Hachoir de séparation 982

avec dispositif de séparation

Augmentez la sécurité du produit en hachant, séparant et chargeant la viande de production.

Profitez également des technologies de hachage et de séparation à la pointe du progrès mises au point par VEMAG. Le hachage du produit selon la granulométrie finale désirée et la séparation simultanée des esquilles, des couennes et des tendons avec le dispositif de séparation intégré, ne pose aucun problème pour le hachoir de séparation 982 développé par VEMAG.

Grâce à une séparation de la couenne et des tendons, la viande de production sera déjà nettement valorisée lors du hachage, le tout à raison d'un débit pouvant s'élever à 8,7 tonnes par heure. Le dispositif de portionnement des poussoirs continus sous vide de la série HPE veille à ce que le matériau soit déjà portionné lors du hachage et de la séparation de sorte que des pesées ultérieures deviennent superflues.

Hachoir de séparation 982 avec soupape de séparation automatique

Le hachoir de séparation 982 dont le diamètre du disque perforé est de 130 mm est un adaptateur destiné à être monté sur des poussoirs continus aux spirales de poussage. Il ne possède pas de mécanisme d'entraînement propre, l'arbre du couteau étant entraîné par les spirales de poussage. Le hachoir de séparation sera fixé directement à la sortie de la machine et sert ainsi également de base pour l'adaptateur viande hachée / de séparation 801.

Application

Le hachoir de séparation 982 offre toute une série de possibilités d'utilisation :

- Séparation de la viande industrielle: Séparation des esquilles, couennes et tendons pendant le broyage.
- Séparation consécutive des viandes de volaille contenant des os: La séparation efficace des esquilles est une garantie de matière première irréprochable.
- Séparation et chargement reproductibles: L'ordinateur de portionnement garantit un débit constant et un résultat de séparation reproductible.

Contrairement aux méthodes traditionnelles telles que la séparation des couennes à l'aide d'une machine à enlever les couennes ou la séparation des tendons, l'utilisation du hachoir de séparation 982 permet de faire l'économie d'une opération complète pendant la phase de séparation. La séparation efficace des esquilles, des couennes et des tendons est une garantie de fabriquer une matière première de toute première qualité pouvant être immédiatement transformée comme telle, sans perdre ses qualités de fraîcheur. La structure fine du muscle est toujours conservée. Les éclats d'os ne peuvent en aucun cas traverser les perforations du disque, de sorte que la matière première peut être utilisée en toute sécurité.

En combinant le processus de hachage et de séparation, vous pouvez, selon l'application, faire l'économie d'une ou de deux opérations complètes. Comme le poussoir est transformable à l'aide d'adaptateurs en une ligne de production, le parc de machines peut donc être limité au strict nécessaire.

Par ailleurs, les temps de transport et d'arrêt normalement nécessaires entre les différentes phases de travail sont supprimés. Les mesures d'hygiène ont été améliorées de façon décisive puisque le risque de contamination est réduit grâce aux transports plus courts. En raison d'une efficacité extrême et de l'absence d'un entraînement propre, seule une très faible augmentation de température se produit, évitant ainsi l'apparition de germes.

Maniement

Le hachoir de séparation 982 peut être adapté avec un minimum de manipulations en fonction de l'application concernée. Pour activer la fonction de séparation, il suffit de fixer la soupape de séparation à l'ouverture correspondante du hachoir de séparation et le jeu de coupe standard doit être remplacé par un jeu de coupe comprenant un couteau de séparation et un disque de séparation. La production peut démarrer dès l'introduction des données relatives à la séparation dans l'ordinateur de portionnement.

