 g	320
	50 g	250
	100 g	180
	200 g	110

Vakuumanlage: 16 m³/h
 Gewicht: 290 kg
 Trichterinhalt: 45 L mit Deckel
 Nennleistung gesamt: 4,0 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: