

NOUVEAUTÉ



SYSTÈME DE GROUPE POUR SAUCISSES FRAÎCHES

Production automatique du remplissage jusqu'à la dépose dans des barquettes

- **ÉCONOMIE CONSIDÉRABLE** en raison d'une économie en personnel (remplace le groupage et la dépose manuels)
- **PROCESSUS DE PRODUCTION HYGIÉNIQUEMENT IMPECCABLE** grâce à la réduction de l'intervention manuelle
- **AUGMENTATION DE LA PRODUCTIVITÉ** grâce à l'optimisation du temps effectif de production (solution complète d'un seul fournisseur)
- **GRANDE FLEXIBILITÉ** grâce à une commutation simple et rapide sur d'autres produits et formats de barquettes
- **QUALITÉ DE PRODUIT CONSTANTE ET ATTRAYANTE** concernant l'hygiène et l'aspect dans la barquette
- **SÉCURITÉ ÉLEVÉE DES PROCESSUS** grâce à un processus fiable en continu
- **PROCESSUS COMPLET D'AUTOMATISATION** nécessitant peu de place grâce à une construction compacte

Groupage et dépose entièrement automatiques Pour produits en boyau naturel et de collagène ou enveloppe d'alginate

Le nouveau système de groupage est une solution globale efficace afin de regrouper automatiquement les saucisses fraîches en boyau naturel / de collagène ou enveloppe d'alginate et les déposer dans des barquettes. Les entreprises moyennes et industrielles du secteur de la viande ou de l'industrie alimentaire en général tels que par ex. les produits végétariens ou laitiers profitent d'un effet important de rationalisation de cette solution d'automatisation. L'avantage énorme est la conception hygiénique Handtmann de l'ensemble de la chaîne, depuis le poussoir sous vide jusqu'au dépilateur de barquettes, qui garantit d'excellentes conditions de production hygiéniques.

PARAMETRES DE PERFORMANCE

- **Saucisses fraîches en boyau de collagène**

Longueur : 80 mm à 310 mm

Calibre : 13 mm à 32 mm

Capacité de production jusqu'à 420 portions/min.

- **Saucisses fraîches en boyau naturel**

Longueur : 80 mm à 310 mm

Calibre : 15 mm à 32 mm

Capacité de production jusqu'à 400 portions/min.

- **Saucisses fraîches en enveloppe d'alginate**

Longueur : 80 mm à 310 mm

Calibre : 13 mm à 32 mm

Capacité de production jusqu'à 400 portions/min.

APPLICATION

Dépose de portions découpés individuelles ou par paire dans des barquettes

COMBINAISONS DE SYSTEMES

- Poussoir sous vide VF 600/VF 800 avec système AL PVLS 143/ PVLS 125, module de groupage GM 310 et convoyeur d'alimentation ZB 311
- Système ConPro ou ConProLink avec module de groupage GM 310 et convoyeur d'alimentation ZB 311

OPTION

- Dépilateur Buffer Stand de Inray pour séparer et alimenter les barquettes vers le convoyeur d'alimentation ZB 311

BARQUETTES

- **Formats**

Longueur : jusqu'à 325 mm

Largeur : jusqu'à 265 mm

Hauteur : jusqu'à 60 mm

- **Types**

Barquettes en plastique dur

Barquettes en polystyrène

- **Capacité de production**

jusqu'à 80 barquettes/min.

(en fonction du nombre de saucisses dans une barquette)



Brevets (USA/Canada) :
7,258,604