

ROBOT DP14E

Der Vakuumfüller mit Drehschieberpumpe für die Industrie



Höchstleistung ohne Kompromisse.

Kraft und Genauigkeit gepaart mit Geschwindigkeit und Innovation. Der VEMAG ROBOT DP 14E ist der Antrieb für Ihre Anwendungen und wird bald im Mittelpunkt Ihrer Produktion stehen. Ein Vakuumfüller für alle Zwecke. Füllleistungen von mehr als 10t pro Stunde bieten auch mittleren Industriebetrieben ausreichend Reserven. Mit Zusatzgeräten aus dem VEMAG Baukastensystem lässt sich der ROBOT DP 14E schnell umrüsten: als Füller, Portionierer, für Würstchen in Natur- und Kunstdarm, zum Aufhängen und Abschneiden, für Convenience-Produkte mit Koextrusion, ein- und mehrbahrig, für diverse Produktformen,



ROBOT DP14E mit DHV 841

VEMAG Duo-Drive

Und dabei hilft er Ihr Kapital zu sparen: perfekte Produkte ab der ersten Portion. Getrennte, separat einstellbare Antriebe für die Zubringerkurve und das Förderwerk machen dies möglich und bringen die benötigte Leistung: der VEMAG Duo-Drive. Auch bei der Verarbeitung von sehr kalten, steifen Rohstoffen bleibt die eingestellte Drehzahl konstant – für ein sauberes und optimales Produktbild, wie es sich Ihr Kunde wünscht. Und alles vom ersten bis zum letzten Produkt. Unabhängig von den Rohstoffen, der Weiterverarbeitung und der Häufigkeit der Produktwechsel.

Schnelle Produktwechsel

Egal, ob Sie ein Produkt den ganzen Tag verarbeiten, oder mehrere Produkte auf demselben ROBOT DP 14E produzieren, Produktwechsel mit teuren Stillstandzeiten gehören der Vergangenheit an. Der einteilige Edelstahltrichter mit optimierter Neigung der Trichterwände erleichtert die tägliche Arbeit. Der

Give-Away ist minimiert – die kostbaren Rohstoffe kommen dorthin, wo sie hingehören: in das Endprodukt. Das VEMAG Design der Zubringerkurve lässt dann die schnelle Reinigung zu. Und je schneller wieder ein neues Produkt verarbeitet werden kann, desto mehr Output haben Sie: Gewinnmaximierung durch Geschwindigkeit. Einfach nur den einteiligen Trichter umklappen und die Zubringerkurve mit wenigen Handgriffen entnehmen. Zügiger und hygienischer geht es nicht.

Optimale Hygiene

Optimales Design für optimale Hygiene hilft sparen. Die Zeit, die täglich für die Reinigung der Maschine aufgebracht werden muss, ist kurz, unnötige Mehrarbeit wird vermieden. Das Maschinengehäuse des ROBOT DP 14E besteht vollständig aus Edelstahl – eine Reinigung je nach Einsatz des Füllers ist mit branchenüblichen Reinigungsmethoden möglich. Die Steuerung der Maschine bleibt dabei unberührt. Die gesamte Elektronik ist absolut wasser- und dampfdicht in einem separaten Box-in-Box System gekapselt und so optimal geschützt. Damit ist Ihr ROBOT DP 14E sofort wieder einsatzbereit, auch wenn das Reinigungspersonal es mal „etwas zu gut“ mit dem Wasserstrahl meint.

Intuitive Bedienung

Denkbar einfach ist auch die Bedienung des ROBOT DP 14E. Alle Eingaben werden an einem Portioniercomputer mit Grafiksteuerung vorgenommen. Einmal gespeicherte Produktions- und

Prozessdaten kann der Bediener auf Knopfdruck abrufen – für jede Anwendung: Nürnberger, Wiener, Salami, gefüllte Kartoffeltaschen oder Fleischpastete mit Pistazienfarce. Was auch immer Sie produzieren möchten, welche VEMAG Linie Sie auch zusammenstellen, der Bediener hat auf Knopfdruck das richtige Programm zum gewünschten Produkt und dies ohne eine zeitaufwändige Ausbildung an der Steuerung. Dies reduziert Anlernzeiten und Personalkosten.

Das Herz der Maschine

Das Herz des Vakuumfüllers ist seine Drehschieberpumpe. Äußerst schonend transportiert sie das Produkt von der Zubringerung zum Auslauf der Maschine. So bleiben Ihre Rohstoffe qualitativ so hochwertig, wie sie es zu Beginn des Produktionsprozesses waren. Die Ware bleibt auch optisch ein Leckerbissen – Ihr Kunde wird es zu schätzen wissen. Die besonders exakte Portionierung optimiert den Give-Away. Denn je genauer das Gewicht stimmt, desto geringer ist das Risiko der Gewichtsunterschreitung und das Portionsgewicht kann präziser an das Sollgewicht angepasst werden. So stellen Sie mehr Produkte aus derselben Rohstoffmenge her – für Ihren Umsatz.



www.vemag.de

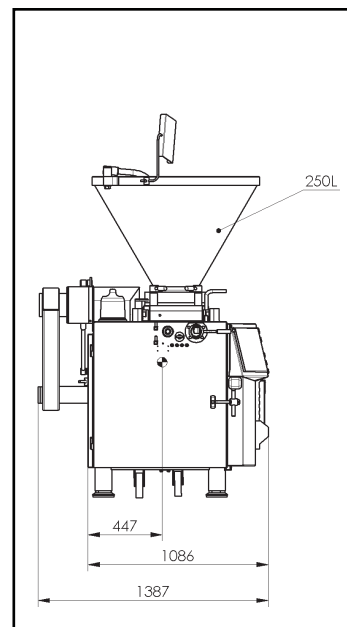
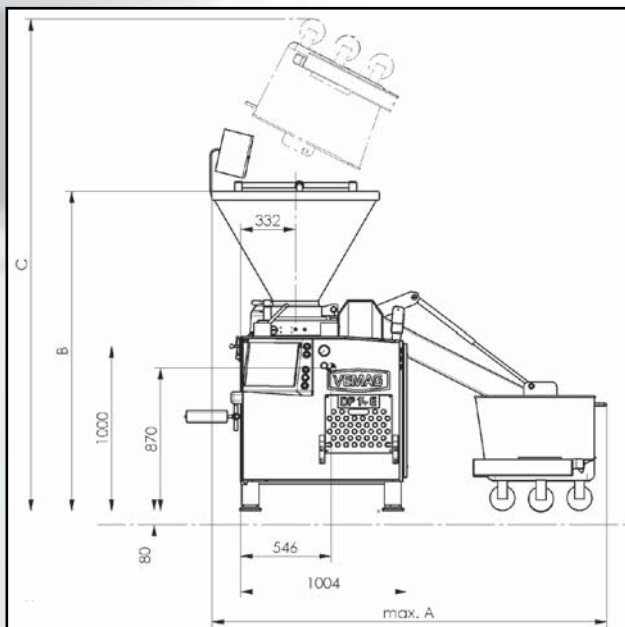
Alle Vorteile auf einen Blick:

- universell einsetzbar
- geringerer Rework
- saubere Produktbilder für zufriedene Kunden
- konstante Ausbringung
- schnelle Produktwechsel
- einfache Reinigung
- optimierte Zubringerdichtungen
- minimalstes Give-Away
- gekapselte Elektronik
- einfache Reinigung
- leicht zu bedienende Grafiksteuerung
- simple Programmwahl per Knopfdruck
- reduzierte Personalkosten durch kurze Anlernzeiten
- schonender Produkttransport

Technische Daten

Fülleistung:	je nach Förderelement bis 10.700 kg/h
Portionsgewicht:	5 - 60.000 g, einstellbar in Schritten von 0,1 g oder 1 g
Portioniergeschwindigkeit:	> 950 Portionen/min (je nach Produkt, Darm und Portionsgröße)
Abdrehungen:	0 - 10, stufenlos einstellbar
Vakuumanlage:	16 m ³ /h / 40 m ³ /h (Option)
Trichterinhalt:	350 l / 250 l (Option)
Gewicht mit Hebe und Kippvorrichtung:	ca. 1.300 kg
Nennleistung gesamt:	17 kW bei 50/60 Hz

	Trichter mit 250 l	Trichter mit 350 l
A	2505	2665
B	1957	2062
C	min. 2940	min. 3040
	max. 2995	max. 3090



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

Überreicht durch: