

AH219 WÜRSTE IM KUNST- UND COLLAGENDARM PERFEKT AUFHÄNGEN

Variable, effiziente Rauchstockbeladung für alle Produktvarianten

Neben der Gewichtsgenauigkeit sind die Kosten in der thermischen Behandlung der entscheidende Faktor für eine kosteneffiziente Produktion. Trotz steigender Produktvielfalt

muss die Rauchanlage immer optimal befüllt werden: idealer Produktabstand, maximale Auslastung und produktspezifischer Durchsatz wird von der idealen Aufhängemaschine definiert.



VORTEILE AUF EINEN BLICK

- Effizientes und ergonomisches Arbeiten
- Stufenlos verstellbare Hakenabstände
- Bildung von Hakengruppen
- Verbesserte Auslastung des Rauchspießes

OPTIMIERTE ERGONOMIE

Das Prinzip

- Aufhängen bei gleichbleibender Arbeitshöhe von 1160mm
- Integrierte Tropfwanne mit werkzeugloser Höhenverstellung

Ihr Vorteil

- Effizientes und ergonomisches Arbeiten durch ein ideales Höhenniveau
- Reduzierte Reinigungszeiten durch gezieltes Aufnehmen von Brätresten und Wassertropfen

PRODUKTÜBERGABE MIT VARIABLER HAKENGESCHWINDIGKEIT

Das Prinzip

- Einstellbare Hakengeschwindigkeit für ein sicheres Fangen der Wurstschlaufen
- Intelligenter Hakenvorschub für vollständige Darmausnutzung und sicheres Aufhängen bis zur letzten Wurstschlaufe
- Optimierte Umlenkung zum Hakenspreizen

Ihr Vorteil

- Perfekte Positionierung der Abdrehsstelle auf dem Haken, keine manuellen Korrekturen
- Höhere Ausstoßleistung durch weniger Schwingen der Produkte

FLEXIBILITÄT IN SACHEN HAKEN

Das Prinzip

- Unterschiedliche Kettenkonfigurationen für maximale Flexibilität auswählbar
- Stufenlos verstellbare Hakenabstände
- Schneller Hakenwechsel ohne Werkzeug

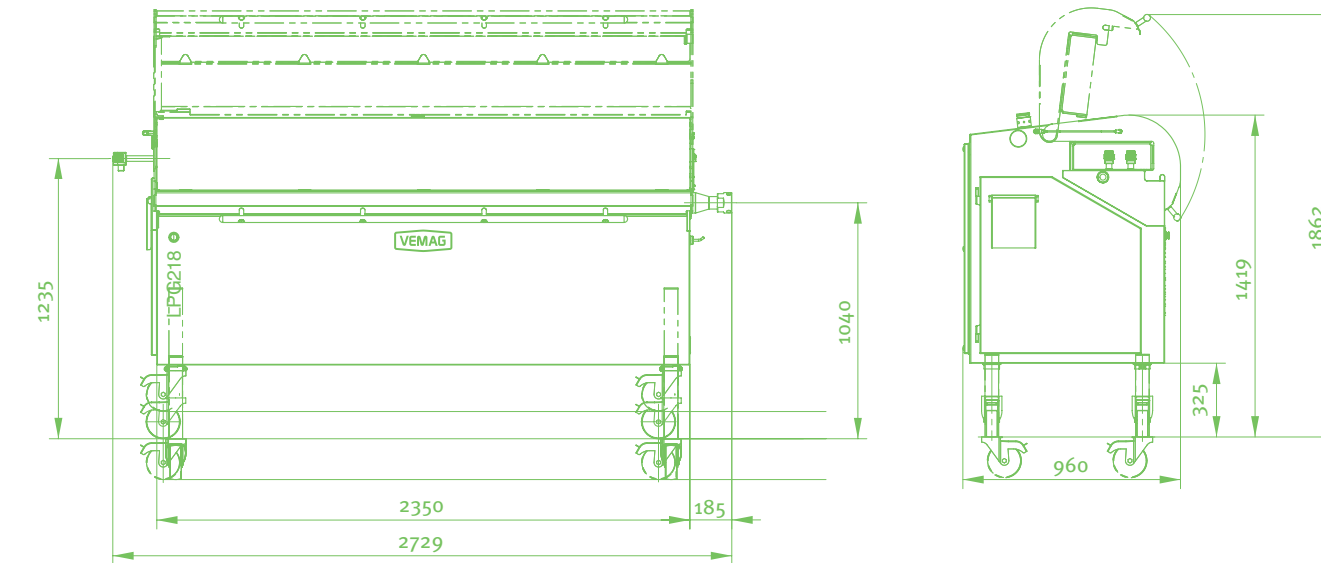
Ihr Vorteil

- Verbesserte Auslastung des Rauchspießes durch optimale Beladung
- Generieren von Gruppen zum einfacheren Abnehmen des Rauchspießes
- Reduzierte Rüstzeiten
- Kostenoptimierung im thermischen Prozess

TECHNISCHE DATEN

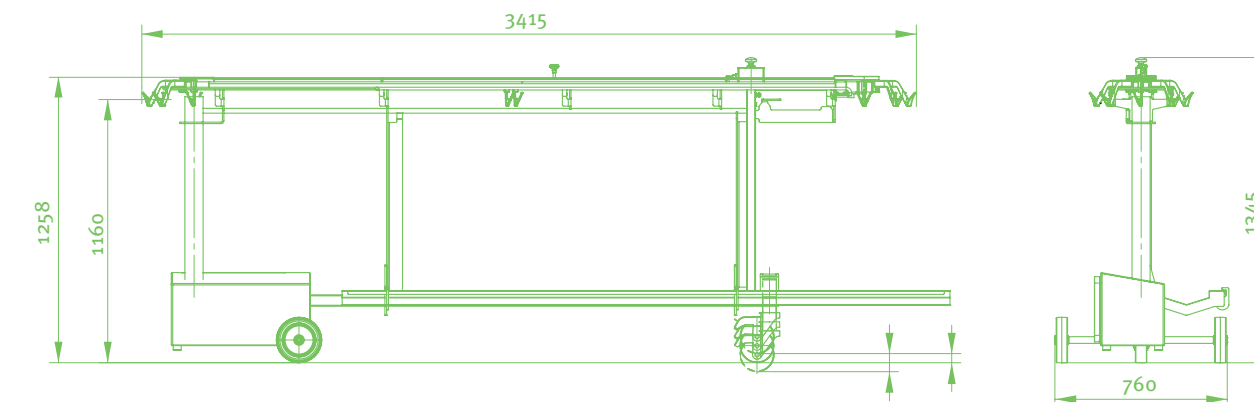
LPG218

Darmsorten	Kunst- und Collagendarm	Kaliber	13 bis 36 mm
Portioniergeschwindigkeit	bis zu 1.800/Min.	Darmwechselzeit	2 Sekunden
Raupenlänge	580 mm		



AH219

Hängemuster	alle Teilungen möglich (einzeln, paarweise, 3-fach, 4-fach usw.)	Würstchenlänge	Einzelwürstchen bis 900mm Ringe bis 1.200 mm
Hakenabstände	ab 25 mm stufenlos	Hakenbelastung	bis 1.500 g/Haken



Techn. Zeichnung | A = Luftanschluss | E = Elektrischer Anschluss | W = Wasseranschluss

Weitere Informationen unter www.vemag.de



VEMAG Maschinenbau GmbH
Weserstr. 32 | 27283 Verden
Deutschland | www.vemag.de



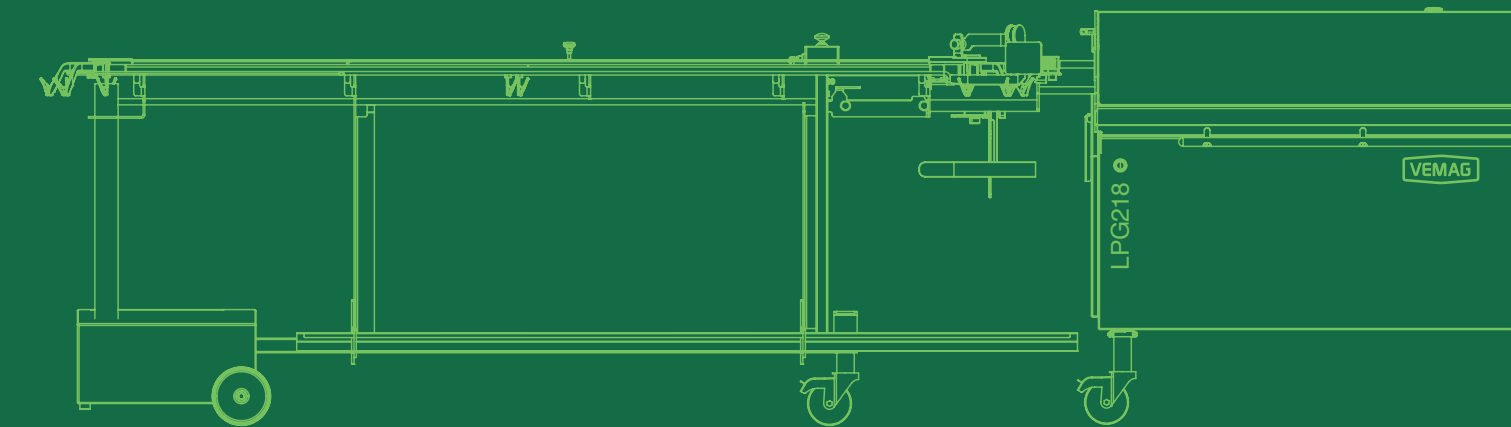
© VEMAG 2021 – Technische Änderungen vorbehalten. 01/2021



LPG218 UND AH219

Längenportioniergerät
und Aufhängemaschine

DATENBLATT



LPG218 ABDREHEN IM KUNST- UND COLLAGENDARM – DIE NEUE REFERENZKLASSE

Effizient, verlässlich und mit umfangreicher und sinnvoller Intelligenz: Das Abdrehen von Emulsionen wurde von unseren besten Ingenieuren – unseren Kunden – neu erfunden!

Natürlich geht es beim Würstchen um das Produkt. Nur mit Vorsprung kann man langfristig erfolgreich im Wettbewerb stehen. Dazu braucht es marktführende Lösungen und die perfekte Abdrehung, die sämtliche Wünsche erfüllt: perfekte Gewichte, ideales Produktbild, präzise Haptik und reproduzierbare Genau-

igkeit. Durch konsequente Reduktion von Teilen und modularer Bauweise wird Verlässlichkeit neu definiert. Das **LPG218**, sowie die baugleiche LPG238 für einen gespiegelten Produktionsablauf, sind die neue Referenz für Kunst- und Kollagendarmanwendungen.

VORTEILE AUF EINEN BLICK

- Höhere Prozesssicherheit
- Mehr Produktionsverfügbarkeit
- Weniger Give-Away durch bessere Gewichte und Längen
- Weniger Ersatzteilkosten
- Hohe Anwenderfreundlichkeit
- Schnellere Rüstzeiten für mehr Produktivität

PERMANENTE ZENTRIERUNG DES ABDREHROHRES DURCH VEMAG-ROHRZENTRIEREINHEIT

Das Prinzip

- Selbst dünne Abdrehrohre für kleine Kaliber werden in alle Richtungen mechanisch zentriert
- Elektronische Verhinderung von Kollisionen durch Bedienerfehler
- Verschleißfreie Magnetkupplung zum Antrieb des Abdrehrohres

Ihr Vorteil

- Höhere Maschinenverfügbarkeit durch Vermeidung von Anwendungsfehlern
- Verlässliche Abdrehung von Därmen durch perfekte Positionierung zur Darmbremse
- Geringerer Verschleiß, weniger Servicekosten, mehr Produktionsverfügbarkeit

PRÄZISION DURCH VEMAG ABTEILBÄNDER

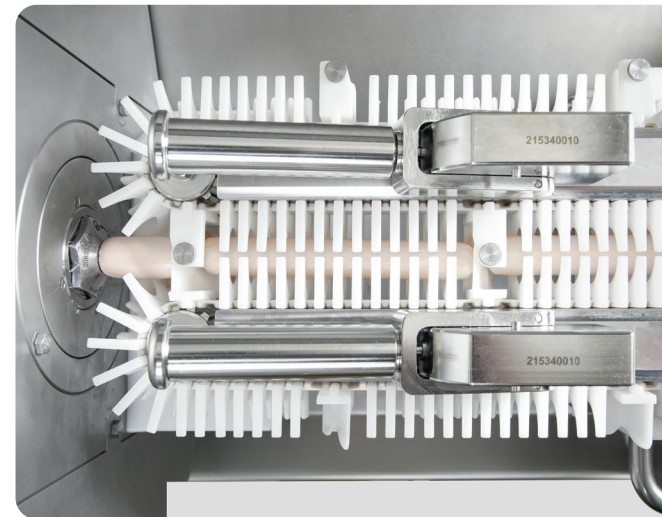
Das Prinzip

- Kontinuierlicher Produktfluss während des Füll- und Abdrehprozesses
- Präzises Abdrehen auf gleiche Wurstlängen

Ihr Vorteil

- Optimierung der Standzeiten der Füllmaschine
- Verbesserte Darmausbeute und -ausstoß
- Gleichbleibende, reproduzierbare Längengenauigkeit
- Weniger Rework in der Verpackung
- Exzellente Gewichtsgenauigkeit

VEMAG Abteilmäander



FÜLLKÜKEN MIT ABSPERRVENTIL

Das Prinzip

- Optimierter Produktnachlauf am Füllrohr während Darmwechsel oder Pausen
- Stark reduzierte Teileanzahl durch intelligentes, modulares Design
- Schnelle Demontage ohne Werkzeug

Ihr Vorteil

- Perfekte erste und letzte Portion
- Weniger Darmplätzer
- Bessere Hygiene bzw. weniger Zwischenreinigungen
- Weniger Ersatzteilkosten und schnellere Wartung
- Minimierte Rüstzeiten und höhere Maschinenverfügbarkeit

Füllküken



VEMAG-HAND ZUM SICHEREN DARMWECHSEL

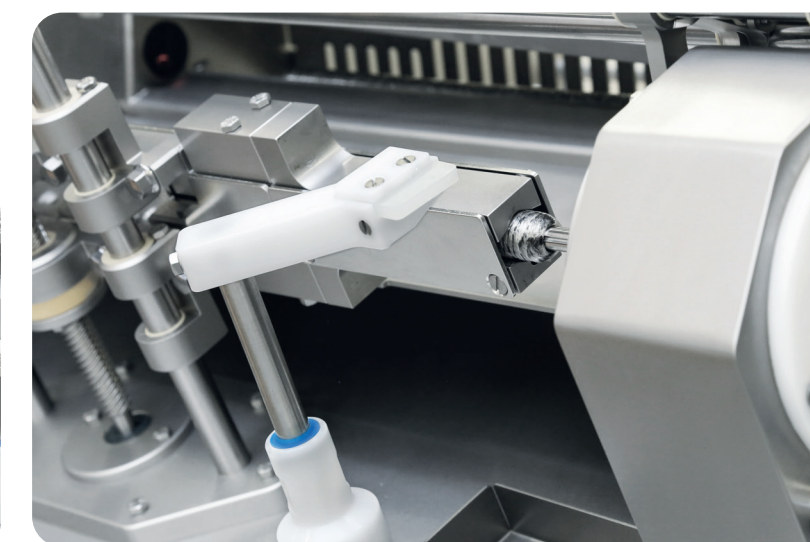
Das Prinzip

- Kontrollierte Übergabe der Darmraupen aus dem extra großen Darmmagazin
- Permanent gehaltene Darmraupe zum sicheren Positionieren auf das Abdrehrohr
- Integrierte elektromechanische Kaliberkontrolle

Ihr Vorteil

- Mehr Maschinenverfügbarkeit und mehr Darmauslastung durch weniger Fehlbeladung
- Mehr Prozesssicherheit durch verlässliche Beladung des Abdrehrohres
- Vermeiden von Anwendungsfehlern für mehr Verfügbarkeit

VEMAG-Abstreifer



Smarte Steuerung



HP10L-LPG218-AH219

VEMAG-Greifer

