

Picadoras con un dispositivo de carga integrado

Seydelmann

Picadora Automática AE 130/3, Picadora/Mezcladora ME 130/3 y Picadora/Mezcladora Automática AE 130/3 M

Todas las picadoras con un diámetro de placa de agujeros de 130 mm se encuentran disponibles en una versión que incluye un dispositivo de carga hidráulico integrado*, ruedas* y una capacidad aumentada de la tolva.



Picadora Automática AE 130/3 con dispositivo carga



Picadora/Mezcladora Automático AE 130/3 M



Dispositivo de mezcla con espiral



Dispositivo de mezcla con palas



Dispositivo de mezcla con brazos



Dispositivo de mezcla con palas



Picadora/Mezcladora ME 130/3 con dispositivo carga



*Disponible opcionalmente

Dispositivo de carga*

Dispositivo de carga hidráulico para carros de 120 ó 200 l. El sistema hidráulico, el cilindro elevador hidráulico, las válvulas, etc. están totalmente incorporados en la máquina, lo cual permite una rápida y fácil limpieza de la picadora. Por su sistema hidráulico, el dispositivo de carga prácticamente no requiere mantenimiento. Se encuentra en el lado izquierdo a fin de garantizar una mejor carga del material y permitir así un trabajo óptimo. A pedido, se puede colocar del lado derecho de la máquina. Cuando la picadora no está en funcionamiento, el dispositivo de carga puede quedar ubicado en su posición final sobre la máquina, lo cual significa una ganancia adicional de espacio. Opcionalmente, el dispositivo de carga puede adaptarse a requerimientos individuales de espacio.

Juego separador



Unidad separadora

El juego separador sirve para mejorar la calidad de la carne. Se ahorra tiempo durante el deshuesado. No es necesario extraer cartilagos, tendones, etc. La unidad separadora elimina una gran parte de las partes duras de la carne. La unidad de corte no se tapona, ya que las partes duras se extraen y eliminan automaticamente. Ello permite un alto rendimiento de paso con un corte totalmente limpio. La calidad de la carne se incrementa en 1 a 2 niveles. Ideal para reducir la proporcion de colageno. Los tendones separados estan ahora utilizado como material congelado. El cuter puede triturarles para obtener una emulsion homogenea y sin estructuras. Ademas este material puede ser agregado nuevamente en productos estandares.



Dispositivo neumático de salida

El dispositivo neumático de salida garantiza, con el uso de la unidad separadora, un manejo mas exacto y mas preciso de la division y separacion de los tendones y de la carne. El dispositivo neumático de salida controla el paso deseado a traves de la valvula esferica (se requiere una conexion de aire comprimido). El tiempo de intervalo entre la apertura y el cierre de la valvula puede regularse previamente de acuerdo a los requerimientos individuales. La manguera de salida transparente permite un control continuo de la calidad del material de salida.

Juegos de corte *Seydelmann*



Juego de corte y seperador



Reverso de la placa perforada de alimentación



Dispositivo de salida mediante cruz de apoyo



Juego de corte estándar de 5 piezas



Juego de corte estándar de 3 piezas



Juego de corte de carne congelada de 5 piezas



Juego de corte de 2 piezas para material blando o pre-picado



Juego de corte de carne congelada de 3 piezas



Juego de corte de salchicha curada



Juego de corte de salchicha cocida 4 piezas



Cuchilla posterior

La cuchilla posterior actúa sobre la última placa.

La carne que sale del juego de corte en forma de hilos se corta nuevamente obteniendo un tamaño y mezclado uniformes. Es idóneo para piezas de carne cruda, embutidos curados, salchichas, etc. La cuchilla posterior sólo puede usarse en conexión con la dispositivo de protección.

Al utilizar una cuchilla de corte posterior es imprescindible que la máquina disponga de una protección de salida de manos.

Detalles de las Picadoras

Seydelmann

Dispositivo de protección de manos*

El dispositivo de protección de manos con apagado de emergencia se utiliza cuando las perforaciones de la placa final y de la cuchilla final son ≥ 8 mm, conforme a la norma alemana VBG 19 sobre protección contra accidentes y el proyecto de la norma europea EN 12331. Su bloqueo eléctrico previene daños por provocados por el juego de corte.



Cierre de bayoneta*

El macizo cierre de bayoneta en acero inoxidable asegura un fácil y rápido cambio de las placas y de las cuchillas. Como el anillo exterior permanece en el alojamiento, la parte frontal de la bayoneta es mucho más ligera que la rosca completa. El cierre de bayoneta también protege la rosca del alojamiento del sinfín.



Dispositivo de fijación*

El dispositivo de fijación de la placa de pre-corte (precúter) garantiza un corte cuidadoso libre de fricción. El juego de picado se libera de la presión ejercida por el flujo de carne. Se reduce considerablemente el desgaste de placas y cuchillas.



Panel de control

Todos los elementos de control están instalados de forma clara en la posición del operario. Todas las Picadoras están equipados con un paro de emergencia bien visible. El panel de control está colocado de forma ergonómica. La claridad de los símbolos de las funciones del equipo garantiza una operación libre de errores. La extracción del husillo de su caja se logra fácilmente gracias al eyector del husillo.