

# sausage-linker.com

## Montar, conectar y ¡listo!



### Tan sencillo como conectar y empezar

Más fácil, imposible. Tan solo encargue el sausage-linker.com en nuestro sitio web y enseguida estará de camino hacia su planta. Como „paquete todo en uno“, incluye todo lo necesario para la producción de salchichas: una máquina embutidora al vacío con tecnología de husillos de alimentación, un dispositivo de sujeción de tripas con tubo de retorsión y un tubo de embutido.

El sistema sausage-linker.com es la primera máquina embutidora al vacío que puede encargarse en línea.

### Encargo rápido y sencillo

El sausage-linker.com no está a la venta en comercios: es un producto exclusivo para la venta en línea. Equipado de serie con un conector (aunque puede solicitarse sin este), el sistema se prepara en solo 24 horas. Trabajamos con los mejores transportistas para realizar envíos a todo el mundo, con lo cual tendrá su máquina embutidora al vacío lo antes posible en sus instalaciones.

Aquí mismo comienza el servicio especial de VEMAG. Todos los pasos necesarios para la colocación de la embutidora vienen impresos en la caja del embalaje. De este modo, trabajará con la máxima seguridad desde el minuto uno.

### Asistente de preparación

El sausage-linker se maneja de forma sencilla e intuitiva. Tras el arranque de la máquina, el asistente de preparación aparece en el panel táctil para guiarle paso a paso a través de todo el montaje de la máquina embutidora y darle

consejos prácticos sobre la fabricación de sus productos.

### Información

En el sitio web encontrará toda la información relevante, como especificaciones técnicas, vídeos instructivos y datos sobre la tienda: todo se encuentra disponible en línea, ordenado y claro.

### Tolva

La tolva, hecha de una sola pieza, tiene una capacidad de 45 litros. Cuenta con una tapa protectora transparente que le permitirá comprobar siempre el nivel de llenado y producir sus especialidades sin problemas.

### Equipo profesional

El sausage-linker.com dispone de todo lo necesario para producir salchichas fácilmente. Esta embutidora cumple todos los requisitos, incluidos los procesos de llenado lineal, clipado y retorsión de tripas naturales, de colágeno o de celulosa.

### Higiene óptima

El sistema se limpia rápida y fácilmente con dispositivos de baja presión y cualquier producto de limpieza habitual.

### El corazón de la máquina: los husillos de alimentación de VEMAG

El corazón de las máquinas



[sausage-linker.com](http://sausage-linker.com)

embutidoras lo conforman los husillos de alimentación de VEMAG. De forma particularmente suave y sin zona de compresión, transportan incluso materias primas con guarniciones en trozos grandes desde la alimentación hasta la salida de la máquina. Se evita el exceso de tensión en la materia prima y el embadurnamiento ya que solo así las salchichas adquieren un aspecto realmente delicioso.

Todo el sistema de alimentación es resistente a la corrosión. Además, los husillos de alimentación fabricados en acero inoxidable no sufren desgaste y cortan porciones con una precisión sobresaliente en el peso.



[www.vemag.de](http://www.vemag.de)

### Todas las ventajas de un vistazo:

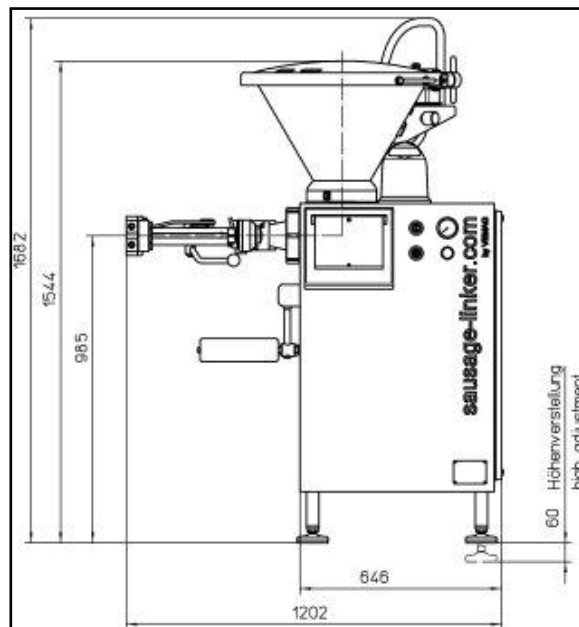
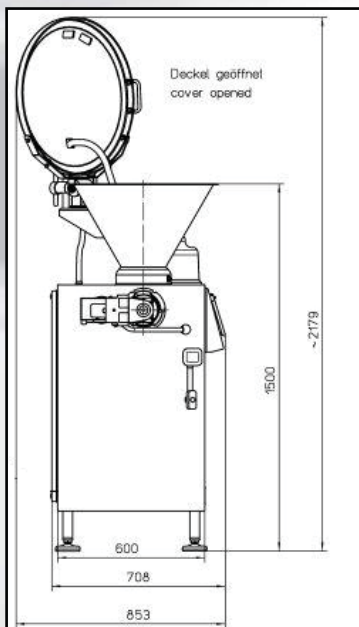
- Óptima para pasar del embutidor de émbolo a una máquina embudidora al vacío moderna
- Sencilla de encargar
- Económica
- Sistema de alimentación resistente a la corrosión
- Flexibilidad de aplicación
- Protección del producto
- Poco mantenimiento
- Higiene óptima
- Pantalla táctil de manejo intuitiva
- Una máquina para todos los productos
- Menor desgaste gracias a un mecanismo de retorsión fijo
- La técnica de transporte consta únicamente de 2 piezas: husillo y carcasa
- Manejo sencillo: el dispositivo de sujeción de tripa y la leva de contrasoprote pueden permanecer en la máquina
- Ajuste de los dispositivos de sujeción de tripa sin necesidad de herramientas
- Dispositivo de sujeción de tripa que no se desgasta

## Datos técnicos

Rendimiento de embutido: Hasta 2.000 kg/h  
 Peso de las porciones: 0 – 100.000 g en incrementos de 0,1 g partir de 1.000 g  
 1 g encima de 1.000 g

Velocidad de corte de porciones:	Peso	Porciones/min
	25 g	320
	50 g	250
	100 g	180
	200 g	110

Instalación de vacío: 16 m<sup>3</sup>/h  
 Peso: 290 kg  
 Capacidad de la tolva: 45 l con tapa  
 Potencia nominal total: 4,0 kW



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: