



VEMAG Maschinenbau GmbH:

Soluciones flexibles para la producción de salchichas de forma artesanal



Máquinas artesanales: diseñadas por maestros para maestros

Somos el socio perfecto para su empresa:

- > **Asesoramiento excelente** orientado a sus necesidades
- > **Máquinas eficientes** que pueden producir con gran flexibilidad exactamente lo que necesita
- > **Productos perfectos** exactamente según sus requisitos de receta



Las posibilidades: producir de forma flexible, orientada al cliente, higiénica y eficiente

Los clientes son el punto central. Para satisfacer sus exigencias es fundamental contar con el equipo adecuado.

Dependiendo de sus productos, sus requisitos personales y el tamaño de su empresa, VEMAG Maschinenbau GmbH creará una solución adecuada, individual y adaptada a sus requisitos. Todos los equipos suplementarios y las máquinas embutidoras son extremadamente cuidadosos con el producto y ofrecen la máxima flexibilidad teniendo en cuenta sus necesidades.

Esto permite la producción de salchichas adaptada a sus deseos y a sus especialidades individuales.

Además, la técnica de alimentación también se selecciona de acuerdo con sus requisitos, puesto que VEMAG trabaja tanto con husillos de alimentación como con paletas.

Para una **amplia gama de productos** sin largos periodos de movimiento:

- > Salchicha tipo Viena
- > Salchicha fresca
- > Salchicha de Bolonga
- > Fiambres
- > Hamburguesas
- > Carne y albóndigas de ave
- > Salchicha cruda
- > etc.

Sus ventajas:

- > **Beneficios:** entre otros, máximo rendimiento y flexibilidad
- > **Ventajas en eficiencia:** entre otras, máxima rapidez en el tiempo de preparación y mínimos tiempos de parada
- > **Ventajas de servicio:** entre otras, máquinas que apenas requieren mantenimiento y con mínimo desgaste
- > **Ventajas económicas:** entre otras, máximo aprovechamiento de tramos de tripa y mínima cantidad de desechos
- > **Ventajas cualitativas gracias:** entre otras cosas, a la máxima precisión de peso y a las longitudes siempre exactas, incluso con tripa natural, con el uso del LPV802
- > **Ventajas de higiene:** entre otras, grandes superficies de acero inoxidable y sistema electrónico especialmente encapsulado (sistema Box-in-Box de VEMAG)

HP3



La HP3 es una máquina embutidora al vacío fiable y robusta con husillo para trabajos manuales, y se trata de la máquina embutidora al vacío más pequeña de VEMAG. La tolva se ha rediseñado completamente. Su forma optimizada mejora la introducción del producto y reduce al mínimo la acumulación de residuos en las paredes interiores de la tolva para una utilización óptima de las materias primas.

- > Se puede combinar con numerosos equipos suplementarios, como tubos de embutido, dispositivos porcionadores de longitud constante y de sujeción de tripas, o cabezales de llenado
- > Control gráfico de manejo intuitivo
- > También se puede utilizar como máquina Coex-B
- > Sistema electrónico hermético mediante el método Box-in-Box
- > Rendimiento de embutido: hasta 2.000 kg/h
- > Peso de las porciones: 1-99.000 g (ajustable sin escalonamiento)
- > Instalación de vacío: 16 m³/h
- > Instalación de la tolva: 105 l / 45 l o 75 l (opcional)
- > Potencia nominal total: 5,3 kW a 50/60 Hz

DP3



La DP3 es una máquina embutidora al vacío compacta, fiable y robusta con tecnología de bomba de paletas rotatoria, diseñada especialmente para los requisitos del trabajo manual. Es muy versátil, y resulta ideal para las pequeñas y medianas empresas dedicadas al sector de la carnicería.

- > Flexibilidad de aplicación
- > Uso universal para todos los tipos de salchichas
- > Se puede conectar a todas las máquinas de clipado comunes
- > Se adapta a los requisitos correspondientes
- > Pantalla táctil de manejo intuitiva
- > Higiene óptima
- > Se puede usar como máquina Coex-B
- > Sistema electrónico hermético mediante el método Box-in-Box
- > Limpieza sencilla mediante tolva dividida
- > Rendimiento de embutido de hasta 2,3 t/h
- > Con control CAN BUS integrado

ROBOT 500



El ROBOT 500 es la solución con accionamiento de los husillos de alimentación más económica para todas las tareas de llenado. Un sistema modular flexible compuesto por una embutidora al vacío y equipos suplementarios adaptados lo convierte en el socio más fiable para cualquier tipo de aplicación. Con más de 5.000 unidades, es la máquina embutidora al vacío más fabricada del mundo. Ya sea para el llenado, porcionado, retorsión o conformación; carne, pescado, queso, masa o verdura; productos duros, pastosos o líquidos: el ROBOT 500 le ofrece todas las posibilidades.

- > Alta fiabilidad para sus procesos
- > Rendimiento* de llenado en función del elemento de transporte, hasta 2.500 kg/h
- > Rendimiento de porcionado de hasta 450 porciones/min
- > Gran flexibilidad gracias al amplio espectro de aplicaciones
- > Alta precisión de peso para minimizar los deshechos
- > Rentabilidad mejorada
- > Alto grado de efectividad de las máquinas para una producción máxima
- > Higiene óptima
- > Una construcción robusta para larga vida útil
- > Tareas de mantenimiento mínimas
- > Supervisión óptima del vacío
- > Integración de los procesos de trabajo previos

DP5



Ideal para lotes pequeños o medianos y cambios frecuentes de producto, así como para clientes que varían su actividad, por ejemplo, que producen lotes de mayor tamaño dependiendo de la temporada. La ventaja que ofrece es su tolva de gran tamaño, así como el elevador en la serie industrial, que siempre se emplea cuando el cliente trabaja con una cortadora y una unidad de expulsión, además de un carro cortador. Su principal punto destacado es el uso en aplicaciones de salchichas clásicas. La DP5 es variable, ya que se adapta a los requisitos de su empresa.

- > Flexibilidad de aplicación
- > Uso universal para todos los tipos de salchichas
- > Se puede conectar a todas las máquinas de clipado comunes
- > Se adapta a los requisitos correspondientes
- > Pantalla táctil de manejo intuitiva
- > Higiene óptima
- > Se puede usar como máquina Coex-B
- > Sistema electrónico hermético mediante el método Box-in-Box
- > Rendimiento de embutido de hasta 2,3 t/h
- > Opcional con tolva dividida
- > Con control CAN BUS integrado

DP6



En lo que a tareas de embutido en trabajos prolongados se refiere, la DP6 es la elección adecuada. Independientemente de si se trata de lotes grandes en la preparación de salchichas como en la producción de productos precocinados, la DP6 dispone de las reservas necesarias. La DP6 está equipada con una tolva de 250 litros divisible. Así pues, también es posible llenar la tolva con pequeñas cantidades de masa de forma manual sin esfuerzo. La solución ideal para las medianas y grandes empresas artesanales.

- > Flexibilidad de aplicación
- > Uso universal para todos los tipos de salchichas
- > Se puede conectar a todas las máquinas de clipado comunes
- > Se adapta a los requisitos correspondientes
- > Pantalla táctil de manejo intuitiva
- > Higiene óptima
- > Se puede usar como máquina Coex-B
- > Sistema electrónico hermético mediante el método Box-in-Box
- > Mayor capacidad de producción
- > Rendimiento de embutido de hasta 2,7 t/h
- > Opcional con tolva de una pieza
- > Con control BUS CAN integrado

Ball Control BC237



Con el Ball Control BC237 puede fabricar productos Convenience sin relleno. Ideal para empresas artesanales y pequeñas industrias, este equipo suplementario presenta una estructura menos compleja, lo que facilita especialmente su mantenimiento y manejo. El BC237 es adecuado para cualquier forma: ya sea redonda, alargada, con tapas de corte recto o redondas. Puede dar rienda suelta a su imaginación.

- > Óptimo rendimiento para empresas artesanales y pequeñas industrias
- > Toberas y placas de cuchillas rápidamente intercambiables
- > No se requieren herramientas de configuración y limpieza
- > Montaje rápido
- > Manejo sencillo
- > Tiempos de preparación breves
- > Fácil de limpiar
- > Cierre de las placas de cuchillas con función de corte
- > Mantenimiento sencillo
- > Gran variedad de formas

* Los datos técnicos de embutido corresponden a los valores que se pueden lograr en la práctica. Los valores teóricos pueden ser superiores.

Dispositivo de sujeción de tripas DHV937



Ya se trate de tripa de cordero o tripa de cerdo, gracias al dispositivo de sujeción de tripas DHV937 la retorsión de salchichas de cualquier calibre resulta un juego de niños. Se acopla directamente al mecanismo de retorsión y no requiere un accionamiento propio. El freno de tripa se puede ajustar durante el funcionamiento, lo que permite la obtención de un producto óptimo y un manejo muy sencillo.

- > Es posible emplear todos los tipos de tripa
- > Corto: para tubos de retorsión con una longitud de 290 mm
- > Largo: para tubos de retorsión con una longitud de 390 mm
- > Es posible realizar la retorsión sobre la mesa
- > Calibre de 16 a 42+ mm
- > Prácticamente sin necesidad de mantenimiento y sin desgaste
- > Más de 700 porc./min

Dispositivo de sujeción de tripas DHV810



Más rápido, imposible: su alta velocidad de retorsión ofrece un rendimiento de hasta 700 porciones por minuto, con puntos de retorsión limpios y precisos. El DHV810 optimiza la producción de artículos de bajo calibre en tripa natural, como la salchicha Núremberg. Si lo desea, el dispositivo puede ajustarse también para tripas de colágeno y celulosa. El dispositivo de sujeción de tripas DHV810 está preparado para acoplarse al mecanismo de retorsión de alta velocidad de VEMAG. Se puede conectar a las máquinas embutidoras de la serie HP y DP.

- > Calibre de 13 a 40 mm
- > Hasta 700 porciones por minuto
- > Prácticamente sin necesidad de mantenimiento y sin desgaste
- > Higiene óptima
- > Óptimo para salchichas de bajo calibre
- > Ajuste opcional para tripas de colágeno y celulosa
- > Tensión uniforme de la tripa
- > Se puede utilizar de inmediato

Dispositivo de sujeción de tripas DHV841



El dispositivo de sujeción de tripas DHV841 es un equipo suplementario para máquinas embutidoras al vacío y se acopla directamente al mecanismo de retorsión. A diferencia de sistemas similares, no requiere un accionamiento propio. Un empujador de tripa integrado de accionamiento neumático facilita el procesamiento de tripas artificiales. Un soporte de caddy, situado sobre el empujador de tripa, recoge los caddys de tripa corrientes en el mercado y realiza un trayecto corto en el cambio de tripa.

- > Es posible emplear todos los tipos de tripa
- > Empujador de tripa integrado
- > Es posible realizar la retorsión sobre la mesa
- > Es posible utilizar una función de colgado automática (opcional)
- > Calibre de 16 a 42+ mm
- > Sin accionamiento propio
- > Retorsión extremadamente segura y precisa
- > Prácticamente sin necesidad de mantenimiento y sin desgaste
- > Hasta 700 porc./min
- > Colocación práctica

Dispositivo porcionador de longitud constante LPV802 universal



El LPV802 abre nuevos caminos en el porcionado de longitud constante de tripas naturales. Gracias a una alta capacidad de reproducción de los resultados, ofrece un excelente grado de estandarización que hasta ahora solo era posible para las salchichas en tripa artificial. Un tubo de calibre especial guía y calibra la salchicha durante el proceso de embutido. De este modo, siempre consigue el calibre de llenado indicado, incluso en tripas con calibrado superior. Con ayuda del empujador de tripa automático, el LPV802 se puede emplear de forma universal para el procesamiento de tripas de colágeno y de celulosa.

- > Calibre de 15/17 a 26/28 (tripa de cordero)
- > Calibre de 26/28 a 42/+ (tripa de cerdo)
- > Calibre de 13 a 36 (tripa de colágeno y de celulosa)
- > Solución sencilla y económica
- > Manejo muy sencillo
- > Trabajo ergonómico
- > Requiere una formación mínima
- > Uso de todo tipo de tripas estándar
- > Reducción de los reventones de la tripa
- > Alta capacidad de reproducción de los resultados
- > Reducción al mínimo de las tareas de clasificación para el envasado de los productos
- > Empujador de tripa automático para tripas de colágeno y de celulosa

Dispositivo porcionador de longitud constante LPV802



Misma longitud, mismo peso y mismo calibre: el LPV802 es perfectamente adecuado para salchichas cocidas y crudas en tripa de cordero y de cerdo. Puede procesar todo tipo de tripas estándar. Gracias a su manejo sencillo y a su capacidad de adaptarse a diferentes calibres y longitudes, permite ahorrar tiempo y dinero. Todos los ajustes se pueden reproducir en cualquier momento, por lo que se mejora la estandarización de los productos de forma considerable.

- > Solución sencilla y económica
- > Prácticamente sin necesidad de mantenimiento y sin desgaste
- > Manejo muy sencillo
- > Requiere una formación mínima
- > Uso de todo tipo de tripas estándar
- > Reducción de los reventones de la tripa
- > Alta capacidad de reproducción de los resultados
- > Reducción al mínimo de las tareas de clasificación para el envasado de los productos
- > Calibre de 15/17 a 26/28 (tripa de cordero)
- > Calibre de 26/28 a 42/+ (tripa de cerdo)

Dispositivo de colocación de tripa DAG804



El dispositivo de colocación de tripa DAG804 facilita la colocación de las tripas naturales si se usa con todos los dispositivos porcionadores de longitud constante y los dispositivos de sujeción de tripas de VEMAG. Una rueda de avance especial transfiere la tripa con rapidez y mucho cuidado al tubo de retorsión, lo que reduce los tiempos de colocación entre un 30 y un 40%. El dispositivo de colocación de tripa se puede limpiar con equipos de baja presión y no requiere mantenimiento.

- > Colocación muy rápida de la tripa de cordero y de cerdo
- > Reducción de los tiempos de cambio de tripa
- > Mayor beneficio
- > Máxima protección de la tripa
- > Menos trabajos manuales



Nuestra filosofía: el trabajo en equipo

Nuestros clientes deciden por su propia cuenta qué es lo que más les conviene. Nosotros les ayudamos en este proceso ofreciéndoles sistemas de máquinas fiables y flexibles acompañados de un servicio posventa cercano, y manteniendo un diálogo cooperativo, de igual a igual, orientado a encontrar soluciones. No es un diálogo autoritario ni esporádico, sino de asesoramiento y

permanente. Además de ofrecerles maquinaria adaptada a las condiciones del mercado, lo que garantiza una producción eficiente y rentable, les proporcionamos asistencia relacionada con sus numerosas y flexibles posibilidades de aplicación. Trabajamos comprometidos con sus productos para ofrecerle soluciones individuales. Tal es el mensaje que transmite nuestro sello VEMAG.



Todo lo que quiero para todo lo que quieren mis clientes.

Las máquinas embutidoras y los equipos auxiliares VEMAG se na desarrollado y probado con carniceros experimentados. De la práctica para la práctica. Aquí se otorga un valor sincero a la máxima posible aptitud para el uso diario, máxima flexibilidad y uso universal en la producción, mínimos desechos y construcción robusta para conseguir la vida útil más larga: típico de VEMAG.



Entregado por:

