

# FSL210

## Unidad porcionadora, retorsionadora y cortadora de salchichas



### Requisitos flexibles – una máquina

FSL210 es la abreviatura de Flexible Sausage Line. Una máquina de implementación universal en la producción de salchichas; flexible y apta para casi todo tipo de aplicaciones. Flexibilidad, es la palabra que describe por excelencia a la FSL210. Su campo de aplicación es la producción de salchichas, permitiendo fabricar una gran variedad de productos. Y en todo lugar, donde una máquina deba adaptarse con flexibilidad al producto y no el producto al equipo. La FSL210 cristaliza las ideas productivas.



Flexible Sausage Line FSL210

La FSL210 es un equipo apto para el porcionado, retorsionado y corte de salchichas de tripa natural, de colágeno y de tripa de mondar, con flexibilidad y en la longitud exacta.

### Producción flexible

Salchicha no significa simplemente salchicha: cada producto requiere de un tratamiento particular. Allí es donde la FSL210 demuestra lo que es capaz de hacer. Se programan el calibre y el peso. Los datos se introducen a través de un control aparte de la FSL210. Los datos guardados pueden retomarse con un simple cambio de programa. ¿Y la longitud? La longitud es calculada automáticamente por la máquina, retorsionando la salchicha exactamente en el punto correspondiente. Sin cálculos adicionales, sin programación adicional. Simplemente: flexible y totalmente automática, sin preocuparse por la longitud de la salchicha. De esta manera, cualquiera aprende en seguida a manejar la FSL210. Si se prefiere una longitud en particular, p.ej. para fabricar salchicha semiembutida o para adaptarla a un envase existente, pues en ese caso se modifican los ajustes manualmente. Se puede hacer casi todo. La unidad de corte, si se desea, corta la salchicha en el punto correcto. Un equipo capaz de hacer todo con garantía, y hasta puede integrarse a una línea de colgado. ¿Y en caso de tener que procesar otro producto de otro calibre, o si se tiene que modificar el peso? Así de simple. Con sólo reajustar el calibre, la longitud se

calcula automáticamente, cortándose la salchicha en el punto correcto. Y todo esto a razón de 800 ciclos por minuto. Incluso se puede programar con libertad el número de retorsionados. Es indistinto, si se trata de salchicha frita o Merguez, chorizo o breakfast sausage: las retorsiones son exactas. Y gracias a la detección automática de tripa natural, se aprovecha mejor la tripa: los costes de tripa descienden, el rédito mejora.

### Cintas transportadoras flexibles

Son responsables de (casi) todo: de transportar así como de sostener de las salchichas durante la retorsión. Esto hace a la FSL210 tan flexible, que es posible producir cualquier longitud. Los pares de cintas garantizan un proceso perfecto. Al final de la cinta de retorsionado, un segundo par de cintas toma la salchicha para el estirado del punto de torsionado, fija óptimamente el punto de corte, y realiza cortes aún más exactos... un resultado de corte prolijo en todos los tipos de salchichas.

### Uso flexible de las cuchillas

No se debe, se puede. Según si la FSL210 entrega ristras de salchichas o salchichas individuales a una mesa de envasado, las cuchillas separan las salchichas entre sí con gran exactitud. La tecnología de corte es probada. Independientemente de si se trata de salchichas individuales, de cortes en pares o en ristras mayores, todo funciona de manera totalmente

automática, rápida y exacta. Esto brinda aún más flexibilidad para una cantidad mayor de campos de aplicación. La caja de cuchillas es de fácil acceso. Su fácil limpieza y el rápido cambio de cuchillas incrementan la productividad.

### Longitud de tripa flexible

La inteligencia integrada de la FSL210 detecta automáticamente el extremo de la tripa (opcional). Tanto el arranque anticipado de la envasadora de vacío, como la parada demorada en medio de una última porción que avanza en marcha en vacío, ya son cosas del pasado. Un trabajo prolijo y a máxima velocidad, tal como debe ser.

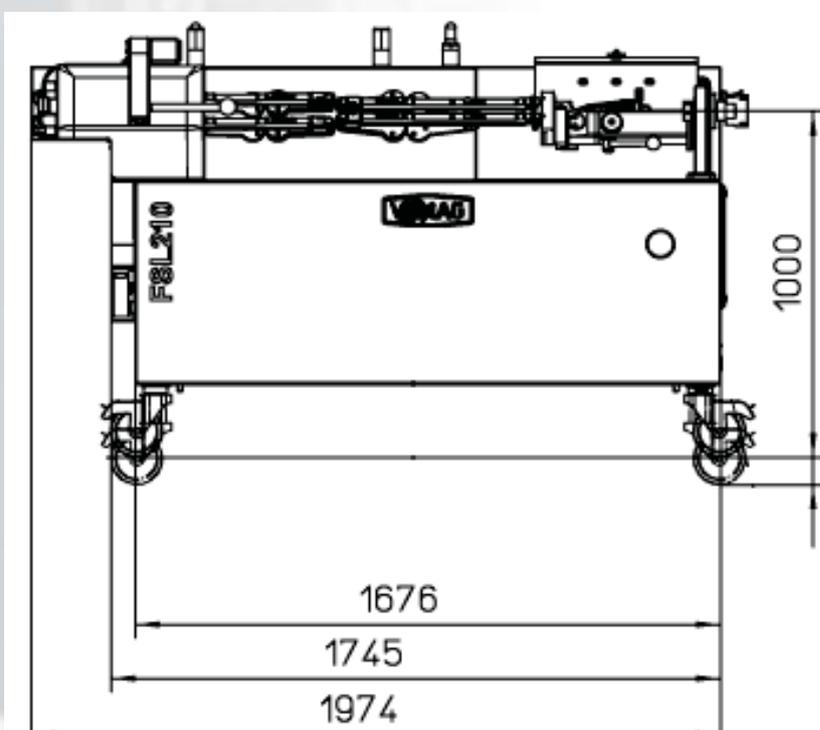
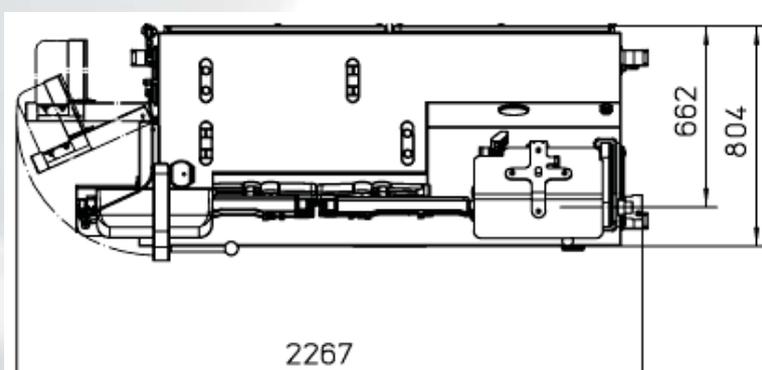
### Resumen de todas las ventajas:

- Uso flexible
- Módulo de corte integrado
- Elevada velocidad de ciclos
- Procesa tanto tripa natural, colágeno como de tripa de mondar
- Porcionado flexible y a la longitud exacta, programando calibre y peso
- Detección de tripa natural
- 2 minutos para el cambio de montaje
- Simple limpieza
- Longitud de salchicha ajustable
- Sensor de arranque/parada (opcional)



## Datos técnicos

Frecuencia de ciclos:	hasta 800 Porc./min. (según la tripa, calibra y peso)
Longitudes de porción:	desde 55 mm, sin límite, en corte único desde 40 mm, sin límite, con 2 o más salchichas
Calibre:	13 – 40+
Tipos de tripa:	Tripa natural, colágeno y tripa de mondar
Longitud de tripa:	hasta 350 mm (tripa de colágeno)



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

ISO 9001  
BUREAU VERITAS  
Certification



Por cortesía de: