

DHV937

Dispositivo de sujeción para tripa natural



Torneado rentable de tripa natural.

Bien se trate de tripa de cordero o de tripa natural – con el DHV937, dispositivo de sujeción de tripa, el torneado de salchichas de cualquier calibre es facilísimo.

¿A veces desea también procesar tripa artificial? No hay ningún problema, dado que bastan pocas maniobras para adaptar el dispositivo de sujeción de tripa para procesar entonces tripa artificial.



DHV937 con guía de rodillos (opción)

El DHV937, dispositivo de sujeción de tripa, ha sido diseñado como aparato antepuesto para máquinas embutidoras al vacío y se coloca directamente en el engranaje de torneado. En contraposición a sistemas comparables, el dispositivo no precisa de accionamiento propio.

Empleo

Cortos puntos de torneado, claramente definidos, sin grandes diferencias, garantizan un torneado sumamente seguro y preciso. El operario puede concentrarse completamente en la producción. Los puntos de torneado permanecen cerrados incluso sobre la varilla de colocación de las salchichas, con lo cual se evita el desperdicio. Además, la reducción de los puntos de torneado permite ahorrar tripa, que puede aprovecharse adicionalmente para la producción.

La sobresaliente precisión lograda durante el torneado se refleja directamente en el rendimiento de torneado obtenible. Dependiendo del respectivo producto podrá usted lograr rendimientos de más de 700 porciones por minuto.

Anillo de arrastre de tripa (opción)

Para procesar tripa artificial es necesario agregar un anillo de arrastre de tripa al dispositivo de sujeción. Gracias a dicho anillo de arrastre de tripa, introducido en una ranura a lo largo del tubo de torneado, se logra un arrastre uniforme de la tripa.

Guía de rodillos (opción)

Cuando van a procesarse grandes cantidades de tripa artificial y se desea evitar que el operario tenga que efectuar complicadas maniobras, al dispositivo de sujeción de la tripa puede agregarse una guía de rodillos. Ésta se atornilla entonces a la placa superior; con ayuda de dos asideros puede adaptarse al calibre respectivo.

Manejo

En la cara inferior del dispositivo de sujeción de la tripa hay una palanca que permite abrir y cerrar la placa superior, lo cual facilita considerablemente la extracción de tripas naturales al utilizar aparatos extractores de tripa. Dado que no hay juego axial del cojinete en la pieza de cambio, se logra una tensión sumamente uniforme de la tripa.

Limpieza y mantenimiento

Puesto que se ha prescindido del accionamiento propio, el dispositivo de sujeción de tripa no se desgasta y tampoco precisa mantenimiento. Puede limpiarse sin problema alguno empleando aparatos de baja presión.

Posibilidades de utilización

El dispositivo de sujeción de tripa DHV 937 ha sido proyectado para adosarlo en el engranaje de torneado. Puede empalmarse a las siguientes máquinas embutidoras:

- ROBOT 500
- Serie HPE
- Serie DPE

Opciones

Para aumentar aún más el rendimiento pueden suministrarse además las siguientes opciones:

- Aparato de extracción de tripa para tripa natural
- Guía de rodillos
- Anillos de arrastre de tripa para tripa artificial (calibre 18 hasta 47 mm, o sea diámetro de tubo de 8 hasta 28 mm)



Datos técnicos

Anillo de arrastre de tripa:
Guía de rodillos:

opción para el procesamiento de tripa artificial
opción para el procesamiento de tripa artificial

Rendimientos de porcionado:

Peso de porciones

Rendimiento de porcionado

ROBBOT 500

desde 5 g

hasta 450 porciones/min

ROBBY

desde 5 g

hasta 480 porciones/min

ROBBY-2

desde 5 g

hasta 500 porciones/min

Serie HP

desde 5 g

> 700 porciones/min

Serie DP

desde 5 g

> 700 porciones/min

El rendimiento de porcionado obtenible puede diferir de las cifras indicadas dependiendo del producto, de la tripa y del tamaño de las porciones.



VEMAG Maschinenbau GmbH
Postfach 1620, D-27266 Verden
Teléfono +49 42 31-77 70, Fax +49 42 31-77 72 41
<http://www.vemag.de>, e-mail@vemag.de

Por cortesía de: