

Unidad de carga automática para albóndigas AML253



Colocación automática en bandejas

Productos de conveniencia perfectos

Albóndigas de carne, de verdura, salchichas frescas para freír sin tripa, croquetas y mucho más ... La AML253 produce todo esto con la máxima velocidad y la forma perfecta, como hecho a mano. El resultado es un producto de aspecto apetitoso. La unidad de carga automática para albóndigas AML253 ofrece una gran flexibilidad, pero su mayor ventaja radica en que los productos se colocan automáticamente y directamente en bandejas. Esto permite reducir los gastos de personal y producción.



Unidad de carga automática para albóndigas AML253

Como equipo complementario para las máquinas embutidoras al vacío de VEMAG, la AML253 fabrica productos de conveniencia redondos o alargados y los coloca automáticamente en bandejas. Por ello, se elimina el esfuerzo manual necesario hasta el momento.

Manejo

Aquí es donde entra en juego el sistema modular de VEMAG: para construir una línea de producción, tan solo hace falta conectar una embutidora al vacío antes de la máquina AML253 y una cinta de bandejas a continuación. Un desapilador y la cinta se encargan de transportar las bandejas, que pueden ser del tipo convencional. Por las salidas del Ball Control se pueden colocar hasta 4 productos en bandejas paralelas. Toda la línea puede ajustarse a sus necesidades y a las del producto: porque la flexibilidad siempre es una ventaja.

Flexibilidad

Un dispositivo para muchos productos: las placas de cuchillas, que se cambian fácilmente y sin herramientas, permiten crear productos de distintas formas. Un distribuidor del caudal de llenado divide la materia prima en caudales de producto idénticos y la guía a través de las placas de cuchillas. Estas placas están adaptadas a la forma del producto, y al desplazarse una contra la otra, se obtiene la forma deseada: un proceso rápido, sencillo, seguro y flexible.

Se pueden hacer formas redondas y alargadas, ovaladas y de gota. La forma seleccionada no afecta en lo más mínimo a la precisión de las porciones, que son siempre idénticas, desde el primer hasta el último producto.

Higiene óptima

La limpieza al final de la jornada o al realizar un cambio de producto se realiza de forma rápida y sencilla, tal como es habitual con VEMAG. Todas las

piezas se limpian rápidamente y a fondo con un dispositivo de baja presión y productos convencionales: un tiempo muy valioso que se ahorra para aprovechar en la fase de producción.

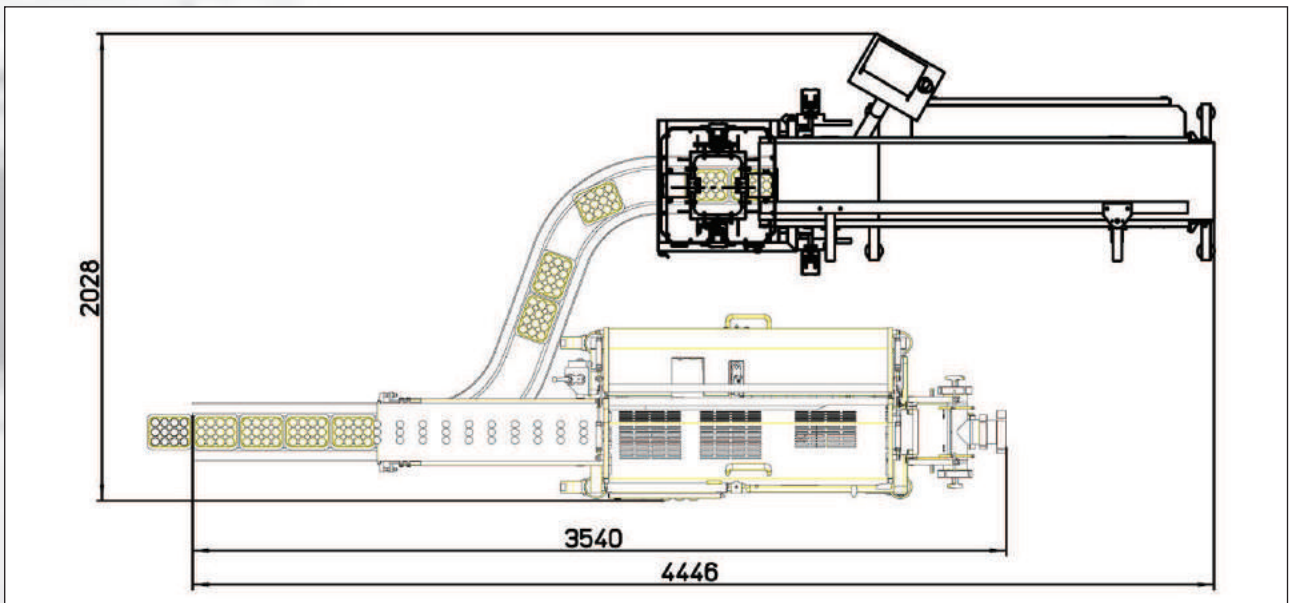
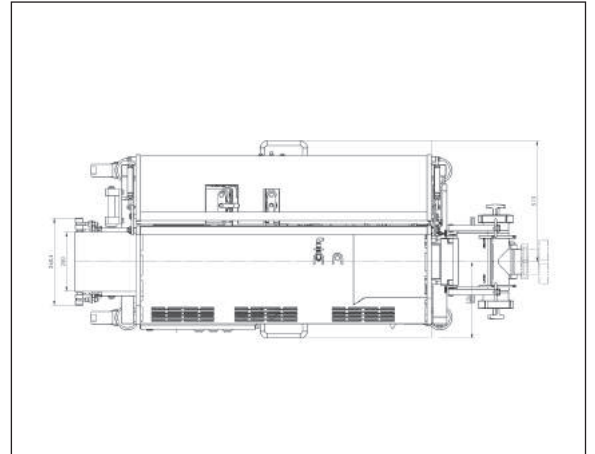
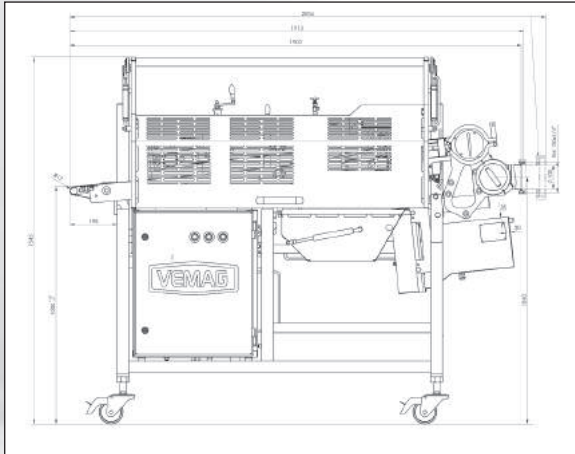
Todas las ventajas de un vistazo:

- Colocación automática en bandejas
- Reducción de las tareas manuales
- Formas de producto flexibles
- Toberas y placas de orificios que se intercambian rápidamente
- Tiempos de preparación muy breves
- Todas las funciones se pueden configurar mediante la pantalla
- Función de sobrecorte de las placas de cuchillas (opcional)
- Ajuste y limpieza sin herramientas



Datos técnicos

Ciclo máximo:	200 ciclos/min
Intervalo de peso:	1 g - 200 g o bien Ø 10 - 60 mm
Formas:	Bola Cilindro Elipse Gotas



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: