

Máquina porcionadora de longitud constante LPG213



Hot dogs con la mayor eficiencia

Velocidad máxima flexible

Un depósito de cuerdas de tripa totalmente automático con tiempos de cambio de tripa inferiores a 2,5 segundos; para aumentar la productividad por hora, la LPG213 está equipada con tubos de retorsión prolongados, lo que permite utilizar cuerdas de tripa más largo. Con esta novedad se consigue un aumento del tiempo productivo y se minimizan los tiempos perdidos.

La LPG213 combina un alto rendimiento y una gran eficiencia en la retorsión de salchichas; realiza las retorsiones con la máxima precisión de longitud y un peso exacto.

Eficiencia

La LPG213 cuenta con un depósito de tripa totalmente automático para la carga de tripas artificiales y de colágeno, así como para un uso semi-automático con tripas naturales. Solo hay que introducir las cuerdas de tripa en el depósito, y la máquina se encarga del resto. El sistema completamente automático reduce al mínimo los tiempos de cambio de tripa. El proceso dura menos de 2,5 segundos, por lo que los tiempos ajustados se emplean de manera óptima.

Sus tubos de retorsión más largos permiten utilizar cuerdas de tripa con una longitud de 580 mm, es decir, no solo admiten las cuerdas de tripa habituales más largo, sino también la elaboración de productos considerablemente largos en función del cliente. De esta forma, no es necesario cambiar la tripa con frecuencia y se aumenta la eficiencia de los tiempos de producción.

La cuerda de tripa se introduce de manera óptima durante el proceso de carga, y el mecanismo de pinza lo envuelve con cuidado y correctamente. Esto se refleja también en la alta seguridad operativa de la LPG213, ya que el tramo

no se rasga.

Disposición perfecta

Los elementos de manejo de la LPG213 se encuentran en el lado que mira hacia la pantalla gráfica de la máquina embutidora, situado frente a los otros dispositivos porcionadores de longitud constante de VEMAG. Esta disposición permite un proceso de producción continuo que ahorra desplazamientos y, por tanto, tiempo, especialmente en la transferencia a dispositivos de otras marcas cuyo control está situado en el mismo lado.

Equipamiento flexible

Los tiempos de preparación no pueden ser más breves. Puede pasar de utilizar tripas artificiales y de colágeno a emplear tripas naturales en tan solo unos minutos, tras los cuales el dispositivo de porcionado de longitud constante vuelve a ser productivo. Las sencillas maniobras necesarias se aprenden rápidamente, lo que ofrece la máxima flexibilidad en la fabricación de salchichas.

Higiene

Al igual que todos los equipos suplementarios y las máquinas de VEMAG, la LPG213 se puede limpiar con equipos de baja presión y los productos más

comunes.

Sensores

La detección inteligente del fin de las tripas artificiales y de colágeno (opcional para las tripas naturales) permite detener el proceso de porcionado al llegar el fin de la tripa y activar el cambio de tripa.

Asimismo, los reventones de la tripa producidos en tripas artificiales o de colágeno, que suelen tardar en ser detectados por el operador en las máquinas convencionales, dejan de ser un problema con el innovador dispositivo de porcionado de longitud constante. Los reventones de estas tripas se registran enseguida y se envía una señal a la máquina embutidora, que se detiene inmediatamente. De esta forma, se evita que la masa salga sin control. Se incrementa el nivel de higiene, se reducen los costes por pérdida de masa y se garantiza el proceso de producción continuo; además, la menor cantidad de errores aumenta el rendimiento.



LPG213



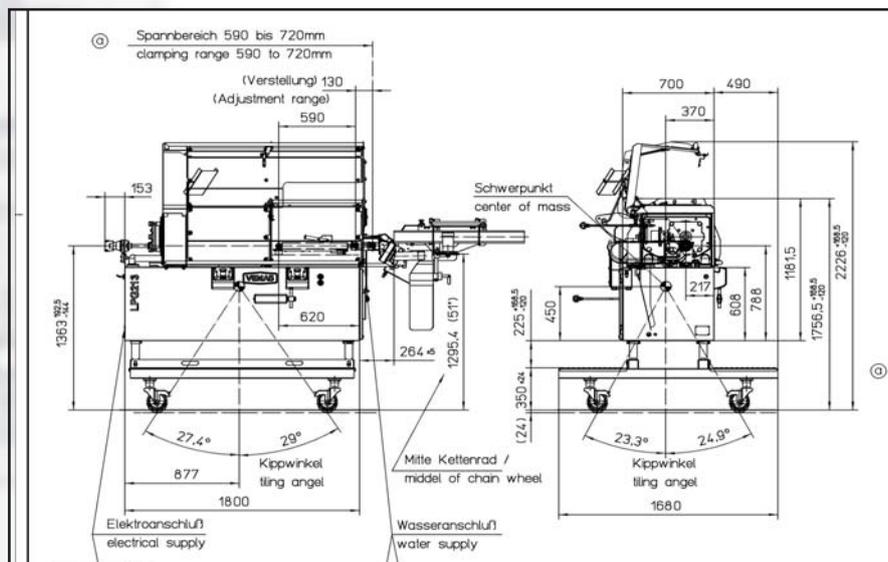
www.vemag.de

Todas las ventajas de un vistazo:

- Escaso mantenimiento
- Flexibilidad de aplicación
- Proceso de producción continuo
- Procesos de producción más eficientes
- Velocidad de producción muy alta
- Higiene óptima
- Reducción de la merma gracias a cuerdas de tripa más largos
- Calidad uniforme
- Cambio de tripa automático inferior a 2,5 segundos
- Retorsión de todos los tipos de tripa
- Supervisión de reventones para tripa artificial y de colágeno
- Excelente precisión de longitud y peso
- Tratamiento cuidadoso de la tripa
- Velocidad de retorsión ajustable según el tipo de tripa
- Tiempos de preparación breves

Datos técnicos

Clases de tripa:	Tripa natural, de colágeno, de poliamida y de celulosa
Velocidad de porcionado (porc./min):	hasta 1.300 salchichas en tripa natural hasta 2.200 salchichas en tripa sintética o de colágeno
Longitud de la cuerda de tripa:	580 mm
Calibre:	13 - 40 mm
Longitud de las salchichas:	20 - 500 mm, longitudes mayores a petición



ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification



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:

