AVG131

Appareil de portionnement et de torsadage mobile

Tout en un

Particulièrement rentable, l'appareil de portionnement et de torsadage mobile AVG131 s'utilise en combinaison avec un poussoir continu sous vide VEMAG pour le traitement des saucisses cuites, crues et bouillies. Il permet de portionner les produits efficacement et avec une pesée de grande précision, de les torsader ou de les clipper avec un dispositif de clippage raccordé en aval.

Le modèle AVG131 vous permet d'exploiter toutes les capacités de votre poussoir continu dans la mesure où un seul poussoir continu sous vide peut alimenter plusieurs AVG131.

AVG131: forte rentabilité et portionnement haute précision

Un ou plusieurs AVG131 peuvent être utilisés en combinaison avec un poussoir continu sous vide de la série HPE, qui fournit à l'appareil de la chair à saucisse avec une pression constante. Le modèle AVG131 peut aussi bien être utilisé pour le remplissage dans l'axe de la machine que pour le portionnement, le torsadage ou le clippage.

Gains de place et d'argent

Plus besoin d'utiliser plusieurs poussoirs continus sous vide pour raccorder des appareils adaptables identiques, un seul poussoir sous vide et un seul AVG131 par sortie nécessaire suffisent. Cela permet d'économiser de la place mais également d'investir moins.
De plus, le design compact et peu encombrant du modèle AVG131 vous garantit une exploitation optimale de votre surface de travail.

Simplicité de commande

Les commandes s'effectuent via un écran tactile, comme c'est également le cas avec les poussoirs continus sous vide VEMAG. L'écran sert non seulement à entrer des données, mais également à afficher des messages. L'écran d'affichage facilement lisible vous donne des informations sur les fonctions, les programmes et les paramètres.

Flexibilité

Le modèle AVG131 traite tous les types et tous les calibres de boyaux avec une grande vitesse de portionnement et une haute précision en matière de poids.

Application flexible

Lorsque plusieurs AVG131 fonctionnent sur un poussoir continu sous vide, un régulateur de pression stabilise la pression de remplissage de tous les appareils, qu'il y ait un ou plusieurs AVG131 simultanément en cours de remplissage. La stabilité de la pression de remplissage reste la même, que les AVG131 fabriquent tous le même produit final ou bien des produits différents. Voilà la clé pour des produits finaux de taille, de poids et d'aspect absolument identiques, exactement comme vos clients les aiment.

Traitement respectueux du produit

Les spirales de poussage VEMAG à l'intérieur des poussoirs continus sous-vide de série HPE transportent vos précieuses matières premières avec la plus grande précaution. Ce transport soigneux s'étend sur l'ensemble de la ligne : la pompe rotative à palettes de l'AVG131 fonctionne sans la zone de compression habituelle. La qualité de vos produits est toujours au rendez-vous.

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

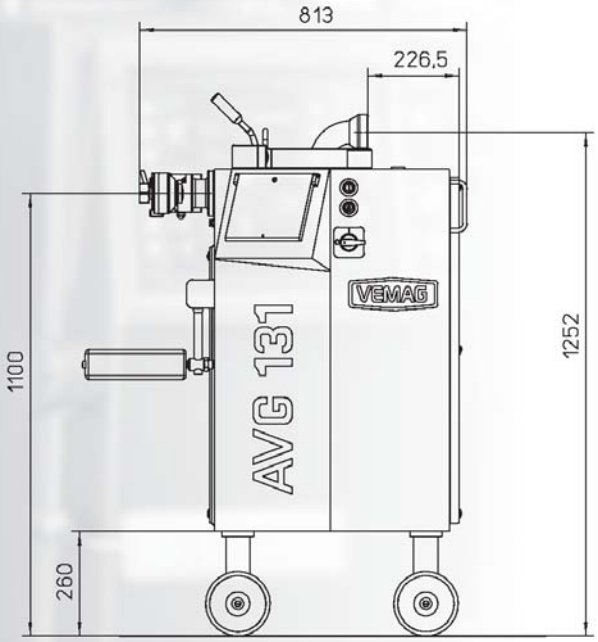
- Faible investissement
- Flux de remplissage et pression absolument identiques
- Possibilité de raccorder plusieurs AVG131 à un poussoir continu
- Bâti de la machine mobile
- Poignées permettant de décaler facilement la machine
- Transport soigneux des matières premières

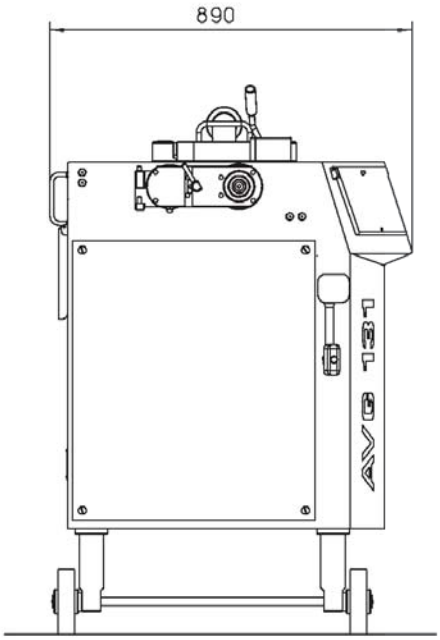
VEMAG

www.vemag.de

Caractéristiques techniques

Puissance de remplissage :	Puissance de remplissage réglable en continu jusqu'à un maximum de 2,8 t/h
Vitesse de portionnement :	> 600 portions /min
Torsadage :	Réglage en continu de 0 à 10
Hauteur de sortie :	1 100 mm avec champ de réglage
Puissance nominale totale :	4,6 kW





Transmis par :

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

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification

© VEMAG 2012 Sous réserve de modifications techniques
AVG131.1.FR 06/15