

LPG209 servo – Längenportioniergerät mit Darmmagazin



Automatisches Darmmagazin

Flexibel und schnell, innovativ und produktiv – so lässt sich das neue Längenportioniergerät LPG209 servo mit Darmmagazin am besten beschreiben. Dort, wo bisher wertvolle Produktivzeit zum Aufziehen der Darmraupen verbraucht wurde, arbeitet heute ein automatisches Darmmagazin. Und das inklusive aller Vorteile, die das bewährte LPG208 servo bietet. Mehr Flexibilität in einem Gerät geht nicht.

Komplexe Anforderungen lassen sich mit nur einer Maschine beherrschen:

- Abdrehen und Übergabe zum Aufhängen oder Trennen
- Natur-, Collagen-, Polyamid- oder Schälldarm
- Brüh-, Roh- oder Frischwürstchen

Eine Allround-Lösung für (fast) alle Anforderungen, die die Würstchenproduktion stellt.



LPG209 servo

Das Längenportioniergerät LPG209 servo dreht Würstchen mit höchster Längen- und Gewichtsgenauigkeit ab. Es verarbeitet Brüh- und Rohwürstchen mit einer Länge von 20 bis 400mm im Natur-, Collagen- und Schälldarm im Kaliberbereich von 13 bis 40+ mm. Collagen-, Polyamid- und Schälldärme werden automatisch beladen.

Produktivvorsprung durch überragende Technik

Zeit ist ein knappes Gut in der Produktion. Jede Minute ohne Standzeit schafft Werte. Und hier setzt das innovative LPG209 servo an: ein automatisches Darmmagazin reduziert die Darmwechselzeiten und erhöht die Produktionskapazität. Mit vollautomatischer Beladung bei Kunst- und Collagendärmen und halbautomatischer Anwendung mit Naturdärmen. Die Darmraupen werden nur in das Magazin eingelegt, den Rest übernimmt die Maschine. Laden, in Position fahren, produzieren – schneller, als jede Beladung mit Hand möglich wäre: die Darmwechselzeit beträgt ca. 2,5 Sekunden. Die Raupe wird während des Beladens optimal geführt, regelrecht vom schonenden Greifmechanismus umschlungen. Dies zeigt sich auch in der hohen Betriebssicherheit des LPG209 servo – da knickt keine Raupe ab. Und dabei ist das LPG209 servo außerordentlich schnell. Mit einer Portionierleistung von 1.300 Würstchen im Naturdarm und sogar bis zu 2.200

Portionen im Kunst- und Collagendarm steht das Längenportioniergerät im Mittelpunkt der Produktion. Qualitativ hochwertige Würstchen produziert in höchster Geschwindigkeit.

Flexibel gerüstet

Kürzer können Rüstzeiten schon 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.

Das dritte Auge

Sensoren überwachen den Füllvorgang. Die eingebaute Intelligenz des LPG209 servo erkennt dabei eigenständig das Darmende bei Naturdarm (optional). Somit gehört ein verspäteter Stopp bei der letzten Portion der Vergangenheit an. Sauberes Arbeiten mit Höchstgeschwindigkeit – so, wie es sein soll. 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. Eine im wahrsten Sinne des Wortes saubere und Geld sparende Lösung für den Würstchenproduzenten, es läuft

kein Brät unkontrolliert aus, wenn der Darm mal platzt. Und natürlich steigt die Stundenleistung, da die Fehlerquote minimiert wird.

Wie mit Samthandschuhen

Schonender geht es einfach nicht: Beim Füllen der Därme arbeitet der Vakuümfüller als Pumpe im kontinuierlichen Geradeausbetrieb. Spezielle Abteiler in den Abteilmändern greifen schonend in den Darm ein und teilen jedes einzelne Würstchen ab. Der gesamte Füll- und Abdrehprozess verläuft außerordentlich ruhig und gleichmäßig, der Darm wird nicht belastet. Selbst empfindlichste Saitlinge können problemlos abgedreht werden – auch die angetriebene Darmbremse ist auf optimale Darmschonung ausgelegt, die Verarbeitung überlappter Därme ist problemlos möglich. So werden Darmplatzer reduziert und die Portionierleistung steigt ebenso wie die gefüllte Menge pro Hank.

