

Längenportioniergeräte für Würstchen

Artikel vom **31. August 2023**
Produktionsbereich allgemein



Das neue Längenportioniergerät und die Aufhängemaschine machen die Wurstproduktion effizienter (Bild: Vemag).

Die [Vemag Maschinenbau GmbH](#) hat eine neue Hochleistungslinie für die Wurstherstellung entwickelt. Das Längenportioniergerät »LPG218«, sowie das baugleiche »LPG238« für einen gespiegelten Produktionsablauf eignen sich für Kunst- und Kollagendarmanwendungen. Zu den Besonderheiten zählt das Füllküken mit Absperrventil. Das servogesteuerte Ventil verhindert eine mögliche Verunreinigung des Abdrehröhrs und unterstützt den Beladevorgang, was Stillstandzeiten und Reinigungsaufwand verringert. Zudem ist eine permanente Zentrierung des Abdrehröhrs gegeben, was mögliche Beladefehler reduziert und zu einer Stabilisierung des Abdrehröhres während des Beladevorgangs beiträgt. Durch eine angepasste Abwurfkante des Magazinkastens konnte das Übergabeprinzip optimiert werden. Zudem können jetzt, je nach Kaliber, bis zu drei Caddies aufgenommen werden. Dies führt zur Erhöhung der Produktivzeit sowie zur Reduzierung von Stillstandzeiten. Das Greiferprinzip sorgt für die bestmögliche Positionierung der Därme zum Abdrehröhr

sowie für eine Stabilisierung der Darmraupe während der Beladung. So werden Fehlbeladungen und ein Abknicken der Därme verhindert. Ein integrierter Darmschieber unterstützt die Abdrehfunktion zusätzlich und sorgt für einen gleichmäßigen und schonenden Vortrieb der Darmraupe.

Neue Aufhängemaschinen

Passend zu den neuen Längenportioniergeräten wurden die Aufhängemaschinen »AH219« und die baugleiche, gespiegelte »AH239« entwickelt. Sie sorgen für einen optimierten Produktabstand, eine maximale Auslastung und somit für die bestmögliche Befüllung der Rauchanlage. Ein intelligenter Hakenvorschub sorgt für eine vollständige Darmausnutzung und ein sicheres Aufhängen bis zur letzten Wurstschleife. Die einstellbare Hakengeschwindigkeit gewährleistet dabei ein sicheres Fangen der Wurstschlaufen. Durch die Positionierung der Abdrehstelle auf dem Haken sind keine manuellen Korrekturen mehr nötig. Die Kettenkonfiguration ist flexibel auswählbar und die Hakenabstände sind stufenlos verstellbar. Das Generieren von Gruppen zum einfacheren Abnehmen des Rauchspießes ist möglich.

Hersteller aus dieser Kategorie

Dr. Jessberger GmbH

Jägerweg 5-7

D-85521 Ottobrunn

089 666633-400

info@jesspumpen.de

www.jesspumpen.de

[Firmenprofil ansehen](#)

Bolz Process Technology GmbH

Sigmanner Weg 2

D-88239 Wangen im Allgäu

07522 91620

sales@bolz-summix.com

www.bolz-summix.com

[Firmenprofil ansehen](#)

Maschinenfabrik Gustav Eirich GmbH & Co KG

Walldürner Str. 50

D-74736 Hardheim

06283 51-0

eirich@eirich.de

www.eirich.de

[Firmenprofil ansehen](#)
