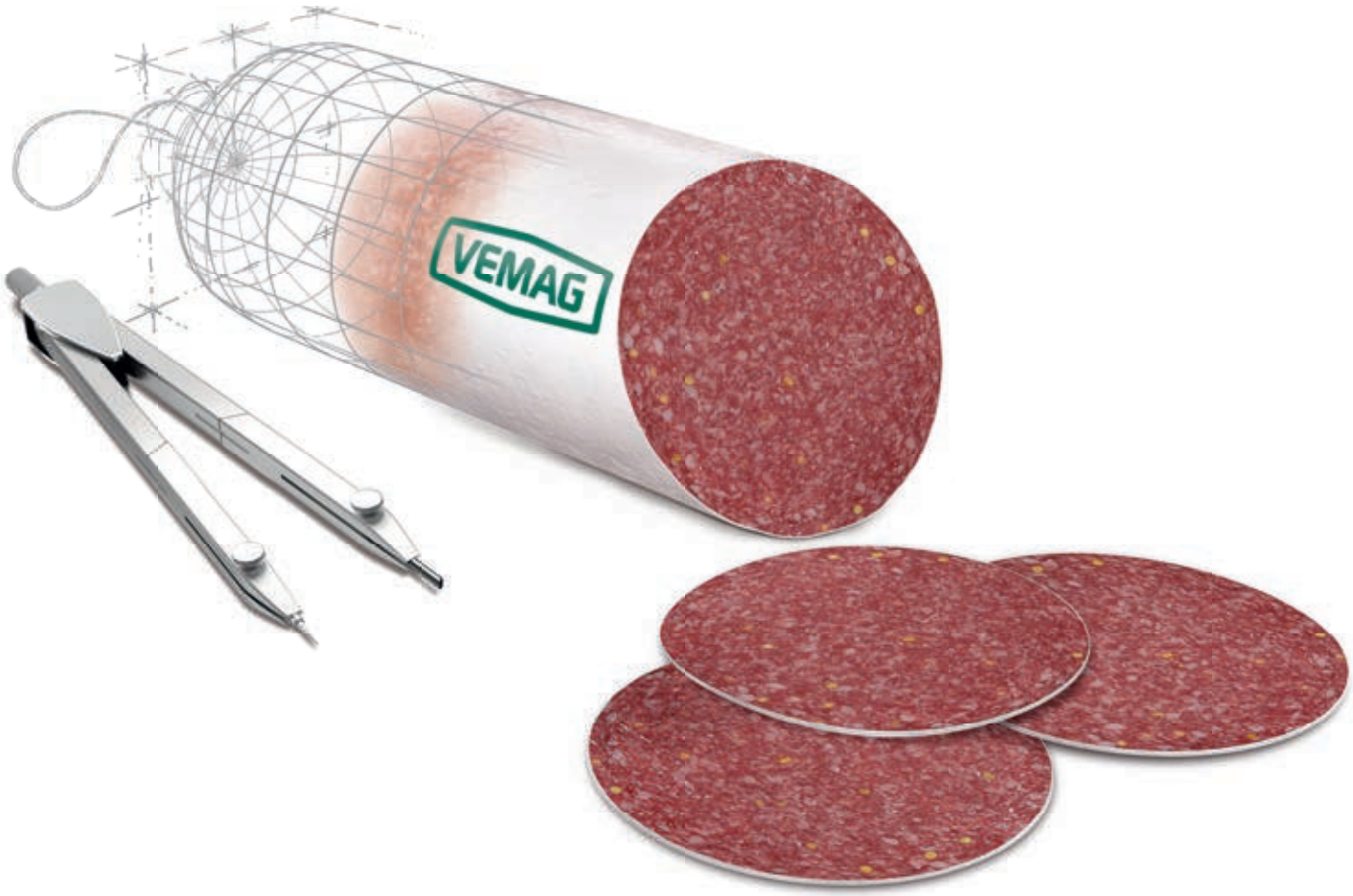

Embutidora al vacío VEMAG de la serie HP:

Tecnología de puntas con un husillo - fuerte, flexible y de montaje sencillo

VEMAG

¿Busca máquinas que le proporcionen claras ventajas competitivas?

La serie HP de VEMAG le ofrece:

> **Fiabilidad y rentabilidad optimizadas** mediante una supervisión permanente del proceso

> **Alta seguridad de procesos y productos** mediante una conformación estructural planificable gracias a la tecnología de picado y embutido de VEMAG

> **Mayor seguridad de empleo** mediante la técnica servo más moderna, combinada con una técnica de transporte probada durante muchos años

> **Higiene óptima** mediante unos componentes fáciles de limpiar

Tratamos su materia prima con el máximo cuidado:

El corazón de las máquinas de llenado lo conforman los husillos de alimentación VEMAG. De forma particularmente suave y sin zona de compresión, transportan incluso materias primas con guarniciones en trozos grandes desde la introducción hasta la salida de la máquina. Se evita eficazmente el exceso de tensión en la materia prima y se realiza un transporte cuidadoso, pues solo así sus productos adquieren un aspecto realmente delicioso. Estos husillos de alimentación apenas se desgastan con el uso, lo que reduce los gastos de mantenimiento. Gracias a su rápido desmontaje y fácil limpieza, se minimizan los tiempos de parada al cambiar de producto, lo que disminuye a su vez los gastos de máquina y de personal por unidad y garantiza una producción segura y eficaz.

Sus ventajas:

> **Ventajas cualitativas:** entre otras, una protección excepcional del producto y una calidad reproducible

> **Ventajas en eficiencia:** entre otras, máxima rapidez en el tiempo de preparación y mínimos tiempos de parada

> **Ventajas de servicio:** entre otras, una introducción más sencilla en el interior de la máquina por puertas separadas, así como protección del sistema electrónico con el sistema Box-in-Box

> **Beneficios:** entre otros, máxima velocidad y flexibilidad

> **Ventajas de higiene:** entre otras, un sistema de sellado perfecto y limpieza con todos los dispositivos comunes

HP10E/12E

La HP10E está especializada en salchichas con un grado de efectividad de la máquina óptimo para velocidades de producción máximas: la solución para todos los trabajos de embutido en la producción de salchichas. Su gran capacidad queda patente con dispositivos de sujeción de tripas o dispositivos porcionadores de longitud constante.

Y la HP12E es la embutidora al vacío con husillo para un uso flexible con un grado de efectividad de la máquina de primera clase para grandes velocidades de producción. Una máquina para todo, también con picadora-embutidora. Gracias al intercambio de husillos de alimentación, cada máquina HPE se puede adaptar de forma óptima al producto, independientemente del intervalo de peso.

- > Suministro de producto óptimo mediante VEMAG Duo Drive
- > Control gráfico de manejo intuitivo
- > Perfecta protección de los componentes eléctricos gracias al probado sistema Box-in-Box de VEMAG.
- > Rendimiento de embutido* en función del elemento de transporte hasta 5.700 kg/h (HP10E) y hasta 3.600 kg/h (HP12E)
- > Peso de las porciones: 1-99.000 g (ajustable sin escalonamiento)
- > Instalación de vacío: 16 m³/h o 40 m³/h (opcional)
- > Instalación de la tolva: 250 l/350 l (opcional)
- > Potencia nominal total: 16 kW a 50/60 Hz

HP15E

Máquina especializada en tareas de clipado de embutidos cocidas y productos de jamón cocido, así como para todos los trabajos de retorsión de alto rendimiento. La HP15E es la embutidora de alto rendimiento para líneas de salchichas, por ejemplo, para fabricar hot dogs, o como bomba para líneas de salchichas múltiples.

- > Suministro de producto óptimo mediante VEMAG Duo Drive
- > Control gráfico de manejo intuitivo
- > Perfecta protección de los componentes eléctricos gracias al probado sistema Box-in-Box de VEMAG.
- > Rendimiento de embutido* en función del elemento de transporte hasta 9.800 kg/h
- > Peso de las porciones: 1-99.000 g (ajustable sin escalonamiento)
- > Instalación de vacío: 16 m³/h o 40 m³/h (opcional)
- > Instalación de la tolva: 250 l/350 l (opcional)
- > Potencia nominal total: 22 kW a 50/60 Hz

HP20E

La embutidora al vacío universal con husillo para un uso flexible en todo tipo de aplicaciones; la HP20E es la máquina embutidora más versátil. Es posible porcionar sin problemas productos conformados, picados o torsionados, así como masas frías, ya que el sistema modular de VEMAG de embutidora al vacío y equipos suplementarios perfectamente adaptados permite numerosas posibilidades de uso.

- > Suministro de producto óptimo mediante VEMAG Duo Drive
- > Control gráfico de manejo intuitivo
- > Perfecta protección de los componentes eléctricos gracias al probado sistema Box-in-Box de VEMAG
- > Se puede combinar con la picadora-embutidora de VEMAG
- > Rendimiento de embutido* en función del elemento de transporte hasta 6.300 kg/h
- > Peso de las porciones: 1-99.000 g (ajustable sin escalonamiento)
- > Instalación de vacío: 16 m³/h o 40 m³/h (opcional)
- > Instalación de la tolva: 250 l/350 l (opcional)
- > Potencia nominal total: 22 kW a 50/60 Hz

VEMAG

HP25/30E

La HP25E es la máquina embutidora al vacío de la serie HPE más rápida del mercado destinada a la fabricación de productos para lonchas de gran tamaño. Gracias al intercambio flexible del husillo, la máquina se puede transformar con pocas maniobras para su producto. Esto no solo permite ahorrar costes, sino también tiempo.

La embutidora al vacío de la serie HPE más potente del mercado destinada a un picado y embutido óptimos para la elaboración de embutido crudo es la HP30E. Tanto si requiere procesar productos fríos como una gran velocidad de producción, la HP30E satisfará todas sus necesidades.

> Suministro de producto óptimo mediante VEMAG Duo Drive
> Control gráfico de manejo intuitivo
> Perfecta protección de los componentes eléctricos gracias al probado sistema Box-in-Box de VEMAG.
> Rendimiento de embutido* en función del elemento de transporte hasta 25.000 kg/h (HP25E) o hasta 8.700 kg/h (HP30E)
> Peso de las porciones: 1-99.000 g (ajustable sin escalonamiento)
> Instalación de vacío: 40 m³/h
> Instalación de la tolva: 350 l
> Potencia nominal total: 38 kW a 50/60 Hz

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
> 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

HP10L

La HP10L es una máquina especializada en retorsión que a la vez mantiene su flexibilidad por el husillo de alimentación. La solución para todos los trabajos de embutido en la producción de salchichas sin picadora-embutidora. Su gran capacidad queda patente con dispositivos de sujeción de tripas o las líneas de salchichas flexibles de VEMAG. De esta forma, la retorsión y el porcionado de masas blandas no pueden ser más fáciles.

> Flexibilidad de uso: también se puede utilizar como máquina Coex-B
> Control de líneas mediante panel táctil
> Perfecta protección de los componentes eléctricos gracias al probado sistema Box-in-Box de VEMAG
> Rendimiento de embutido* en función del elemento de transporte hasta 5.700 kg/h
> Peso de las porciones: 1-99.000 g (ajustable sin escalonamiento)
> Instalación de vacío: 16 m³/h o 40 m³/h (opcional)
> Instalación de la tolva: 250 l
> Potencia nominal total: 10,5 kW a 50/60 Hz

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

Productos de picado y conformación

Embutidos clipados

Embutidos torsionados

Productos precocidos

Resumen rápido de las ventajas que le ofrecemos

VEMAG Duo Drive de la serie E: Dos accionamientos separados para el elemento de transporte y el alimentador, que trabajan de forma independiente y se encargan de que no disminuya el rendimiento incluso con masas difíciles de procesar.

Posibilidades de aplicación flexibles: Ya se trate de embutido, clipado, picado o separación, la combinación con equipos suplementarios especiales permite a la máquina adaptarse perfectamente a todas las condiciones de producción. Funciones integrales y automáticas ofrecen una producción eficaz. De esta forma, es posible suprimir los procesos de trabajo previos, así como reducir los recorridos de transporte y los tiempos de parada.

Seguridad de producción e higiene óptimas: La tolva con juntas del alimentador optimizadas garantiza un sellado seguro en todas las condiciones de producción. La junta del alimentador puede extraerse para la limpieza de forma sencilla y en unas pocas maniobras desde la parte delantera, con lo que es posible acceder fácilmente al husillo de transporte y a la junta del alimentador.

Supervisión de vacío segura: La campana de vacío se encuentra directamente en el campo visual del operador. La masa aspirada se detecta de inmediato a fin de evitar daños en la bomba de vacío.

Manejo cómodo: El ordenador de porcionado con control gráfico ayuda al operador de manera óptima durante su trabajo diario. Gracias a tan solo 14 teclas de función, es posible acceder a todos los parámetros, que se pueden almacenar individualmente. El control utiliza todas las funciones de línea cuando la máquina está integrada en una línea de producción. Se pueden almacenar hasta 99 programas. Todas las tareas se muestran en forma de texto inequívoco en el idioma deseado. Una tapa de protección protege el ordenador de porcionado frente a las salpicaduras de agua.