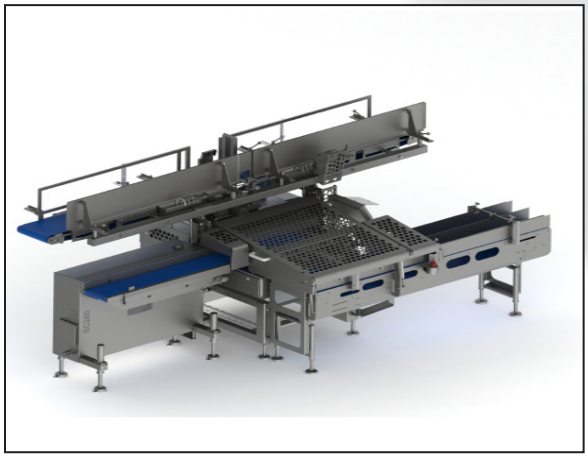
Ligne de chargement SL305 et DL302

Chargement automatique de produits à base de viande

Économie de main d'œuvre grâce à une flexibilité optimale

Là où, auparavant, des opérations manuelles étaient nécessaires pour déposer des produits dans les barquettes, ou l'installation d'une autre ligne de chargement était requise lors de changements de produits, les lignes de chargement entièrement automatisées VEMAG SL305 et DL302 vous apportent aujourd'hui un soutien considérable.
Viande hachée, ce vapcici, saucisses fraîches à griller, boulettes de viande ou au fromage, hamburgers et bien plus encore ; tous ces produits peuvent être produits puis transportés les uns après les autres vers le système d'emballage de manière flexible et efficace. Les lignes de chargement SL305 et DL302 sont même capables de mettre en barquettes le goulache, les escalopes ou les côtelettes, ainsi que tous les produits pouvant être transportés de manière stable.



Ligne de chargement DL302

Les lignes de chargement mettent automatiquement en barquette les produits de manière précise et les dirigent ensuite vers la ligne d'emballage adéquate.

Des performances adaptées à l'usage industriel

Pour des applications flexibles et plus petites, la SL305 est proposée avec un dépileur de barquettes simple. Elle traite environ 120 portions de viande hachée (500 g) ou 180 hamburgers par minute.
Avec environ 160 portions de viande hachée (500 g) ou 240 hamburgers par minute, la DL302 atteint des vitesses élevées grâce à 2 dépileurs de barquettes intégrés et à un tapis à double index.
Les emballages d'un des tapis d'alimentation sont chargés pendant que le deuxième tapis d'alimentation synchronise la barquette en position: puissance double pour des vitesses encore plus élevées. La DL302 transmet les barquettes sur deux voies à la machine de conditionnement suivante, ce qui satisfait au format 2:1 d'une operculeuse et économise une étape de tri intermédiaire supplémentaire.

Une conception peu encombrante

La SL305 et la DL302 se caractérisent par une construction compacte permettant leur installation et leur fonctionnement dans des espaces restreints.

La construction se révèle particulièrement idéale lors de la mise en place en parallèle des lignes : les tapis d'alimentation avancent dans la même direction que le flux de production et permettent ainsi une configuration plus compacte de plusieurs lignes.

Une flexibilité infinie

La combinaison des lignes de chargement et de la ligne flexible illustre parfaitement le système modulaire de VEMAG. Il en résulte une ligne de production composée d'un poussoir continu sous vide et de la ligne de chargement SL305 ou DL302 reliée à un maximum de quatre appareils adaptables différents, pour une flexibilité optimale.
Peu importe qu'il s'agisse de produits formés, coextrudés ou hachés, de saucisses, de hamburgers, de viande hachée ou de boulettes : les lignes de chargement SL305 et DL302 peuvent être utilisées de manière universelle.
Une telle flexibilité permet une production indépendante des saisons et de minimiser les temps de réactions aux demandes de vos clients. L'exploitation intensive permet d'améliorer le retour sur investissement de l'ensemble de la ligne et de réduire les délais d'amortissement.

Fonctionnement

Pour le chargement automatique dans les barquettes, les différentes portions vont de l'appareil adaptable à un transporteur navette (DL302) ou un tapis P2P (avec la SL305), pour laquelle un transporteur navette est disponible en option. Les deux systèmes offrent une multitude de possibilités de dépose des produits dans les barquettes : par ex. les hamburgers peuvent être posés, au choix, les uns après les autres, empilés ou couverts. Sur la DL302, une dépose des produits côte à côte est également possible.
Grâce à ce système, la position des produits dans la barquette peut être adaptée de manière flexible : étant donné que les barquettes sont amenées à la position exacte lors du chargement du produit, le tapis de chargement est synchronisé en conséquence. Un tapis de transport assure l'évacuation des barquettes pleines.

Hygiène optimale

Le nettoyage du soir ou lors d'un changement de produit se gère rapidement et facilement - du pur VEMAG. Toutes les pièces se nettoient rapidement et à fond avec un nettoyeur basse pression et des produits du commerce. Vous économisez ainsi du temps, qui peut être employé efficacement dans la production.

VEMAG

www.vemag.de

Tous les avantages d'un seul coup d'œil:

- Un système de chargement entièrement automatisé pour tous les produits
- Vitesse d'emballage accrue
- Aucune modification nécessaire pour le changement de produit
- Construction compacte
- Commande complète d'un seul côté
- Mise en barquette de saucisses à griller possible (SL305)
- Optimal pour une ligne de production flexible
- Utilisation de barquettes vendues dans le commerce

VEMAG

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

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

Transmis par:

© VEMAG 2016 sous réserve de modifications techniques
SL305/DL302 - 3/2017