

FSL 211

Portionier- und Abdreheinheit für Würstchen



Flexible Anforderungen – eine Maschine

Die FSL 211, FSL steht für Flexible Sausage Line, kann fast alles – und das flexibel für nahezu jede Anwendung. Umfangreichere Anforderungen an ein Gerät zur Herstellung von Würstchen lassen sich kaum stellen. Überhaupt ist Flexibilität das Wort, das die FSL 211 am besten beschreibt. Ihr Einsatzgebiet findet sie in der Würstchenproduktion, in der eine Vielzahl an verschiedenen Produkten hergestellt wird. Eben dort, wo sich eine Maschine flexibel auf das Produkt einstellt und nicht das Produkt an das Gerät angepasst wird. Die FSL 211 setzt Produktideen um.



Flexible Sausage Line FSL211

Die FSL 211 ist ein Gerät zum flexiblen und längengenaue Portionieren und Abdrehen von Würstchen im Natur-, Collagen- und Schäldarm. Mit den kompakten Abmessungen kann sie auch unter beengten Platzverhältnissen an jeden modernen VEMAG Vakuumfüller angeschlossen werden.

Technik, die begeistert

Weniger Verschleißteile, somit geringere Kosten – ein integrierter Abdrehantrieb, keine Kupplungen. Hier wird kräftig gespart. Die überlegene Technik reduziert Wartungs- und Personalkosten. Denn auch durch die flexible Kugelkopfanbindung zur Füllmaschine und die dadurch vereinfachte Ausrichtung zueinander reduzieren sich die benötigten Zeiten für die Inbetriebnahme. Durch die optionale Naturdarmenderkennung wird die Darmraupe besser ausgenutzt: die Darmkosten sinken, der Profit steigt.

Flexible Produktion

Würstchen ist nicht gleich Würstchen – jedes Produkt wird anders behandelt. Hier zeigt die FSL 211, was sie kann. Das Kaliber und das Gewicht werden vorgegeben. Die Eingabe der Daten erfolgt durch einfachen Programmabruf, über die intuitiv zu bedienende Steuerung an der Vakuumfüllmaschine oder einer separaten Steuerung am FSL 211. Hinterlegte Daten können durch einfachen Programmwechsel aufgerufen werden. So kann jeder sofort auch die FSL 211 bedienen. Und die Länge? Die errechnet die Maschine selbstständig – und dreht das Würstchen

exakt an der richtigen Stelle ab. Ohne weitere Programmierung. Einfach flexibel und vollautomatisch, egal wie lang das Würstchen sein muss. Und sollte man eine andere Länge bevorzugen, um z.B. unterfüllte Würstchen herzustellen oder das Produkt an eine vorhandene Packung anzupassen, dann lässt sich die Einstellung manuell ändern. Alles ist machbar. Und wenn ein anderes Produkt mit anderem Kaliber gefahren wird oder sich das Gewicht verändern soll? Genau so einfach. Nur wieder das Gewicht oder das Kaliber einstellen, die Länge wird automatisch berechnet und das Würstchen an der richtigen Stelle abgedreht. Und das bei bis zu 800 Takten in der Minute. Und auch die Anzahl der Abdrehungen sind flexibel einzustellen: egal, ob Wiener, Chorizo, Bockwurst oder Hot Dogs.

Flexible Darmlänge

Sensoren überwachen den Füllvorgang. Die eingebaute Intelligenz des FSL 211 erkennt eigenständig das Darmende von Naturdärmen (optional), so dass immer ein optimales Produktergebnis erzielt wird. Ein verspäteter Stopp mit einer letzten Portion, die ins Leere läuft, gehört der Vergangenheit an. Sauberes Arbeiten mit minimiertem Rework unter Höchstgeschwindigkeit – so, wie es sein soll.

