

Máquina porcionadora de longitud constante LPG214



Perritos calientes con la mayor eficiencia

Velocidad máxima flexible

Un cartucho de tramos de tripa totalmente automático con tiempos de cambio de tripa muy rápidos; para aumentar la productividad por hora, la LPG214 está equipada con tubos de retorsión prolongados, lo que permite utilizar tramos de tripa más largos. Con esta novedad se consigue un aumento del tiempo productivo y se minimizan los tiempos muertos. La LPG214 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.



LPG214

Cartucho de tripa automático

La LPG214 cuenta con un cartucho de tripa totalmente automático para la carga de tripas sintéticas y de colágeno, así como para un uso semiautomático con tripas naturales. Solo hay que introducir los tramos de tripa en el cartucho, y la máquina se encarga del resto. El sistema completamente automático reduce al mínimo los tiempos de cambio de tripa, por lo que los tiempos ajustados se emplean de manera óptima.

Sus tubos de retorsión más largos permiten utilizar tramos de tripa con una longitud de hasta 580 mm, es decir, no solo admiten los tramos de tripa habituales más largos, 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.

El tramo se introduce de manera óptima durante el proceso de carga, y el mecanismo de agarre lo envuelve con cuidado y correctamente. Esto se refleja también en la alta seguridad operativa de la LPG214.

Colocación

Aquí entra en juego el sistema modular de VEMAG universal. La LPG214 se puede combinar con la máquina de colgar AH212 y la máquina de corte TM203 de VEMAG. Esto aumenta la flexibilidad y permite colocar las sal-

chichas para un tratamiento térmico, para un procesamiento posterior o para el envasado, según se desee.

Equipamiento flexible

Los tiempos de preparación no pueden ser más breves. Puede pasar de utilizar tripas sintéticas 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.

Fijo y variable

Para obtener salchichas de diferentes longitudes, hay disponibles cintas de división que pueden sustituirse con ayuda de llaves de apertura (tiempo de cambio < 1 min). Se caracterizan por una larga vida útil y una higiene perfecta. La máquina porcionadora de longitud constante se puede limpiar con equipos de baja presión.

Sensores

Una detección opcional integrada del extremo de las tripas permite detener el proceso de porcionado y activa un cambio de tripa.

Asimismo, los reventones de la tripa producidos en tripas sintéticas o de colágeno, que suelen tardar en ser detectados por el operador en las má-

quinas 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 la higiene, se reducen los costes por pérdida de masa y el proceso de producción es continuo.

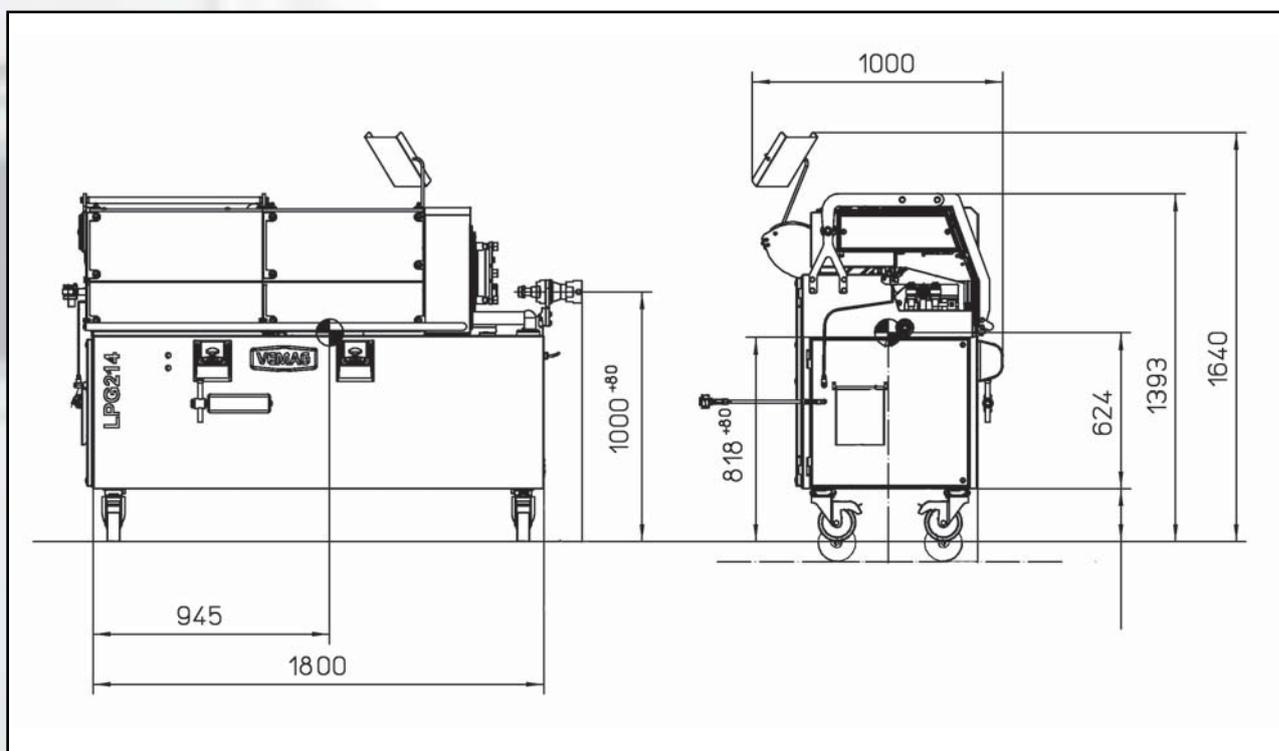
Todas las ventajas de un vistazo:

- Proceso de producción continuo
- Reducción de los desechos gracias a tramos de tripa más largos
- Escaso mantenimiento
- Máxima flexibilidad en el uso
- Manipulación cuidadosa de la tripa
- Máxima velocidad de producción
- Calidad uniforme a cuerdas de tripa más largas
- Calidad uniforme
- Retorsión de todos los tipos de tripa
- Supervisión de reventones para tripa sintética y de colágeno
- Máxima precisión de longitud y peso
- Velocidad de retorsión ajustable según el tipo de tripa
- Tiempos de preparación mínimos
- Los tiempos de cambio de tripa más breves



Datos técnicos

Tipos 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 tramo:	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: