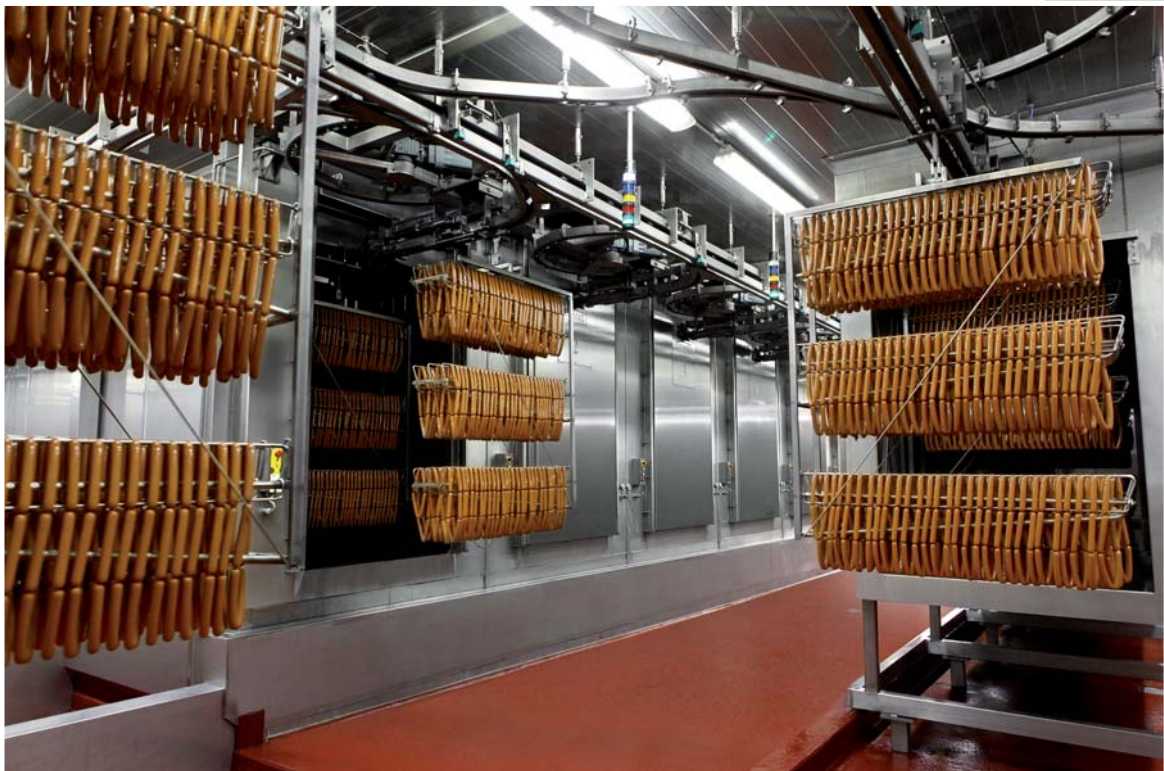




AEROMAT VARIO

Anlagensystem zur kontinuierlichen thermischen Behandlung von Nahrungsmitteln



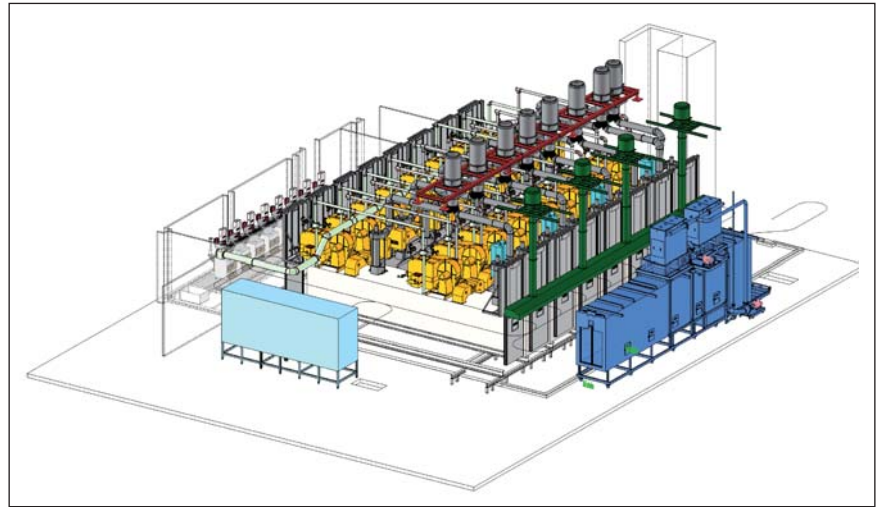
Vollautomatisches Rösten, Trocknen,
Räuchern, Brühen und Kühlen in Perfektion



AEROMAT VARIO - Anlagensystem zur kontinuierlichen thermischen Behandlung von Nahrungsmitteln

Das Konzept Vario:

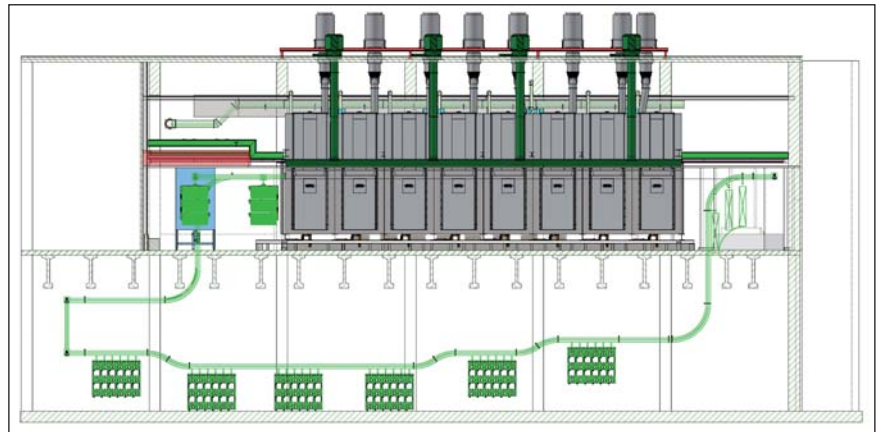
- Anlagensystem zur Herstellung von Heißrauchprodukten
- Kontinuierliche Beladung und Entladung
- Intelligentes Transportsystem
- Geringe Personalkosten
- Chargenweise thermische Behandlung
- Energieoptimierte Batchanlagen
- Hohe Anlagenverfügbarkeit
- Einbindung von Reinigungszeiten in den Produktionsablauf
- Einfacher und schneller Produktwechsel



- Teillastbetrieb möglich durch individuelle Nutzung von einzelnen Anlagen
- Detaillierte Prozessdokumentation

Die Ausführung:

- Je nach Prozesszeit und Produktionskapazität kommt eine unterschiedliche Anzahl von VEMAG AEROMAT Anlagen zum Einsatz
- Die Transportsteuerung sorgt für vollautomatischen Betrieb
- Aufhängung des Produktes auf Gestelle, die über Power & Free Transportsysteme zu den Anlagen transportiert werden
- Vollkommene Trennung der externen und anlageninternen Transporte
- Geschlossene Heißrauchanlagen während des thermischen Prozesses
- Die thermische Behandlung erfolgt im Batch-Betrieb
- Nach Abschluss der thermischen Behandlung Weitertransport der Gestelle zur Entladung
- Der Transport von der Entladung zur Beladung schließt den Kreis
- Detaillierte Dokumentationsmöglichkeit der thermischen Prozesse



ANLAGENBAU

Weserstraße 32 · D-27283 Verden
Phone +49 (0) 42 31 / 777-7 · Fax +49 (0) 42 31 / 777-868
vertrieb@vemag-anlagenbau.de
www.vemag-anlagenbau.de

