

Dibujo técnico

**DATOS TÉCNICOS**

**HP10L**

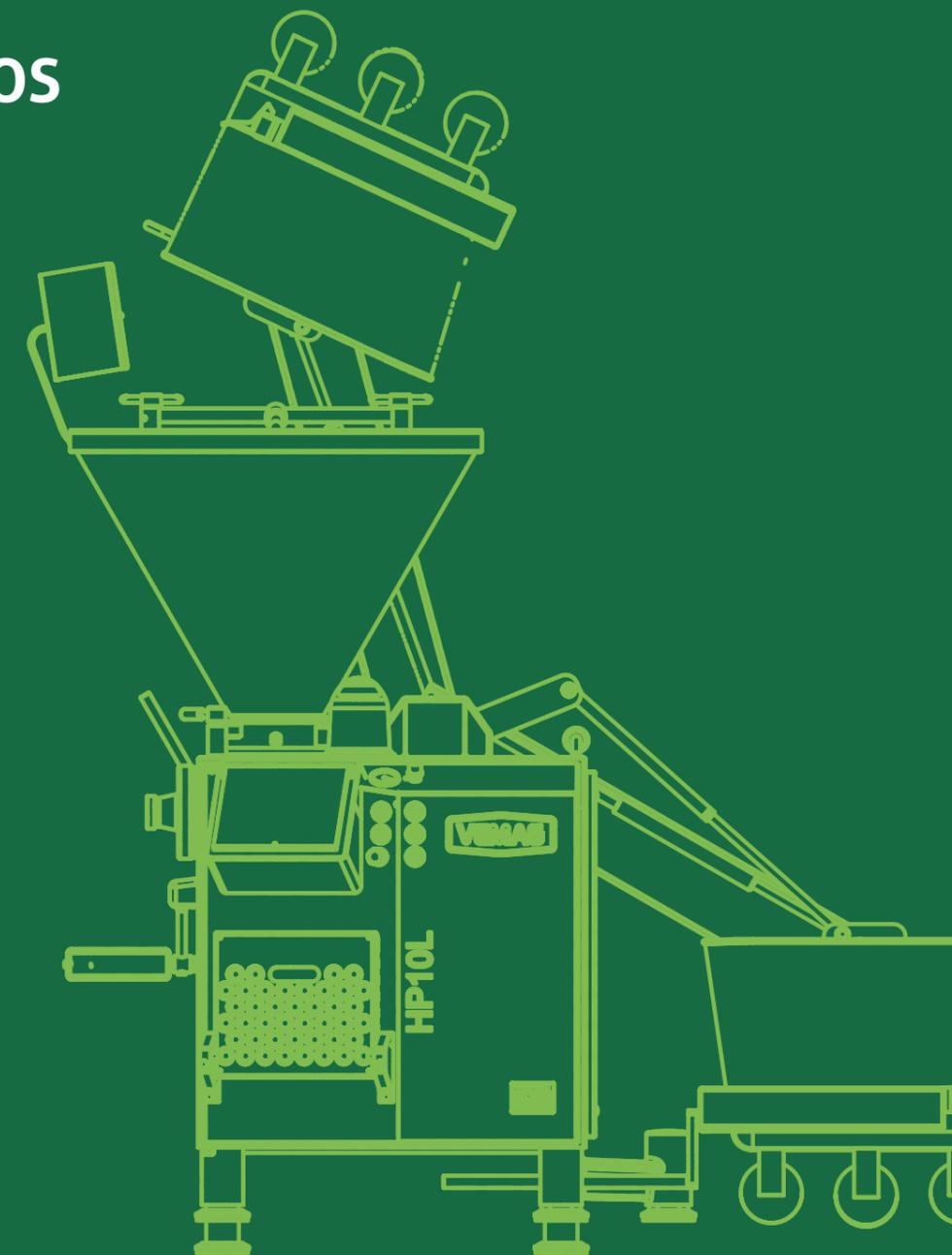
Rendimiento de transporte	en función del elemento de transporte hasta 7000 kg/h
Velocidad de porcionado	hasta 820 porciones/min (en función del producto, tripa y del tamaño de las porciones)
Instalación de vacío	16 ccm (40 ccm opcional)
Capacidad de la tolva	250 l (dos divisiones opcional)
Potencia de conexión	12,5 kW