Fix und variabel

Für unterschiedliche Würstchenlängen sind Abteilmänder lieferbar, die mit Hilfe von Schnellspannern ausgetauscht werden können (Wechselzeit < 1 min). Sie zeichnen sich durch lange Standzeiten und perfekte Hygieneigenschaften aus. Das Längenportioniergerät kann mit Niederdruckgeräten gereinigt werden.

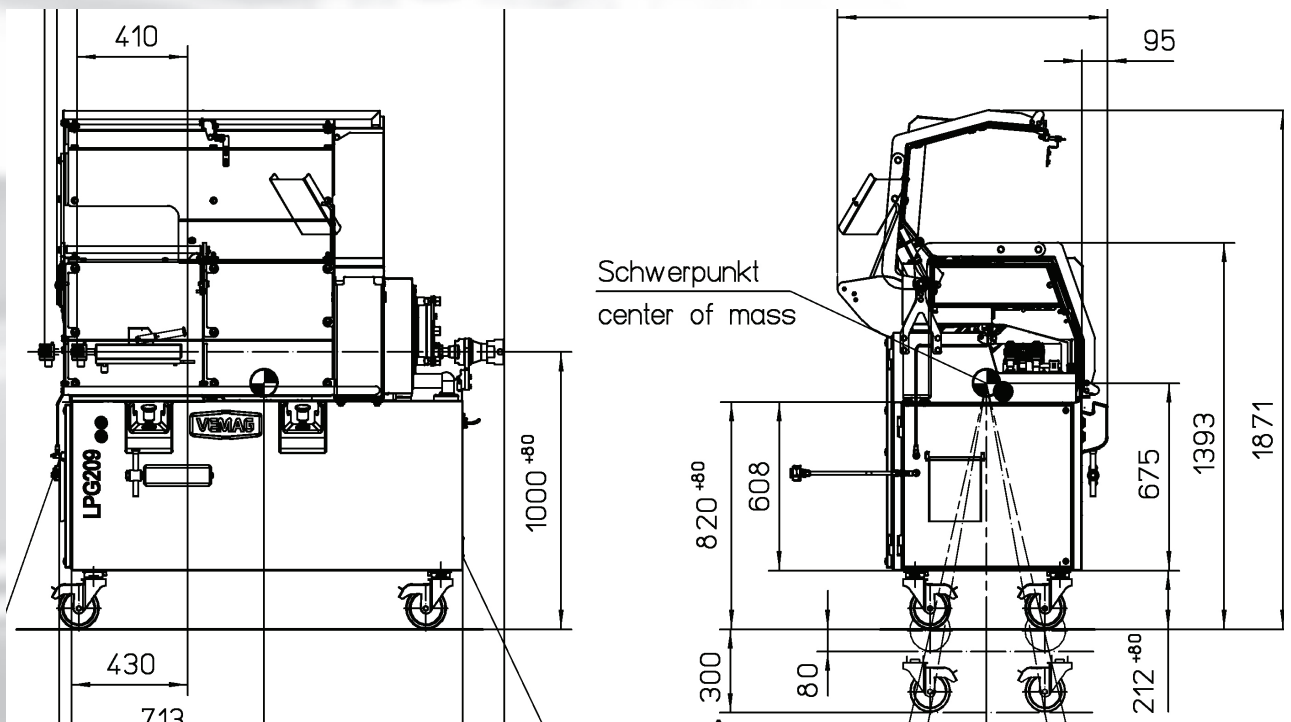


Alle Vorteile auf einen Blick:

- 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
- Hygienischer Betrieb
- Kurze Rüstzeiten

Technische Daten

Darmsorten:	Natur-, Kollagen-, Polyamid- und Schälldarm
Kaliber:	13 bis 40 mm
Darmraupenlänge:	max. 430mm
Würstchenlänge:	20 - 400mm, weitere Längen auf Anfrage



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: