

# Línea de alginato CC215

## Salchichas: flexibles en capa de alginato

### Moderna, saludable y económica

Tradicionalmente, las salchichas se porcionan en tripas naturales, de colágeno o de celulosa, un procedimiento perfectamente adecuado para la mayoría de los productos. No obstante, los productos innovadores requieren nuevas soluciones. VEMAG ha desarrollado una línea de alginato con cintas de división extra largas especialmente para estas salchichas. El resultado son salchichas divididas de forma limpia con un rendimiento de porcionado de hasta 1.800 piezas por minuto. Las salchichas ofrecen un bocado perfecto y, debido a los costes de la tripa, reducen considerablemente los costes de producción.



CC215

El CC215 es un equipo suplementario para la producción de salchichas en tripa de alginato. Las salchichas se pueden extraer mediante un dispositivo de colgar o sobre una cinta de forma individual.

### Alginato

El alginato es un gel hecho de algas que se emplea, entre otras cosas, como material de tripa. El alginato es un producto natural y 100% vegetal. Ofrece un bocado perfecto y una sensación agradable en la boca. El tacto es excelente; una vez endurecido, proporciona una sensación fresca y seca. Además, no se ablanda al contacto con el agua caliente.

El alginato envuelve las salchichas con una capa transparente, de forma que el producto sea bien visible. Gracias a una absorción excepcional del aroma, las tripas de alginato son especialmente adecuadas para los productos con olor.

### Especialidades

El alginato permite la producción de productos „puros“, como las salchichas halal o las salchichas de aves de corral. Por tanto, no se necesitan tripas de cerdo o de oveja, y es posible conservar la pureza del producto. No obstante, lo más importante es la posibilidad de fabricar salchichas realmente vegetarianas, lo que puede abrir las puertas a nuevos mercados. Los alginatos están hechos de algas, por lo que los productos vegetarianos siguen siendo 100% vegetales con estas capas.

Así pues, el CC215 es perfectamente adecuado para la producción de pro-

ductos de salchicha fresca para freír, así como salchichas de desayuno, Merguez o género al metro, como los salamis o los embutidos de aperitivo.

Además, el calibre de sus especialidades no tendrá límites. Puede elegir el que desee entre 10 y 32; más rápido y sencillo, imposible.

### Aplicación

Aquí entra en juego el sistema modular de VEMAG universal. Todas las máquinas embutidoras al vacío de las series HPE y DPE se pueden emplear para porcionar la masa. La máquina embutidora de alginato HP coextruye, como máquina B, directamente el alginato en el cabezal de coextrusión, donde se envuelve la masa con un grosor uniforme. La precisión del grosor de la capa garantiza una calidad y unos costes de material reproducibles, lo que proporciona un cálculo perfecto y clientes satisfechos.

Inmediatamente después de salir del cabezal de coextrusión del 215, el alginato tipo gel con una solución de cloruro de calcio se remoja y endurece directamente.

### Posibilidades de aplicación flexibles

A continuación, la ristra de masa preparada de esta forma se continúa procesando conforme a sus requisitos.

- De forma directa en una línea de colgar, por ejemplo, salamis
- Se divide y se separa en una cinta o para un proceso térmico, por ejemplo, para salchichas frescas para freír.

En el proceso de separación, las cintas de división, que se desplazan de manera inclinada entre sí, transportan hacia adelante la ristra de masa. De esta forma, los divisores especialmente largos conforman los extremos redondos de las salchichas y las separan completamente entre sí según se desee. Este procedimiento permite un rendimiento de porcionado considerablemente alto: el CC215 separa hasta 1.800 salchichas por minuto. Compare el rendimiento.

### Reducción de costes

El CC215 envuelve constantemente la ristra de producto con alginato. Se evita el reajuste necesario al principio y al final de las tripas naturales y sintéticas. Se eliminan los tiempos de cambio de tripa gracias a la producción continua. Se emplea el tiempo de producción de manera eficiente y se fabrica más cantidad de producto en el mismo tiempo.

El VEMAG CC215 es adecuado para todos los geles de marca de alginato. Esto reduce costes, ya que es posible utilizar el gel óptimo para la aplicación, sin necesidad de depender de un fabricante determinado. Así pues, se aumenta la flexibilidad y reducen los costes aún más.

Al igual que todos los equipos suplementarios y las máquinas de VEMAG, el CC215 se puede limpiar con equipos de baja presión y los productos más comunes.

Todas las ventajas de un vistazo:

- Poco mantenimiento
- Flexibilidad de aplicación
- Proceso de producción continuo
- Reducción de costes gracias a que se suprimen los tiempos de cambio de tripa
- Procesos de producción más eficientes
- Alta velocidad de producción
- Higiene óptima
- El alginato es mucho más económico que la tripa natural
- Reducción de la merma gracias a la ristra continua
- Menos añadido de sal
- Estabilidad de costes, dado que las algas no se ven afectadas por fluctuaciones estacionales
- Posibilidad de elaborar productos de carne de ave, vegetarianos, kosher y halal
- Calidad uniforme

## Datos técnicos

Longitud de las salchichas: 40 mm - 1.400 mm

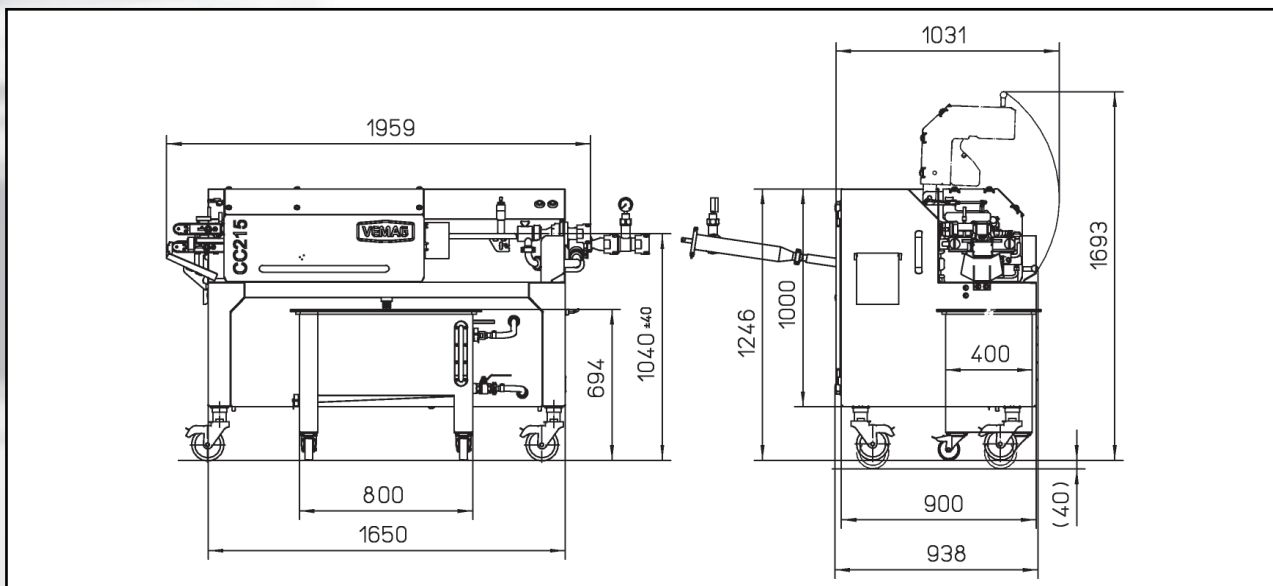
Calibre: 8 - 32 mm

Velocidad de porcionado:  
(según la calibra)

Longitud	Port./min.
40 mm	800 (cal. 10)
100 mm	720
120 mm	600
600 mm	120



Salchicha de desayuno americana



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

Su distribuidor:

ISO 9001  
BUREAU VERITAS  
Certification