© VEMAG 2019 – Reservados los derechos para efectuar modificaciones técnicas. ES 05/19

# HP10L

EL ESPECIALISTA PARA TODAS LAS MASAS BLANDAS Y ALTO RENDIMIENTO

## FICHA DE DATOS



# ALTO RENDIMIENTO PARA RETORSIÓN Y CLIPADO

## Preciso y rápido para una producción eficiente

Las aplicaciones especiales requieren máquinas especiales. En particular, cuando un grupo de productos está frecuentemente en el plan de producción o de forma exclusiva. La HP10L es el nuevo especialista enfocado en la producción de salchichas: Esto significa una productividad y fiabilidad mayor para su producción especializada.

Además, la HP10L ofrece un excelente espectro de rendimiento incluso para aplicaciones de cierre con clips para masas blandas.

La particularidad de la HP10L es el hecho de que sus elementos transportadores son de „los muy grandes“. Destaca con su excepcional fiabilidad y potencia, que antes estaba reservada para el segmento puramente industrial, pero sigue siendo una embutidora al vacío compacta.



Línea HP10L/LPG2018/AH219

## Construcción inteligente - tecnología simple

### El principio

- La última servotecnología con un accionamiento del sinfín de 9 kW que garantiza un flujo de llenado constante
- Acceso a la máquina extremadamente simple y amplio con tres puertas abatibles
- Excelente higiene en la instalación de vacío con área de limpieza muy accesible
- Protección adicional de todos los componentes eléctricos con el sistema VEMAG Box-in-Box
- Cambio rápido y fácil del mecanismo transportador, sin herramientas especiales ni técnico de servicio

### Ventajas en resumen

- Perfectamente adecuado para porcionar al gramo exacto masas blandas gracias a la exclusiva tecnología del sinfín transportador VEMAG
- La embutidora al vacío ideal en combinación con todas las líneas de salchichas para un rendimiento máximo de porcionado
- Combinable de forma flexible con los dispositivos de sujeción de tripa VEMAG libres de mantenimiento para todo tipo de tripas, así como máquinas de clipado
- Manejo intuitivo y rápido a través de la pantalla táctil de 12,4"
- Montaje seguro y cambio rápido del producto debido al bajo número de piezas, limpieza óptima y rápida
- Funciones de mantenimiento únicas, máxima disponibilidad de la máquina

### Su ventaja

- Gracias al flujo de llenado constante, el HP10L garantiza un porcionado preciso al gramo en cualquier momento

- Además, mediante el uso de diferentes sinfines es posible un ajuste flexible del rendimiento de producción, así como el optimizado de la calidad del producto para cubrir las cambiantes exigencias del mercado
- Limpieza realmente fiable y sin riesgos
- Seguridad mejorada de producción
- Larga vida útil y seguridad para su inversión
- Mantenimiento extremadamente sencillo, menores costos de servicio y menos tiempo de inactividad para una mayor disponibilidad de la máquina



Sistema Box-in-Box VEMAG

## El mecanismo de transporte

### El principio

- Sistema especializado para la producción industrial de productos a partir de masas blandas
- Embutidora al vacío con transportador industrial, compuesto solo de dos partes
- Servotecnología de precisión con control inteligente para un flujo de llenado constante

### Su ventaja

- Alto rendimiento con calidad de producto constante y una precisión de peso excepcional
- Montaje fácil y rápido
- Máxima higiene y larga vida útil
- Fácil mantenimiento, costo mínimo

## La tolva - la alimentación importa

### El principio

- Geometría de tolva óptima para un flujo de producto uniforme
- Alimentación del producto por transporte activo asistido por vacío
- Sinfín de transporte lleno óptimamente para un flujo de llenado uniforme y constante
- Tolva dividida opcional

### Su ventaja

- Alto rendimiento de producción efectivo
- Precisión de porcionado uniforme al más alto nivel
- Cantidades mínimas de carne residual
- Llenado ergonómico de la máquina embutidora para todos los tamaños de lote

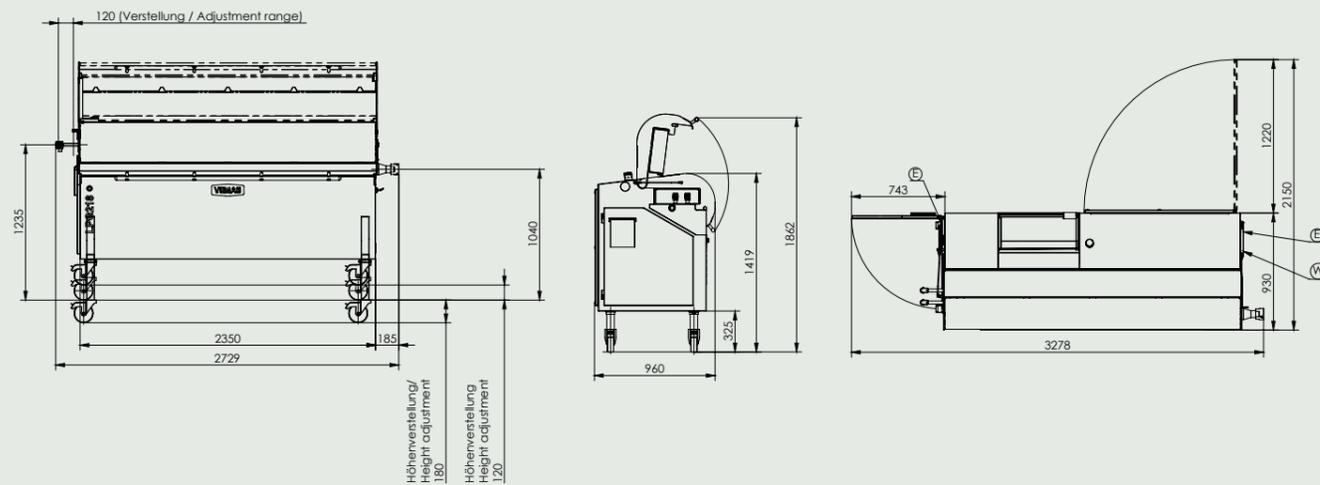
## El control - simple e ingenioso

### El principio

- Pantalla táctil intuitiva de 12,4" con vista de conjunto rápida y botón de inicio (Home)
- Visualización de todos los avisos de estado de la máquina embutidora y programas de embutido

### Su ventaja

- Manejo directo y simple de todos los parámetros
- Menos fallos de manejo
- Programas de embutido adaptados de forma óptima para cada producto



Dibujo técnico

E = conexión eléctrica W = conexión de agua

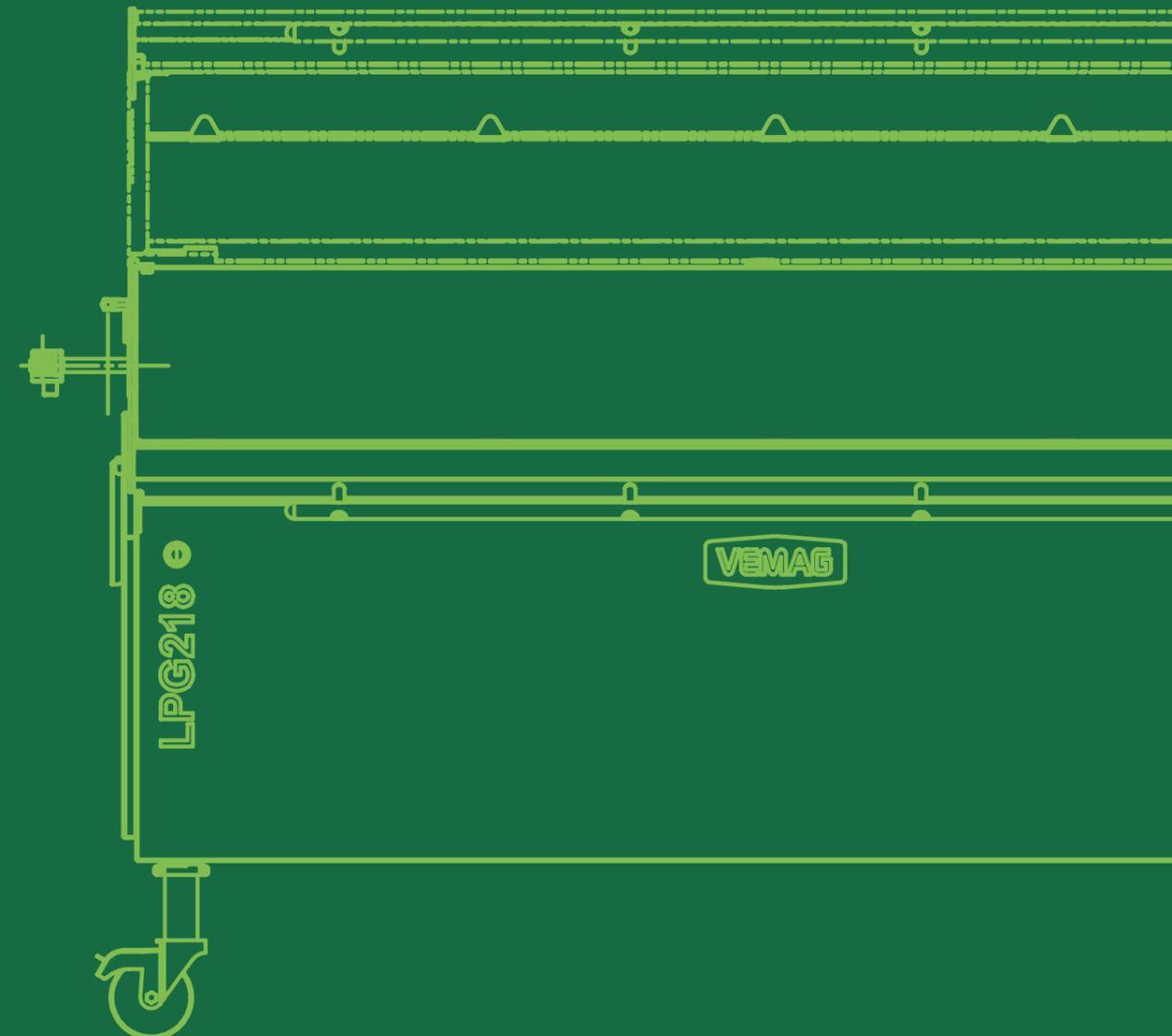
# LPG218

APARATO DE PORCIONADO DE LONGITUD – EFICIENCIA PARA SALCHICHAS EN TRIPA ARTIFICIAL

## FICHA DE DATOS

DATOS TÉCNICOS	
	LPG218
Tipos de tripa	Tripa artificial y de colágeno
Velocidad de porcionado	hasta 1.800/min
Longitud del tramo de tripa	580 mm
Calibre	13–36mm
Tiempo de cambio de tripa	2 segundos
Tramos de tripa	hasta 250 pies

© VEMAG 2019 – Reservados los derechos para efectuar modificaciones técnicas. ES 05/19



# RETORSIÓN EN TRIPA ARTIFICIAL- LA NUEVA CLASE DE REFERENCIA.

Más eficiente, confiable y pleno de inteligencia aplicada, la retorsión de emulsiones ha sido reinventada por nuestros mejores ingenieros: nuestros clientes

Por supuesto, con salchichas se trata del producto. Solo los ganadores pueden competir con éxito a largo plazo. Esto requiere socios al mismo nivel y una perfecta retorsión que cumpla todos los deseos: pesos perfectos, imagen ideal del producto, tacto preciso y exactitud reproducible. La reducción constante de piezas y el diseño modular redefinen la fiabilidad. La LPG 218 – la nueva referencia para la retorsión de la tripa artificial:

## Ventajas resumidas

- Mayor fiabilidad del proceso
- Más disponibilidad de producción
- Menos desechos debido a mejores pesos y longitudes
- Menos costos de piezas de repuesto
- Gran facilidad de uso
- Tiempos de equipamiento más rápidos para una mayor productividad

## Boquilla de llenado con válvula de cierre

### El principio

- Arrastre del producto optimizado en el tubo de llenado durante los cambios de tripa o pausas
- Numero de piezas significativamente reducido gracias al diseño inteligente y modular
- Desmontaje rápido sin herramientas



Boquilla de llenado

### Su ventaja

- Primera y última porción perfectas
- Menos roturas de tripa
- Mejor higiene o menos limpiezas intermedias
- Menores costos de piezas de repuesto y un mantenimiento más rápido
- Tiempos de configuración minimizados y más disponibilidad de la máquina

## Centrado permanente del tubo de retorsión por acoplamiento de imán permanente VEMAG

### El principio

- Incluso los tubos de retorsión finos para calibres pequeños quedan centrados mecánicamente en todas las direcciones
- Sobre embutidas errores del operador
- Acoplamiento electromagnético sin desgaste para el accionamiento del tubo de retorsión

### Su ventaja

- Mayor disponibilidad de la máquina al evitar errores de operación
- Retorsión fiable de las tripas con posicionamiento perfecto del freno de tripa
- Menos desgaste, menos costos de servicio, más disponibilidad de producción



Centrado del tubo de retorsión

## Mano VEMAG para un cambio seguro de tripa

### El principio

- Entrega controlada de la tripa desde el depósito de tripa extra grande
- Tripa permanentemente sujeta para un posicionamiento seguro en el tubo de retorsión
- Control electromecánico integrado del calibre



Principio pinza VEMAG

### Su ventaja

- Más disponibilidad de la máquina y mejor uso de la tripa con menos fallos de carga
- Más fiabilidad del proceso con carga fiable del tubo de retorsión
- Supresión de errores de operación para mayor disponibilidad

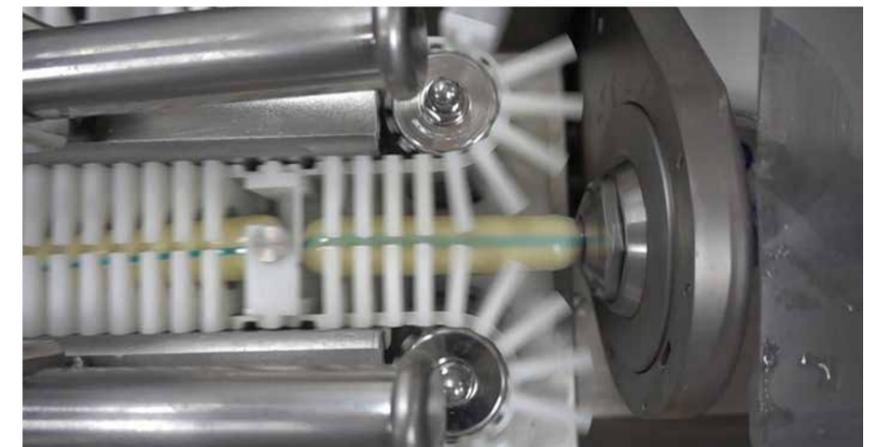
## Precisión con cintas de división VEMAG

### El principio

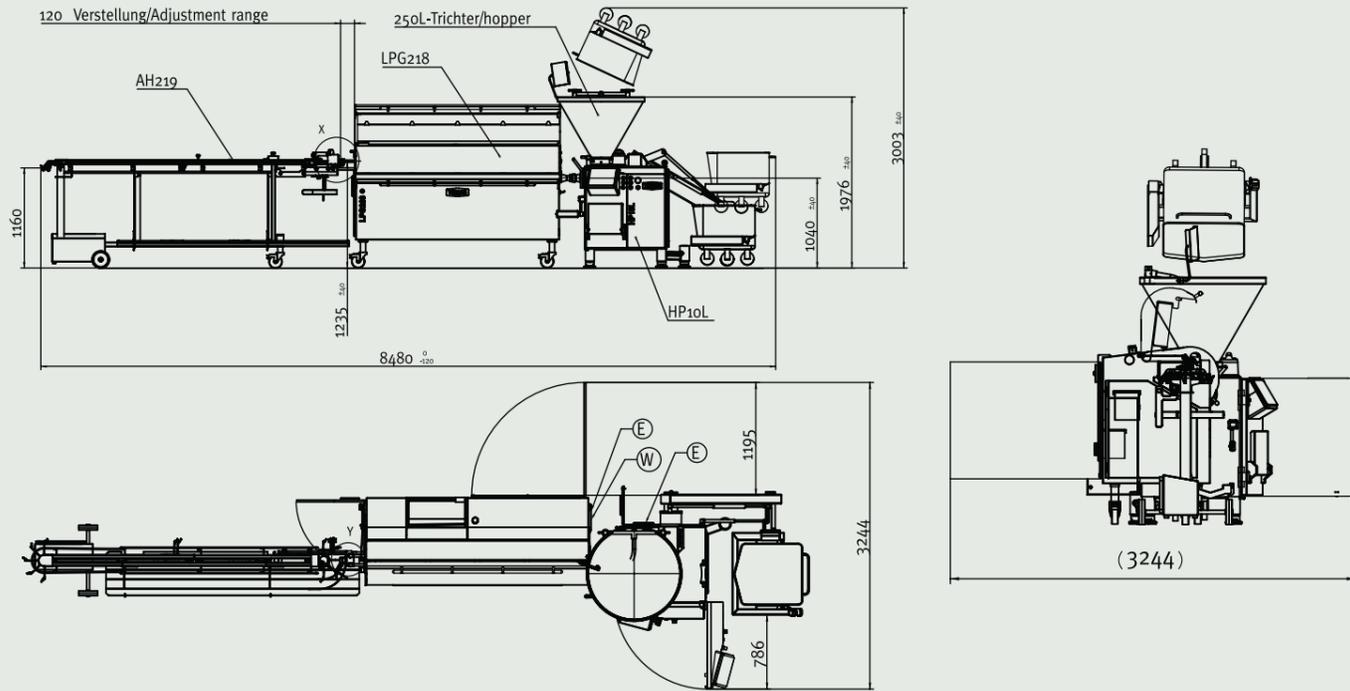
- Flujo continuo del producto durante el proceso de llenado y retorsión

### Su ventaja

- Tiempos de paros optimizados de la máquina embutidora
- Rendimiento de tripa y de producción mejorados
- Permanente exactitud de la longitud
- Menos repaso en el envase
- Si se desea, salchichas muy sobre embutidas



Cintas de división VEMAG



Dibujo técnico

A = conexión de aire E = conexión eléctrica W = conexión de agua

#### DATOS TÉCNICOS

AH219

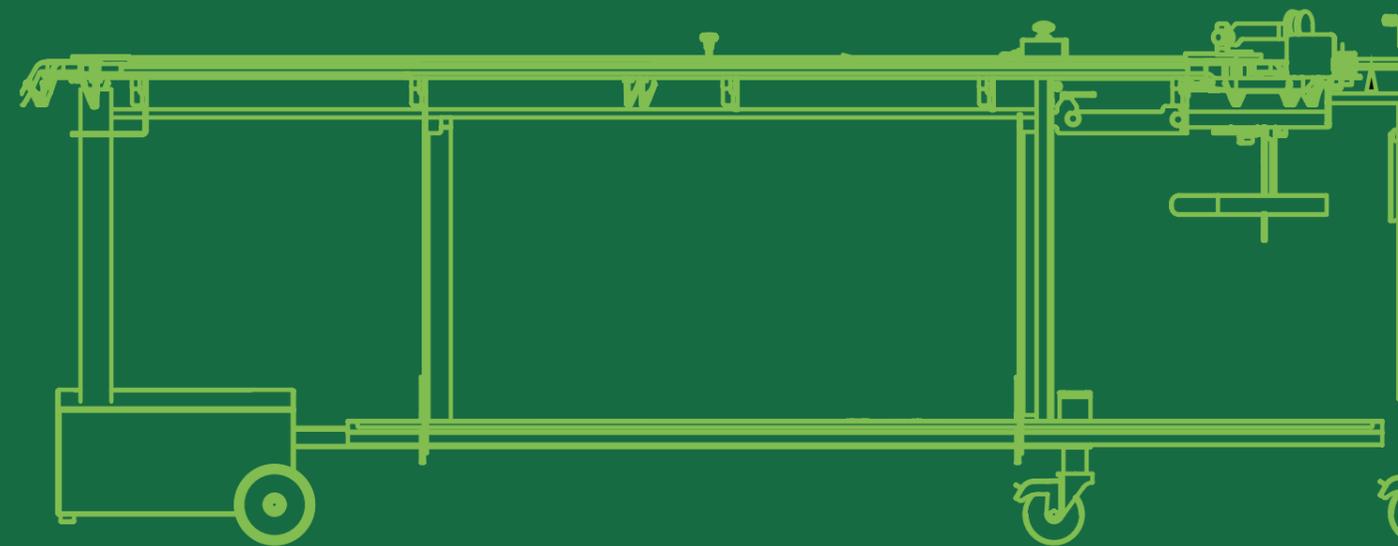
Tipos de colgado	Todas las divisiones posibles (individual, parejas, 3 unidades, 4 unidades, etc.)
Distancia entre ganchos	progresión continua a partir de 25 mm
Longitud de salchicha	Salchichas individuales de hasta 900 mm Anillos de hasta 1.200 mm
Carga en gancho	hasta 1.500 g/gancho

© VEMAG 2019 – Reservados los derechos para efectuar modificaciones técnicas. ES 04/19

# AH219

## MAQUINA DE COLGADO FLEXIBLE PARA LA LÍNEA DE SALCHICHAS VEMAG

### FICHA DE DATOS



# COLGAR PERFECTAMENTE LAS SALCHICHAS EN TRIPPA ARTIFICIAL.

Variable, carga eficiente en varillas de ahumado para todas las variantes del producto

Junto a la precisión de peso los costes para el tratamiento térmico son el factor decisivo para la producción rentable. A pesar de la creciente diversidad de productos, el equipo de ahumado siempre debe estar lleno de manera óptima: separación ideal del producto, utilización máxima de la capacidad y rendimiento específico del producto lo define la máquina de colgado ideal.

## Ventajas resumidas

- Trabajo eficiente y ergonómico
- Espaciado del gancho ajustable gradualmente
- Formación de grupos de ganchos
- Utilización mejorada de la varilla de ahumado

## Ergonomía optimizada

### El principio

- Colgado a una altura de trabajo constante de 1160 mm
- Bandeja de goteo integrada con ajuste de altura sin herramientas

### Su ventaja

- Trabajo eficiente y ergonómico con un nivel de altura ideal
- Reducción del tiempo de limpieza gracias a la recogida selectiva de restos de comida y gotas de agua



Trabajo ergonómico

## Ganchos que aportan una gran flexibilidad

### El principio

- Diferentes configuraciones de cadenas seleccionables para la máxima flexibilidad
- Espaciado del gancho ajustable gradualmente
- Cambio de gancho rápido sin herramientas

### Su ventaja

- Utilización mejorada de la varilla de ahumado con carga óptima
- Creación de grupos para facilitar la extracción de la varilla de ahumado
- Tiempos de equipamiento reducidos
- Optimizado de costes en el proceso térmico



Grupo de ganchos

## Entrega de producto con velocidad de gancho ajustable de manera variable

### El principio

- Velocidad ajustable del gancho para atrapar perfectamente la salchicha en el gancho
- Gancho adelantado en la última salchicha
- Desvío optimizado para separar los ganchos

### Su ventaja

- Posicionamiento perfecto del punto de retorsión en el gancho, sin correcciones manuales
- Mayor producción debido a la menor oscilación de los productos



Entrega LPG218 a AH219