

ROBOT DP 3

Ainsi travaille l'artisanat aujourd'hui

Exigences spéciales

Les exigences d'une entreprise artisanale sont différentes de celles de la grande industrie. La fiabilité et une technique robuste sont toutes les deux importantes, mais des charges plus petites et le changement de produit encore plus fréquents sont les exigences spéciales de l'artisanat.

La DP3 a été spécialement mise au point pour ces applications et voire avec des professionnels. Le savoir des maîtres bouchers expérimentés et des stagiaires a été intégré de manière massive à la construction. Nous garantissons que la DP 3 est une machine de remplissage vouée au succès dans son domaine d'utilisation, c'est-à-dire dans la boucherie artisanale.

La DP3 est une machine de remplissage vide fiable et robuste munie d'une pompe rotative à palettes pour l'artisanat.

Possibilités d'utilisation flexibles

Les adaptateurs rendent la DP 3 si flexible : avec les tubes de remplissage, les dispositifs de retenue de boyaux et de portionnement en longueur ainsi que les têtes de remplissage du système modulaire VEMAG permettent d'adapter rapidement la machine artisanale aux diverses tâches de cuisine de la saucisse. Qu'il s'agisse de remplissage droit, de clippage, de torsadage de boyaux collagéniques et de boyaux en peau ou de torsadage de boyaux naturels de même longueur, de même poids et de même calibre, cette machine de remplissage remplit toutes les exigences. En outre la DP3 peut être utilisée sans grandes opérations de changement d'outillage pour la fabrication de produits snacks innovateurs. Elle peut donc être intégrée sans problème comme remplisseur dans le système de co-extrusion VEMAG.

Manipulation confortable

Toutes les saisies sont faites directement sur l'écran tactile à utiliser intuitivement. Qu'il s'agisse du réglage des paramètres de production ou de l'accès à un programme préfabriqué pour votre

spécialité de saucisses, l'écran graphique facile à lire permet à chaque utilisateur de parvenir au but avec un gain de temps, ceci empêchant les manipulations inadéquates.

Technique d'entraînement robuste

Un moteur faible d'usure et de maintenance fait marcher le rotor. Puissant et avec un couple de serrage élevé, il a suffisamment de force pour portionner également les masses froides et rigides (par ex. le haché de saucisse crue).

Trémie ergonomique

La trémie de la DP 3 a été complètement remise au point. Sa forme optimisée améliore l'alimentation du produit et réduit au minimum les quantités résiduelles sur les parois de la trémie. Vous extrairez encore plus de matériaux bruts à votre avantage.

Pour l'utilisateur, la trémie est munie d'un équilibrage légèrement ovale, facilitant ainsi le chargement des matériaux bruts – c'est une ergonomie pure.

Simplement propre

La DP3 fait bonne figure. Fabriquée entièrement en acier inoxydable, elle dispose des caractéristiques d'hygiène d'une grande machine industrielle



ROBOT DP 3

VEMAG. Le boîtier de la machine d'une seule pièce ne montre ni fentes ni arêtes. Elle est ainsi lavable à l'aide des appareils à basse pression et de tous les produits habituellement en vente dans le commerce. La trémie de deux pièces est accessible de manière optimale. Et toute l'électronique de commande se trouve à l'intérieur du boîtier DP3 étanche à la vapeur et à la poussière, exactement comme dans les machines industrielles : seul VEMAG vous offre ce système Box-in-Box éprouvé.

Le cœur de la machine – La pompe rotative à palettes VEMAG

Le cœur du remplisseur à vide DP 3 est sa pompe rotative à palettes. Elle transporte extrêmement en douceur le produit du dispositif d'alimentation à la sortie de la machine. L'extraction presque sans problème du matériau de remplissage permet le portionnement à un poids extrêmement exact. Les divers composants de la pompe rotative à palettes sont facilement retirables à la main et en outre faciles à nettoyer.

La DP3 peut portionner en douceur même les masses avec un ajout de grosses pièces telles que le saucisson au jambon. Échangez simplement quelques coulisseaux contre des palattes aveugles et vous augmentez ainsi nettement le volume de la chambre.



www.vemag.de

Tous les avantages en un clin d'œil :

- une machine pour tous les produits
- une utilisation flexible
- universellement utilisable pour toutes les sortes de saucisses et de saucissons
- adaptable aux exigences respectives
- de faibles coûts de maintenance
- portionnement de produit en douceur
- un nettoyage facile grâce à l'entonnoir divisé
- des propriétés d'hygiène optimales
- un écran tactile à utiliser intuitivement
- un moment de rotation élevé
- poids de portions précis

Caractéristiques

Puissance de remplissage :
Poids des portions :

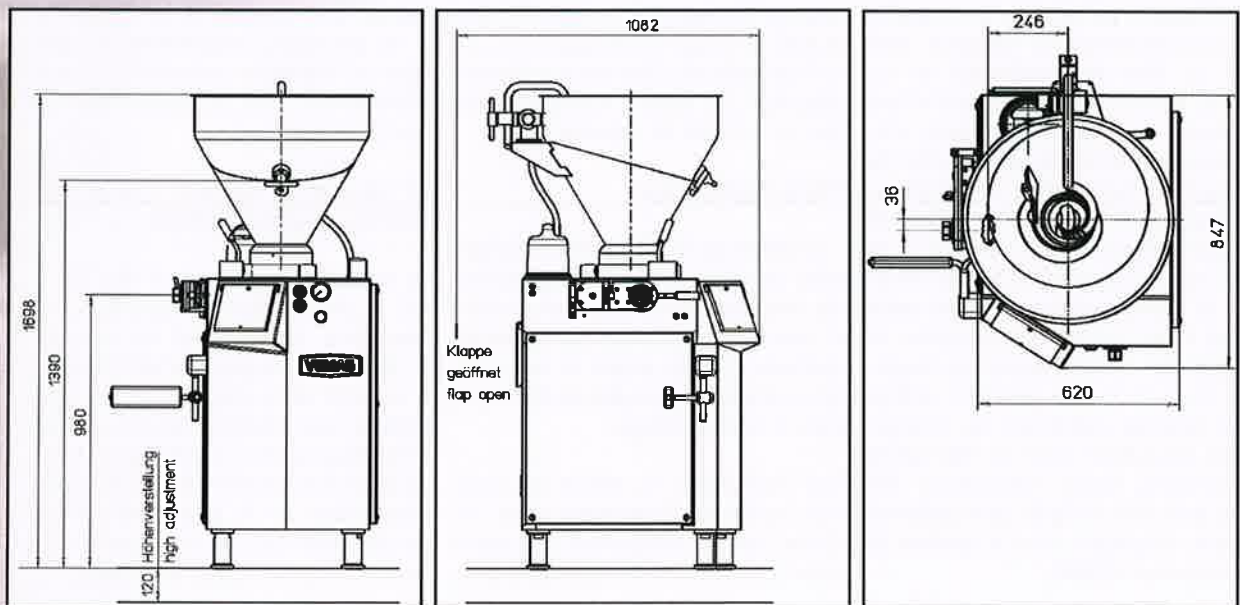
Selon l'élément à extraire jusqu'à 2300 kg
0- 100 000 g par étapes de 0,1 g à 1.000 g
de 1 g à plus de 1000 g

Vitesse de portionnement :

Standard		Servo	
Poids	Port./min.	Poids	Port./min.
25 g	410	25 g	570
50 g	310	50 g	411
100 g	220	100 g	260
200 g	140	200 g	160

Installation à vide :
Contenu de la trémie :
Poids :
Puissance nominale totale :

16 m³/h
105 l
env. 426 kg
5,8 kW



ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification



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

**NEUMEYER AG
LENGNAU AG**
www.neumeyer.ch
Landstrasse 60 · 5426 Lengnau
Tel.: 056 266 50 50 · Fax: 056 266 50 51