

DP5 / DP6

Die Vakuumpfüller mit Drehschieberpumpe für kleine und große Handwerksbetriebe

Die DP5 und DP6 sind neue und robuste Vakuumpfüllmaschinen für Handwerksbetriebe unterschiedlicher Größe. Zuverlässigkeit und ein breites Anwendungsfeld decken die Anforderungen im Handwerk perfekt ab – so bleiben Sie flexibel bei der Herstellung Ihrer Spezialitäten. Und durch den Einsatz eines modernen Touch-Displays lassen sich alle Programme und Einstellungen blitzschnell und einfach abrufen. DP5 und DP6 – gemeinsam mit Fleischermeistern für Sie entwickelt: von Kollege zu Kollege.



DP5



DP6

Passend zur Betriebsgröße

Ideal für kleine Chargen und häufige Produktwechsel, die DP5 zeigt sich als der Partner im Handwerk. Die DP5 ist variabel, sie ist den Anforderungen Ihres Betriebs angepasst: der einteilige Trichter, eine zweiteilige Ausführung ist auf Wunsch lieferbar, lässt sich einfach und kraftsparend durch den optionalen Aufzug befüllen.

Wenn es um Füllaufgaben im Dauerbetrieb geht, ist die DP6 die richtige Wahl. Egal, ob größere Wurstküche oder in der Produktion von Convenienceprodukten, wie dem Abfüllen von Salaten, die DP6 verfügt mit ihren 2,7 to/h Füllleistung über die notwendigen Reserven. Übrigens, die DP6 ist mit einem teilbaren 250 Liter-Trichter ausgestattet. So können kleine Mengen Brät auch manuell kraftsparend in den Trichter gefüllt werden.

Starke Antriebstechnik

Die verbrauchsoptimierten Synchron-Servo-Motoren modernster Technik sind verschleiß- und wartungsfrei und garantieren unter allen Bedingungen eine konstante Leistung.

Ein direkter Anschluss des Hauptmotors am Getriebe des Förderelements gewährleistet eine optimale Kraftübertragung für den Füllprozess. Dabei setzt das von oben einschwenkbare Abdrehegetriebe ebenfalls auf eine unmittelbare Kraftübertragung zum Abdrehmotor, um die Abdrehestellen noch präziser

setzen zu können. Durch die feste Montage und den damit verbundenen Verzicht auf zusätzliche Kupplungen ist der Verschleiß deutlich reduziert. So entfallen zusätzliche Wartungen und die Betriebskosten für die Füllmaschinen sinken enorm.

Aufzug

Beide Vakuumpfüller sind optional mit einem Aufzug erhältlich – auch in einem Handwerksbetrieb fast schon Pflicht, wenn es um die Verarbeitung größerer Mengen im Dauerbetrieb geht. Der Aufzug garantiert eine schnelle, einfache Befüllung des Trichters, anstrengende Tätigkeiten werden reduziert, die Leistungsfähigkeit des Mitarbeiters bleibt länger erhalten. Die Aufzüge der Füllmaschinen DP5 und DP6 stammen aus der Industrieserie. Dies steht nicht nur für robuste Technik, sondern insbesondere auch für eine schnellere und leisere Befüllung des Trichters. Selbstverständlich kann der Aufzug entsprechend den Platzverhältnissen in der Wurstküche so geliefert werden, dass die Beschickung seitlich oder von hinten stattfinden kann.

Flexible Einsatzmöglichkeiten

Der Einsatz von Vorsatzgeräten macht die DP5 und DP6 so flexibel: Füllrohre, Darmhalte- und Längenportioniervorrichtungen sowie Füllköpfe aus dem VEMAG Baukastensystem lassen Ihre Ideen Wirklichkeit werden. Ob Geradeausfüllen, Clippen, Abdrehen von Collagen- und Schäldarm oder

Abdrehen von Naturdarm mit gleicher Länge, gleichem Gewicht und gleichem Kaliber: beide Füllmaschinen eignen sich ohne hohen Umrüstaufwand für die Herstellung Ihrer Spezialitäten. So besitzen Sie von Anfang an die richtig ausgerüstete Maschine – denn nur optimale Geräte erleichtern Ihnen die Arbeit und bringen maximalen Erfolg.

Komfortable Bedienung

Beide Füllmaschinen sind mit einem touchsensitiven Grafikdisplay ausgerüstet. Hier können die Eingaben direkt auf dem Display gemacht werden – einfach auf den entsprechenden Bereich im Display drücken und schon ist der Befehl ausgeführt. Programme für die Produktion Ihrer Spezialitäten lassen sich einfach abspeichern und auf Knopfdruck wieder abrufen.

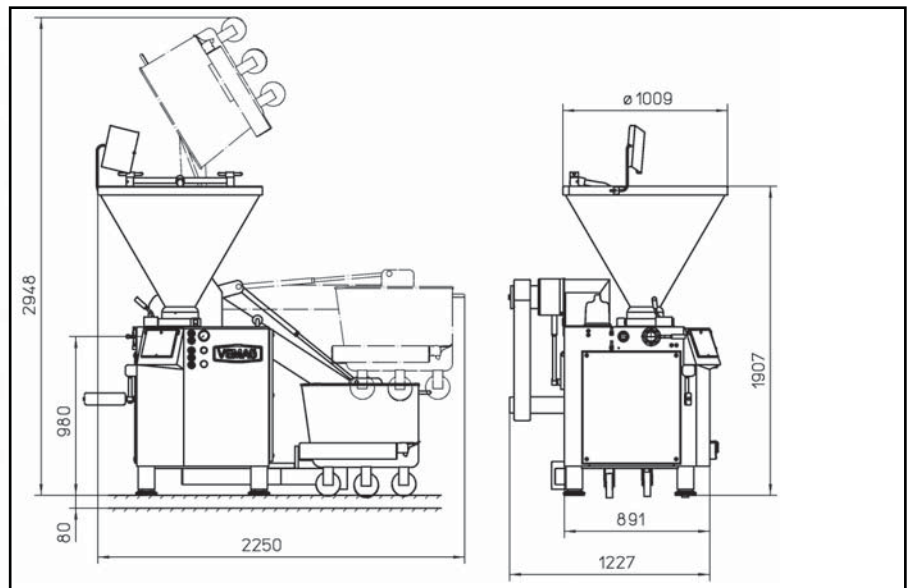
Das Bedienfeld wurde nach ergonomischen Gesichtspunkten gestaltet und unterstützt den Anwender perfekt bei der täglichen Arbeit: die Bedienung ist komfortabel und selbsterklärend. Das spart Zeit und verhindert Fehlbedienungen.

Alle Vorteile auf einen Blick:

- Optimiert für Handwerksbetriebe
- Wartungsarm
- Flexibler Einsatz
- Universell einsetzbar für alle Wurstsorten
- Produktschonend
- Optimale Hygieneeigenschaften
- Intuitiv zu bedienender Touchscreen
- Anpassbar an die jeweilige Anforderung
- Hohe Füllleistung
- Bewährte Industrietechnik
- Verbesserte Portioniergenauigkeit

Technische Daten

	DP5	DP6			
Förderleistung, je nach Fördererelement:	bis 2.300 kg/h 0 – 100.000 g in Schritten von 0,1 g bis 1.000 g 1 g über 1.000 g	bis 2.700 kg/h 0 – 100.000 g in Schritten von 0,1 g bis 1.000 g 1 g über 1.000 g			
Vakuumanlage:	16 m ³ /h optional Ejektorpumpe	16 m ³ /h optional 40 m ³ /h optional Ejektorpumpe			
Trichterinhalt:	250 Liter, einteilig optional geteilt	250 Liter, geteilt optional einteilig			
Nennleistung, gesamt:	8,2 kW	8,9 kW			
Portioniergeschwindigkeit: (Port./min.)	DP5	DP6			
	Gewicht	Basis-Abdrehung	Servo-Abdrehung (optional)	Servo-Abdrehung	Basis-Abdrehung (optional)
	25 g	410	570	600	460
	50 g	310	410	440	360
	100 g	220	260	290	250
200 g	140	160	170	160	



Überreicht durch:



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