VEMAG

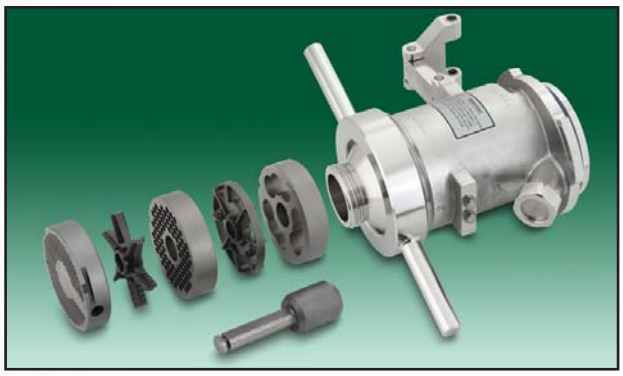
www.vemag.de

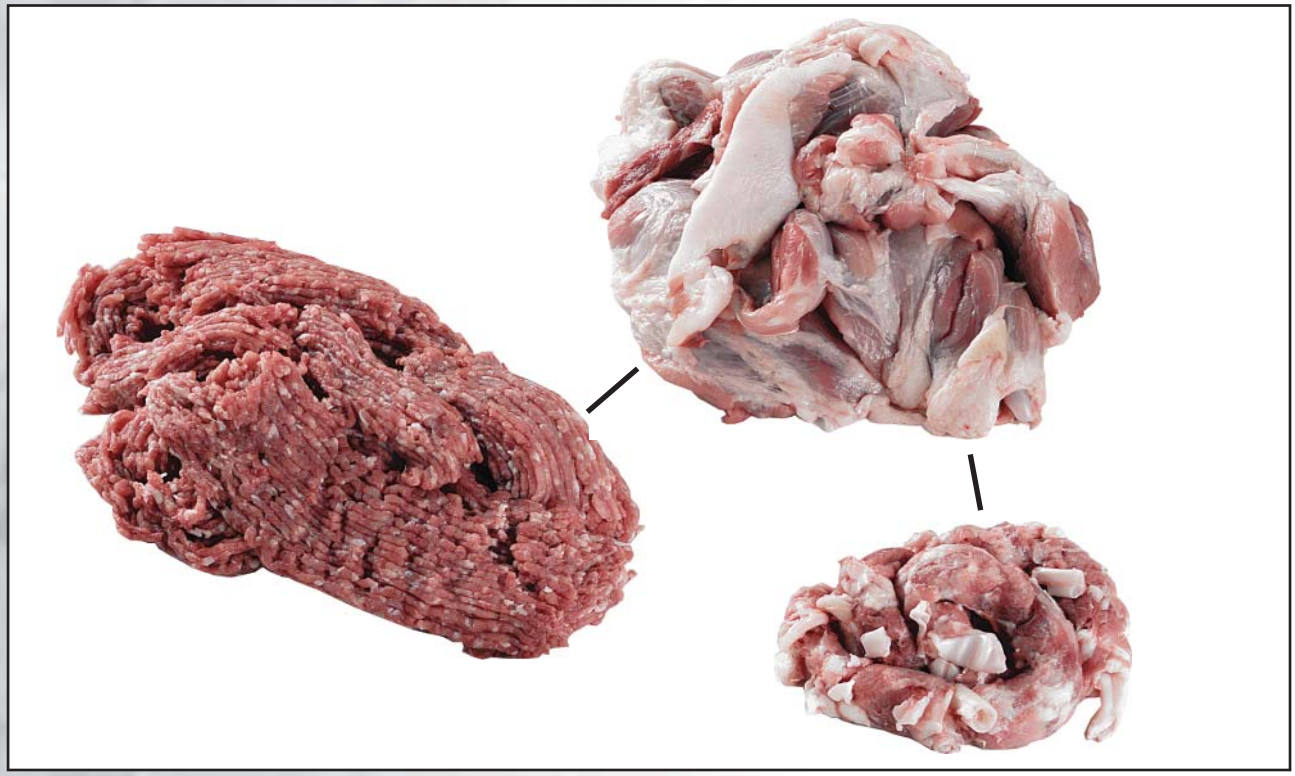
Caractéristiques techniques

Diamètre du disque perforé :	130 mm
Combinable avec poussoirs continus :	Série HPE
Capacité de hachage :	max. 8,7 tonnes à l'heure (selon le produit)
Configuration des jeux de découpage	
- comme hachoir de portionnement	en 3 parties (pré-découpeur, couteau, disque perforé final)
sans dispositif de séparation :	en 5 parties (pré-découpeur, couteau 1, disque intermédiaire, couteau 2, disque perforé final)
- comme hachoir de séparation	en 3 parties (pré-découpeur, couteau de séparation, disque de séparation)
avec dispositif de séparation:	en 5 parties (pré-découpeur, couteau, disque intermédiaire, couteau de séparation, disque de séparation)
Longévité des outils de découpage :	selon le produit, l'utilisation et l'entretien du jeu de coupe

Qualité de premier ordre alliée à une avance technologique

La matière première introduite à l'état brut avec des éclats d'os et des nerfs sera débarrassée de tous les éléments indésirables par le dispositif de séparation. Le résultat est un produit de qualité réellement valorisé qui peut être traité directement lorsqu'il est frais tout en conservant la structure fine du muscle.





ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification

VEMAG Maschinenbau GmbH
Postfach 1620, D-27266 Verden
Tél. +49 42 31-77 70, Télécopie +49 42 31 - 77 72 41
http://www.vemag.de, e-mail@vemag.de

Transmis par:

© VEMAG 2007 Sous réserve de modifications techniques
982.9.FR 06/15