Niedrige Betriebskosten

Die FSL 211 ist einfach zu handhaben. Alle Schritte, um die Maschine z. B. nach der Reinigung in eine produktionsbereite Maschine zu rüsten, dauern gerade einmal 10 Minuten – Zeit sparen

durch überlegen konstruierte Technik. Hier können Sie kostbare Arbeitszeit produktiv einsetzen: für Ihren Umsatz. Genauso schnell lässt sich die FSL 211 abrüsten oder umrüsten. Von einem Würstchen zur anderen Sorte in 2 Minuten. Das ist konkurrenzlos schnell. Schnell ist auch der Start der Maschine. Bei Schließen der Kopfplatte wird der Quickstart aktiviert (optional): für längere Produktivzeiten. So sinken die Maschinen- und Personalkosten pro Mengeneinheit – für eine sichere und effiziente Produktion.

Und wenn dann die große Reinigung ansteht, bleibt es bei der überlegenen Technik: parallel verfahrbare Transportbänder, die keine versteckten Ecken und Kanten aufweisen, lassen Standzeiten minimieren. Zeit, die in der Produktion effektiver nutzbar ist.

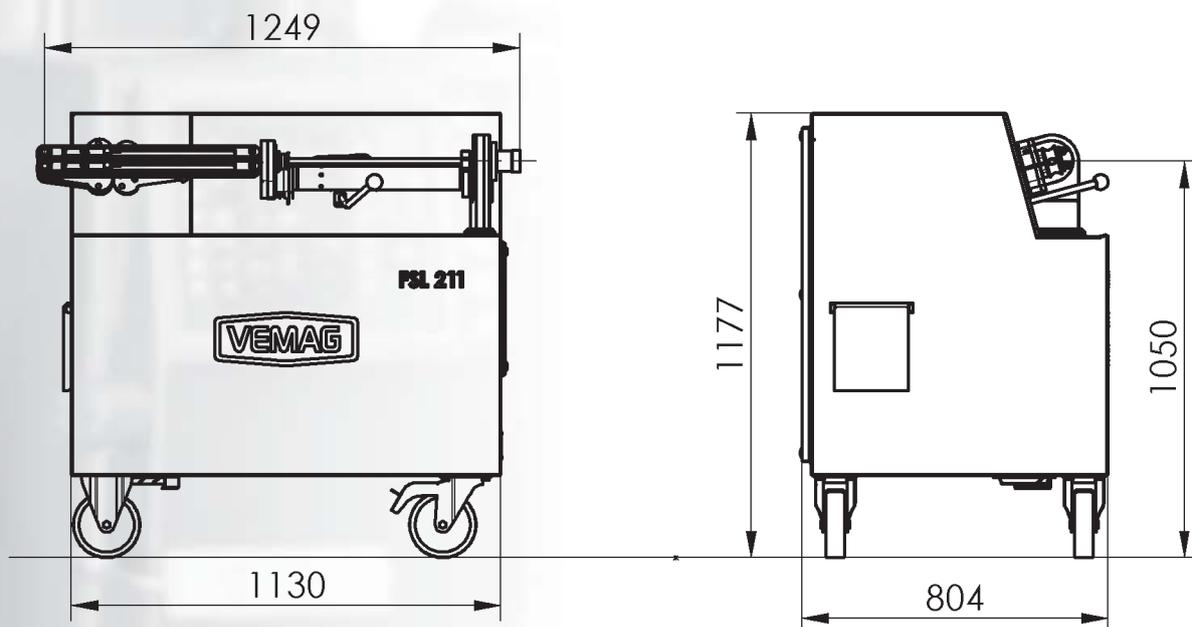
Alle Vorteile auf einen Blick:

- Flexibler Einsatz
- Natur-, Collagen- und Schäldarm verarbeitbar
- Flexibles längengenaues Portionieren bei Vorgabe von Kaliber und Gewicht
- Naturdarmenderkennung (optional)
- 2 Minuten Umrüstzeit
- Einfache Reinigung möglich
- Variabel einstellbare Wurstlängen
- Start-/Stopp-Sensor mit Quick-Start-Funktion
- VEMAG „Box in der Box“ Schutz



Technische Daten

Taktleistung:	Bis 800 Port./min. abhängig von Darm, Kaliber und Gewicht
Portionslängen:	40 mm – 1.000 mm
Kaliber:	13 – 50
Darmsorten:	Natur-, Collagen- und Schäldarm
Darmraupenlängen:	bis 430 mm (Schäldarm)



ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification



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

Überreicht durch: