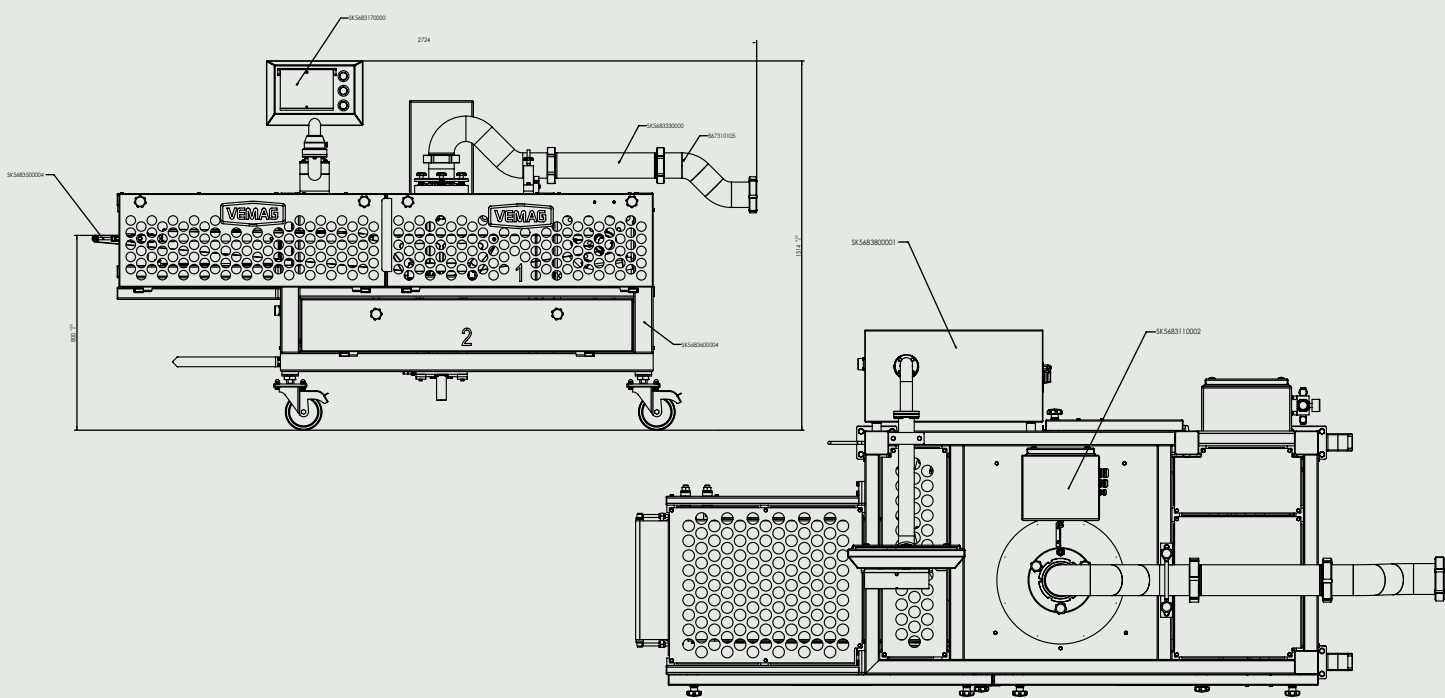


DÖNERSCHICHT-ANLAGE

HP30E MIT WOLF UND KONTI-NUIERLICHEM SEPARATOR 813

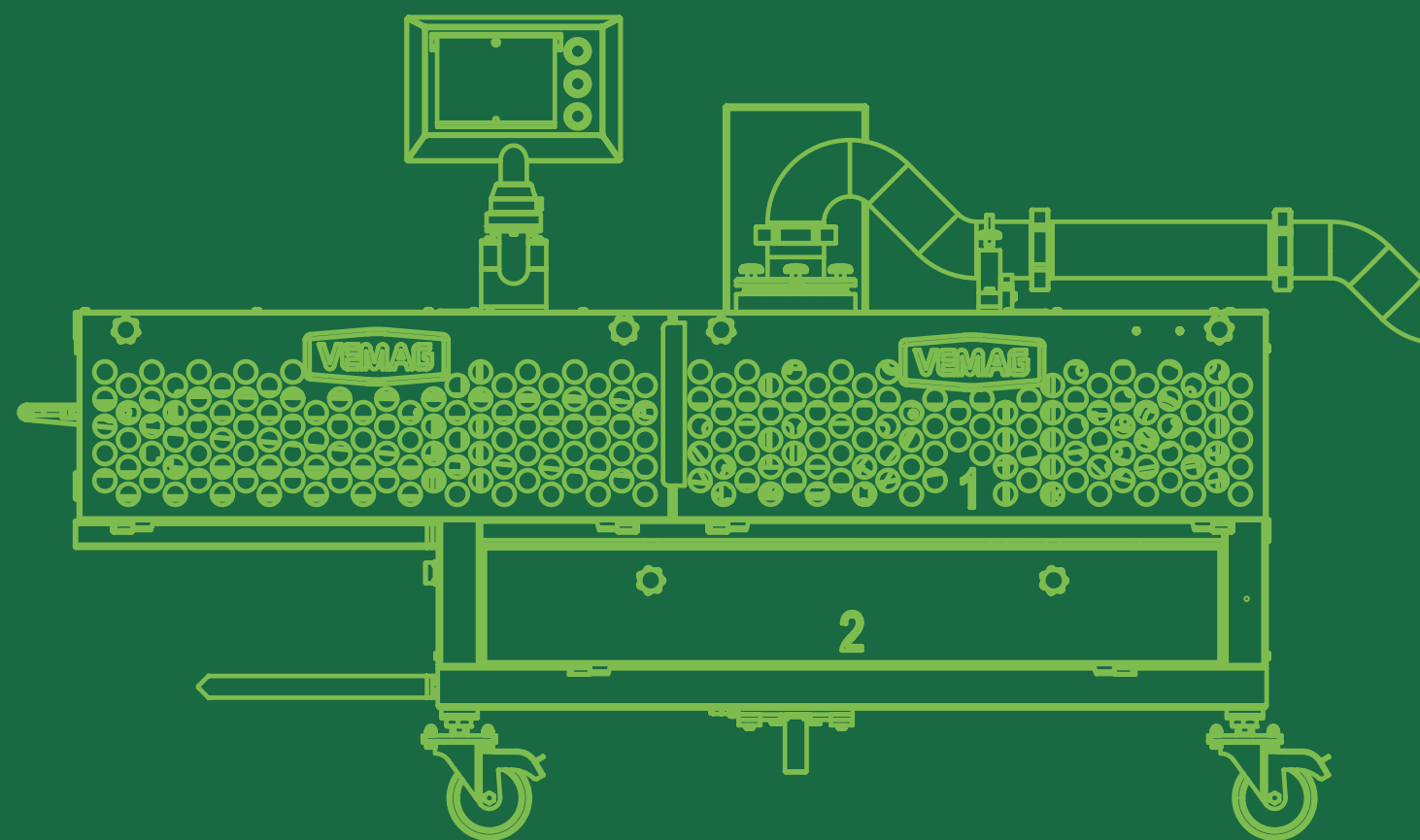
DATENBLATT



Technische Zeichnung

A = Luftanschluss E = Elektrischer Anschluss W = Wasseranschluss

TECHNISCHE DATEN	
Dönerschichtanlage	
Max. Scheibendurchschnitt	350mm
Portionen (Scheiben)	von 200g bis 3000g
Scheibenhöhe	bis 80mm



© VEMAG 2019 – Technische Änderungen vorbehalten. DE 04/19

EINE REVOLUTION IN DER DÖNERHERSTELLUNG.

Die neue Extraklasse

Traditionelle Kebab-Linie zur Herstellung von Kebab-Scheiben unterschiedlichen Gewichts und Durchmessers. Dabei können Hackfleischscheiben und Scheibenfleisch gleichermaßen verwendet werden, weil das Schichten des Kebab-Kegels manuell erfolgt.

Die Füllmaschine portioniert das Fleisch in jeweils unterschiedlichen Gewichten, je nach Einstellung des Füllers. Nach dem Formen und Abflachen einer Portion schneidet ein Messer, das über Servo-Motoren betrieben wird, die Portion ab. Jede einzelne Portion wird per Förderband zu den manuellen Steckplätzen transportiert. Die Portionen können dann vom Förderband genommen werden, um die Kebab-Kegel manuell zu formen. Besteht Bedarf für mehrere Arbeitsplätze, so können weitere Förderbänder angefügt werden.

Vorteile auf einen Blick

- Höchste Ausstoßleistung
- Bis zu 4 Steckplätze an einem Band
- Weniger Schichten durch einzigartige Schichtstärke
- Stabiler Döneraufbau in kundenangepassten Gewichtsgruppen
- Antriebe und Elektrik gekapselt im Maschinengehäuse – VEMAG Box-in-Box Prinzip
- Hygienisches Design: Anlage komplett aus Edelstahl gefertigt
- Sicherstellung höchster hygienischer Ansprüche
- Leicht zu bedienende Grafiksteuerung
- Robuste Konstruktion für lange Lebensdauer und Verfügbarkeit
- Geringer Wartungsaufwand
- Höchste Gewichtsgenauigkeit
- Einfache Programmwahl per Knopfdruck
- Reduzierte Personalkosten durch kurze Anlernzeiten

Der Hubtisch

Das Prinzip

- Höhenverstellbarer Hubtisch für eine Schichtstärke von bis zu 80mm
- Scheibendurchmesser von bis zu 380mm

Ihr Vorteil

- Weniger Schichten je Spieß
- Flexible Schichtstärken nach ihren individuellen Anforderungen



Hubtisch

Das Messer

Das Prinzip

- Perfekte Vereinzelung
- Rotierendes Messer mit Servoantrieb

Ihr Vorteil

- Gewichtsgenaue Vereinzelung der einzelnen Scheiben
- Das servoangetriebene Messer schneidet sicher und zuverlässig. Kein anfälliger und unsicherer Prozess wie bei vergleichbaren Pneumatiksystemen



Messer

Produktqualität

Das Prinzip

- 100mm Verrohrung für geringstmöglichen Reibungswiderstand
- Kurz ausgeführte Verrohrung
- Kein direktes um die „Ecke“ füllen.
- Hohe Produktdichte durch bis zu 80mm Schichtstärke
- Einsatz vom Füllwolf 982 mit kontinuierlichem Separator 813

Ihr Vorteil

- Besseres Produktbild
- Schonendere Verarbeitung
- Keine unerwünschten „Memory Effekte“
- Ausschleusung von Fremdpartikeln wie kleineren Knochen und Knorpel



Verrohrung



Separator 813

Höchste Effizienz

Das Prinzip

- Höchste Gewichtsgenauigkeit durch Verwendung modernster VEMAG Förderwerkstechnologie
- Füllen von Gewichtsgruppen
- Einmalige Schichtstärke
- Bis zu 4 Arbeitsplätze an einem Band, durch weitere Bänder erweiterbar
- Bis zu 35 Portionen pro Minute (HP30E, Portionsgewicht 1500g)

Ihr Vorteil

- Weniger Scheiben pro Dönerspieß
- Schneller Aufbau, hohe Produktivität
- Kein zusätzliches Kneten am Arbeitsplatz erforderlich
- Höhere Stabilität, geringeres Zusammensacken während der Produktion
- Mehr Mitarbeiter an einem Förderband, weitere Förderbänder möglich
- Einfache Anpassung der Gewichtsgruppen an die Anzahl der Mitarbeiter