

VEMAG, leader dans la fabrication de pousseurs sous vide, de lignes de production de saucisses ou de viande hachée ainsi que de matériels spéciaux pour la boulangerie et pâtisserie, a présenté lors de l'IFFA 2016 à Francfort ses toutes dernières innovations, notamment un nouveau pousseur sous vide à double vis extrêmement performant et une nouvelle formeuse steak haché.

UN NOUVEAU POUSSOIR SOUS VIDE A LA POINTE DE LA TECHNOLOGIE : LE XP2

Pousseur sous vide à double vis **le plus puissant du monde**, parfaitement apte à traiter de la viande congelée en maintenant une pression très élevée en continu. Pousseur idéal pour la production de viande hachée, de saucisses crues et de jambon cuit ou reconstitué.

Caractéristiques techniques :

- Exécution en acier inoxydable
- Débit max. : 12 t / h
- Respect maximum du produit grâce à une **double vis rallongée** et une grande embase de la trémie
- Possibilité de traiter une **grande partie de viande congelée** pour produire de la viande hachée : > 70 %.
- Ecran tactile 12 pouces à **commande intuitive**
- Protection parfaite des composants électroniques grâce au système de « Box in Box » de VEMAG



Données techniques :

Entrainement principal	57 kW
Puissance nominale	70 kW
Valeur de raccordement	125 A
Régime nominal maximal	150 tr/min
Diamètre de la double vis	160 mm
Diamètre de l'entrée	180 mm
Volume de la trémie	350 l
Hauteur de la machine	2 160 mm
Largeur de la machine	1 601 mm
Profondeur de la machine	1 608 mm
Hauteur de sortie	1 000 mm + 80
Poids total	2,5 t

LES AVANTAGES :

- Rendement :
 - o Poussoir sous vide **le plus puissant du monde** : 12 t / h
 - o **Contrôle du poids** en continu (extrême précision)
 - o **Contrôle de la température** en continu
 - o **Séparation des éléments indésirables** (nerf, cartilage, morceaux durs ...)
 - o Permet de traiter de la viande fraîche et congelée à hauteur de 70% (XP2)
- Qualité :
 - o La double vis permet de pousser le produit délicatement en préservant son aspect
 - o **Respect maximum du produit** grâce à un transfert direct entre la double vis et la tête de hachage, évitant ainsi le farciement du produit et une grande embase de trémie de Ø 100 m
- Hygiène :
 - o **Moins d'accumulation de résidus** et de bactéries grâce aux surfaces lisses
 - o **Nettoyage simple** grâce au démontage facile des pièces quand la trémie est ouverte.
- Services : facilité d'utilisation grâce aux différents programmes électroniques préenregistrés

Nous disposons également de plusieurs poussoirs d'occasions, adaptés aux productions artisanales et industrielles. Vous les trouverez [ici](#).

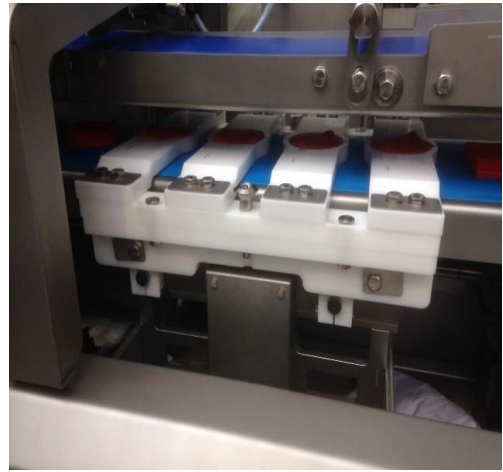
UNE NOUVELLE FORMEUSE STEAK HACHE « A LA FRANCAISE »

La nouvelle formeuse steak haché présentée par VEMAG permet de produire des steaks hachés « à la française » de manière **entièrement automatisée et à haute cadence**. Cette formeuse à steak hachés est utilisée en complément des portionneuses à poids fixes de viande hachée de type MMP220 et MMP223, et peut aussi être associée avec les nouvelles lignes de chargement type SL305 et DL302.



Caractéristiques techniques :

- Débit max. : **120 portions par minute** (en fonction du poids de la portion)
- Tous les composants sont facilement accessibles et protégés pour le nettoyage
- Module de formage facilement modifiable permettant de **déterminer la forme du module** de façon flexible et de **limiter les temps d'arrêt**
- Possibilité d'être associée à la ligne de chargement VEMAG type SL305 ou DL302 (dépilleur de barquettes et tapis de transport)
- Ligne de production automatisée et commandée par un seul opérateur, permettant d'ajuster le poids des portions et la vitesse du tapis.



LES AVANTAGES :

- Rendement :
 - o **Contrôle du poids** en continu
 - o **Contrôle de la température** en continu
 - o Séparation des composants indésirables (résidus)
 - o Surveillance de pression
 - o **Cadence de production très élevée** : jusqu'à 120 portions par minute
- Qualité :
 - o Viande toujours tendre même avec des cadences de portionnement élevées
 - o **Réduction des pertes** au minimum – contrôle continu du poids + précision
- Hygiène : **nettoyage extrêmement simple** en utilisant un équipement basse pression
- Service :
 - o **Taux d'usure faible**
 - o Machine nécessitant **peu d'entretien**



Nous disposons également d'une formeuse de steak haché d'occasion, adapté aux productions artisanales et industrielles. Vous la trouverez [ici](#).

Voici les vidéos illustrant la formeuse steak haché :

https://youtu.be/U7oMgtqF_I0

<https://youtu.be/uv-FyjK3BjM>