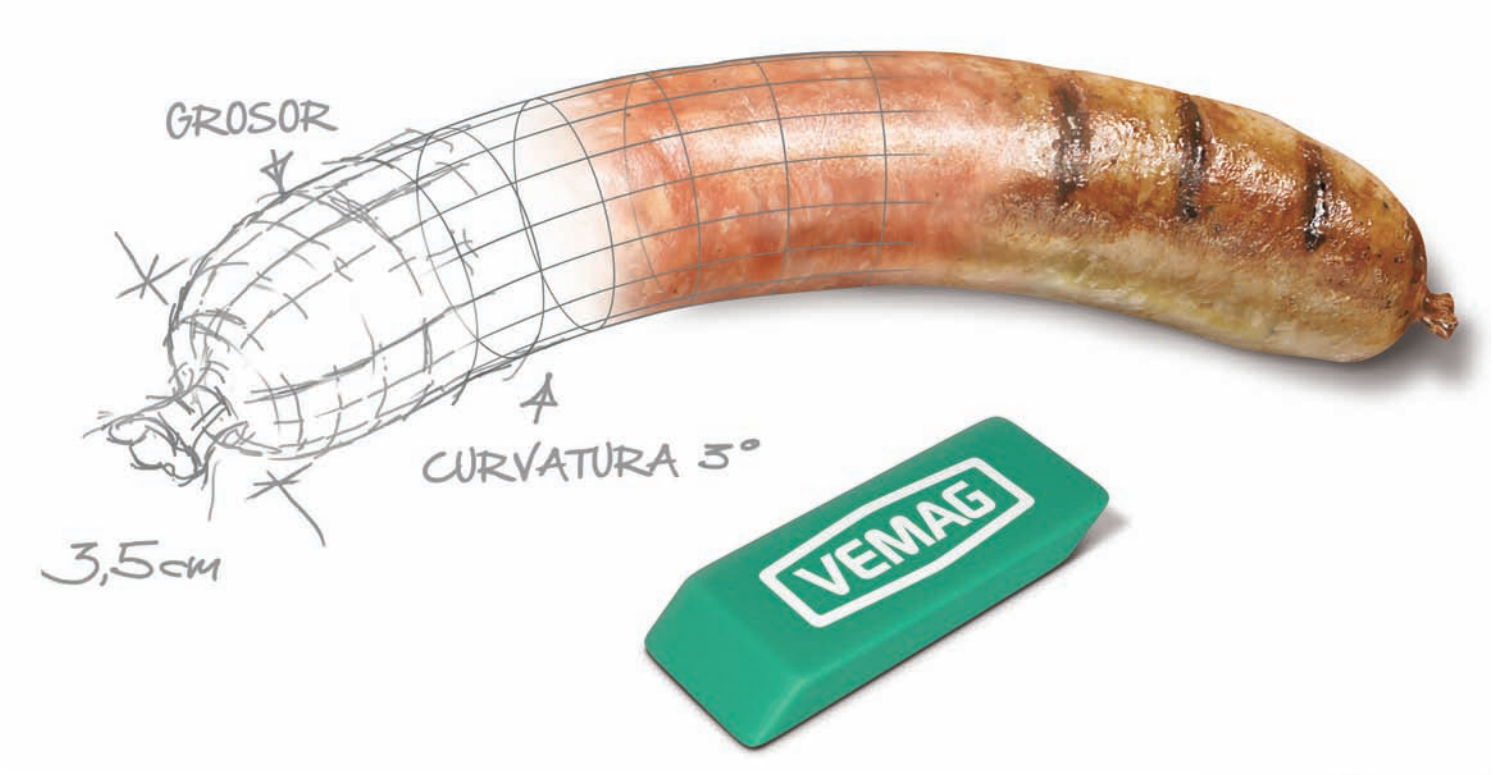


VEMAG Maschinenbau GmbH:

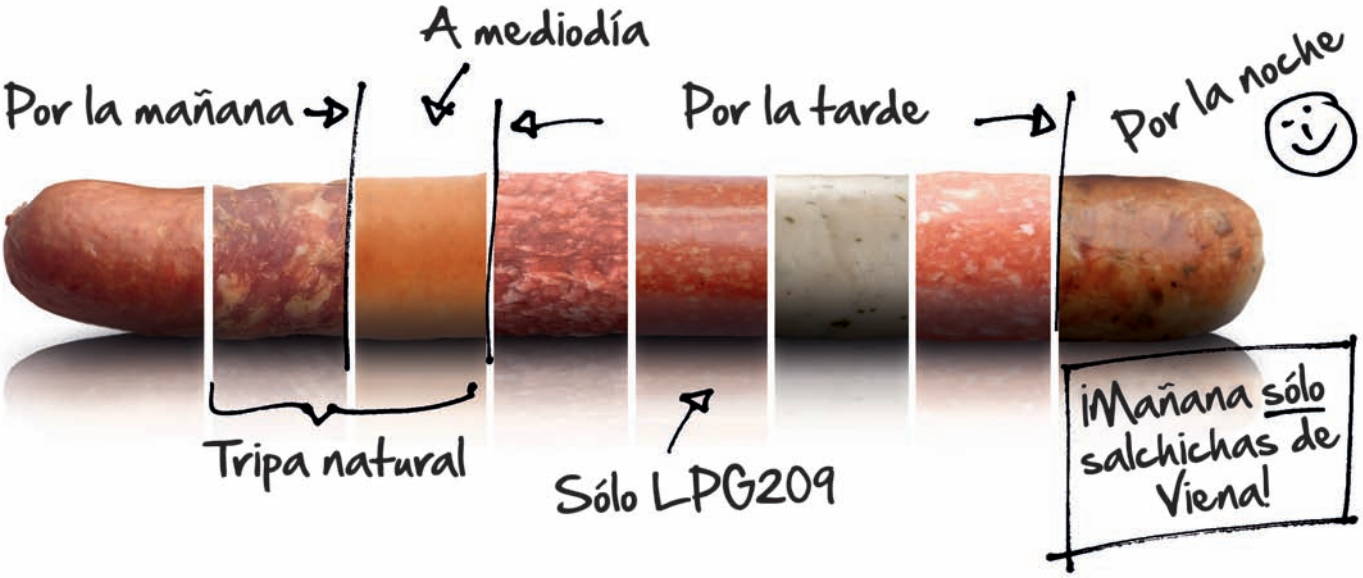
Soluciones flexibles para la producción industrial de salchichas

VEMAG

¿Busca la solución ideal para su producciòn de salchichas?

En ese caso, somos el socio idóneo para usted:

> **Excelente asesoramiento** orientado a sus necesidades
> **Máquinas de gran eficacia** que producen de forma económica y fiable
> **Máxima flexibilidad** para su producción



Las posibilidades: producción automática, flexible, eficaz e higiénica

Las empresas que deseen re- sponder de forma flexible a los deseos de sus clientes, necesitan disponer del equipo adecuado para ello.

En VEMAG Maschinenbau GmbH, elaboramos con usted una solución adecuada y específicamente adaptada a sus necesidades. Tanto las máquinas individuales y equipos suplementarios como la composición de líneas de producción formadas por varios componentes cumplen con las máximas de rentabilidad y flexibilidad teniendo en cuenta sus necesidades.
Así podrá fabricar salchichas de acuerdo con sus deseos y su calendario de producción.

Además, la técnica de alimentación también se selecciona de acuerdo con sus requisitos, puesto que VEMAG trabaja tanto con husillos de alimentación como con bombas rotatorias de paletas.

Para una **amplia gama de productos** sin largos periodos de desarrollo:
> Salchichas Frankfurt
> Merguez
> Salchichas de desayuno
> Salchichas cóctel
> Chorizo
> Salchichas frescas
> Salchichas para perritos calientes
> Salchichas frescas para freir
> etc.

Sus ventajas:

> **Ventajas de beneficio:** entre otros, máximo rendimiento y velocidad
> **Ventajas en eficiencia:** entre otras, máxima rapidez en el tiempo de preparación y mínimos tiempos de parada
> **Ventajas de servicio:** entre otras, máquinas que apenas requieren mantenimiento y con mínimo desgaste
> **Ventajas económicas:** entre otras, máximo aprovechamiento de cuerdas de tripa y mínima cantidad de desechos
> **Ventajas cualitativas:** entre otras, máxima precisión en el peso y longitudes siempre exactas incluso de tripa natural
> **Ventajas de higiene:** entre otras, grandes superficies de acero inoxidable y sistema electrónico especialmente encapsulado (sistema Box-in-Box de VEMAG)

Nuestra filosofía: el trabajo en equipo

Nuestros clientes deciden por su propia cuenta qué es lo que más les conviene. Nosotros les ayudamos en este proceso ofreciéndoles sistemas de máquinas fiables y flexibles acompañados de un servicio posventa cercano, y manteniendo un diálogo cooperativo, de igual a igual, orientado a encontrar soluciones. No es un diálogo autoritario ni esporádico, sino de asesoramiento y permanente. Además de ofrecerles maquinaria adaptada a las condiciones del mercado, lo que garantiza una producción eficiente y rentable, les proporcionamos asistencia relacionada con sus numerosas y flexibles posibilidades de aplicación. Trabajamos comprometidos con sus productos para ofrecerle soluciones individuales. Tal es el mensaje que transmite nuestro sello VEMAG.

VEMAG

Máquina porcionadora de longitud constante LPG208

La versión de alta velocidad con cabezal doble y empujador de tripa automático opcional. El servoaccionamiento de LPG208 genera salchichas con máxima exactitud en longitud y peso, independientemente del tipo de tripa con la que trabaje. El cabezal doble garantiza unos tiempos de cambio de tripa extremadamente cortos, inferiores a 2,5 segundos, incrementando así las cantidades de producción y los beneficios en el mismo espacio de tiempo. Al conseguir una máxima exactitud en longitud gracias al dispositivo de sujeción rápido para las cintas de división controladas mediante sensor, se gana un valioso tiempo que dedicar a la preparación de otros productos.

- > Retorsión y transferencia para colgado o corte
- > Para tripa natural, de colágeno, de poliamida y de celulosa
- > Para la producción de salchichas escaldadas, crudas o frescas
- > Sistema de supervisión del reventón de tripa (opcional)
- > Cortos tiempos de preparación gracias al dispositivo de sujeción rápido (< 1 min)
- > Capacidad de embutido hasta 4.400 kg/h
- > Detección del fin de la tripa
- > Calibre de 13 a 40+ mm
- > Empujador de tripa opcional para tripa artificial y de colágeno

Máquina porcionadora de longitud constante LPG209

Rápida, innovadora y productiva: estos adjetivos describen la nueva máquina porcionadora de longitud constante LPG209 para todos los tipos de tripa. El depósito de tripas integrado reduce los tiempos de cambio de tripa e incrementa la capacidad de producción, que puede alcanzar las 2.200 salchichas al minuto. El dispositivo de sujeción rápido para las cintas de división minimizan los tiempos de preparación.

- > Retorsión y transferencia para colgado o corte
- > Para tripa natural, de colágeno, de poliamida y de celulosa
- > Para la producción de salchichas escaldadas, crudas o frescas
- > Tiempo de cambio de tripa < 2,5 seg.
- > Calibre de 13 a 40+ mm
- > Posibilidad de elaborar tripas naturales solapadas
- > Reducción de personal gracias al funcionamiento automático y el depósito de tripas
- > Cortos tiempos de preparación gracias al dispositivo de sujeción rápido (< 1 min)

HP20E + LPG208 Servo + TM203

Este equipo industrial de alto rendimiento consta de máquina embutidora al vacío de la serie HPE, el servoaccionamiento de la máquina porcionadora de longitud constante LPG208 y la máquina de corte TM203 para retorsionar y cortar salchichas como, p. ej., salchichas frescas para freír.

HP10E + LPG208 + AH212

Retorsión y colgado ultrarrápido de salchichas con una máquina embutidora al vacío de la serie HPE, el servoaccionamiento de la máquina porcionadora de longitud constante LPG208 y la máquina de colgar AH212.

VEMAG

Flexible Sausage Line FSL210

La máquina FSL210 le ofrece máxima flexibilidad para la producción de salchichas con tripa natural, de colágeno y de celulosa. Tras introducir el calibre y el peso, la máquina FSL210 calcula automáticamente la longitud correcta de la salchicha, lo que le proporciona la máxima flexibilidad. Y si lo desea, la unidad de separación integrada puede cortar las salchichas. Para ello, los pares de cintas patentados estiran el punto de torsionado, fijan el punto de corte óptimo y garantizan cortes aún más exactos.

- > Hasta 800 ciclos/min.
- > Unidad de separación integrada
- > Para tripa natural, de colágeno y de celulosa
- > Longitudes de salchicha ajustables (p. ej., menor relleno)
- > Porcionado flexible y a la longitud exacta programando calibre y pes
- > Calibre de 13 a 40 mm
- > Detección opcional del fin de la tripa natural
- > Cortos tiempos de preparación gracias al dispositivo de sujeción rápido (< 1 min)

Flexible Sausage Line FSL211

La Flexible Sausage Line FSL 211 es una máquina apta para el porcionado y la retorsión de salchichas a la longitud exacta. Gracias a sus dimensiones compactas, puede conectarse a cualquier máquina embutidora al vacío VEMAG moderna incluso en espacios reducidos. Es un dispositivo ideal para cambios frecuentes de producto gracias a su rápido tiempo de preparación, inferior a 2 minutos, sin competencia en el mercado.

- > Porcionado flexible y a la longitud exacta programando calibre y peso
- > Sensor de arranque/parada con función de arranque rápido para mayor tiempo productivo
- > Reducción de costes gracias a menos piezas de desgaste
- > Acoplamiento cabezal esférico flexible con la máquina embutidora
- > Cortos tiempos de preparación gracias al dispositivo de sujeción rápido (< 1 min)
- > Calibre de 13 a 50 mm
- > Para tripa natural, de colágeno y de celulosa

HP20E + LPG209 + TM203

Una línea compuesta por una máquina embutidora al vacío de la serie HPE, el servoaccionamiento de la máquina porcionadora de longitud constante LPG209 y la máquina de corte TM203 garantizan la mayor velocidad de retorsión y corte de salchichas con la menor intervención de personal.

HP30E + Picadora-separadora 982 + LPG209 + AH212

La variante de alta velocidad para una mayor automatización, p. ej., de salchichas crudas y snacks en tripa artificial o de colágeno. Consta de una máquina embutidora al vacío de la serie HPE, la máquina porcionadora de longitud constante LPG209 y la máquina de colgar AH212.

Consúltenos sobre el producto que desea.
Le ayudaremos a confeccionarlo.

HP12E + FSL210

Una línea para porcionar, retorcer y cortar salchichas con máxima flexibilidad y que se compone de una máquina embutidora al vacío de la serie HPE y la Flexible Sausage Line FSL210.

HP10E + FSL211 + AH212

Una línea flexible para producir y colgar salchichas de igual longitud de todo tipo compuesta de HP10E, FSL211 y AH212.

Máquina porcionadora de longitud constante LPG213

La máquina porcionadora de longitud constante dispone de un depósito de tripas automático con tiempos de cambio de tripa inferiores a 2,5 seg; para aumentar la productividad por hora, la LPG213 está equipada con tubos de retorsión prolongados, lo que permite utilizar tramos de tripa más largos. Con esta novedad se consigue un aumento del tiempo productivo y se minimizan los tiempos muertos.

- > Procesos de producción más eficientes
- > Muy alta velocidad de producción
- > Higiene óptima
- > Reducción de los desechos gracias a tramos de tripa más largos
- > Calidad uniforme
- > Cambio de tripa automático inferior a 2,5 seg
- > Supervisión de reventones para tripa sintética y de colágeno
- > Retorsión de todos los tipos de tripa
- > Flexibilidad de aplicación
- > Proceso de producción continuo
- > Excelente precisión de longitud y peso
- > Manipulación cuidadosa de la tripa
- > Velocidad de retorsión ajustable según el tipo de tripa
- > Tiempos de preparación breves

Coex Casing CC215

Equipo suplementario para la producción de salchichas con tripa de alginato, óptima para salchichas Bratwurst frescas y salchichas vegetarianas y halal o puras, entre otros productos. Las cintas de división extralargas separan porciones de forma continua de hasta 800 salchichas por minuto.

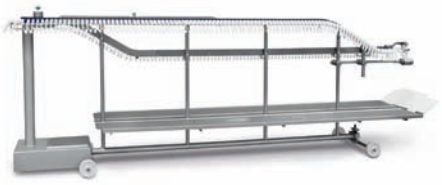
- > Escaso mantenimiento
- > Flexibilidad de aplicación
- > Proceso de producción continuo
- > Reducción de costes gracias a que se suprimen los tiempos de cambio de tripa
- > Procesos de producción más eficientes
- > Alta velocidad de producción
- > Higiene óptima
- > El alginato es mucho más económico que la tripa
- > Reducción del trabajo de repaso gracias a la ristra continua
- > Menos añadido de sal
- > Estabilidad de costes, dado que el alginato no se ve afectado por oscilaciones estacionales
- > Posibilidad de elaborar productos de carne de ave, vegetarianos, kosher y halal
- > Calidad uniforme

Máquina de corte TM203

TM203 es una máquina de corte de alto rendimiento que realiza hasta 1.300 cortes/min. Su cuchilla de tres filos en forma de media luna corta las salchichas con precisión en el punto de torneado, incluso de productos curvados. La buena conducción sobre las cintas transportadoras así como el corte preciso de la cuchilla permiten obtener unos resultados de corte excelentes que resultarán visibles en sus productos.

- > Alto rendimiento de corte (hasta 1.300 cortes/min)
- > Manejo sencillo
- > Fácil de limpiar
- > Para tripa natural, de colágeno y de celulosa
- > Longitud de salchicha a partir de 40 mm
- > A partir de un calibre de 13 mm

Máquina de colgar AH212



La máquina AH212 es un dispositivo que sirve para colgar automáticamente cadenas de salchichas. Gracias a la sencillez con la que se pueden cambiar las distancias entre ganchos, la máquina puede ajustarse a la perfección a sus carros y varillas de ahumado para lograr un elevado rendimiento. La máquina AH212 dispone de dos alturas de trabajo. En el nivel superior, los ganchos recogen las salchichas para su producción en serie, y estas luego se transportan al nivel inferior para facilitar la retirada de las ristras.

- > Distancias flexibles entre ganchos
- > Uso óptimo de la varilla de ahumado
- > Todos los tipos de suspensión (individual, de dos en dos, etc.)
- > Formación de grupos de ganchos
- > Trabajo ergonómico sin fatiga

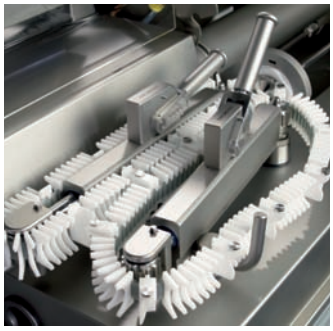
VEMAG

FSL210 + AH212

Transferencia limpia y precisa de las salchichas torsionadas a la máquina de colgar.

Serie HPE

La tolva y la carcasa están perfectamente aisladas mediante una junta doble de fácil acceso que se garantiza una higiene óptima.



LPG208

Las cintas de división especiales fijadas con llaves de apertura rápida garantizan una longitud y peso exactos de las salchichas a máxima velocidad de retorsión.

FSL210 – Extensión

Extensión del punto de retorsión mediante un segundo par de cintas para cortes limpios y exactos.

LPG209

La máquina LPG209 con depósito de tripas automático garantiza la máxima velocidad en la producción y el manejo de la línea con menos personal.

FSL210 – Cuchilla

Máxima higiene gracias a una cuchilla de precisión de fácil acceso.

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification

Entregado por:

© VEMAG 2013 Nos reservamos el derecho a modificaciones técnicas
WI.ES 04/13

VEMAG

VEMAG Maschinenbau GmbH | Weserstraße 32 | 27283 Verden | Alemania
Tel.: +49 (0) 4231 777-0 | Fax: +49 (0) 4231 777-241 | e-mail@vemag.de | **www.vemag.de**