Porcionador de carne picada MMP220

para la producción segura de carne picada, sin riesgos

Higiene perfecta en la producción de carne picada.

Picar, separar y porcionar – con el porcionador de carne picada MMP220 ampliará Ud. el equipo para picar carne de VEMAG hasta convertirlo en una línea automática de producción. ¿Desea aumentar aún más la producción? No es problema alguno – en caso necesario, basta con agregar un manipulador de bandejas y la respectiva cinta transportadora (opción); ahora puede Ud. colocar automáticamente las porciones en bandejas, y transportarlas.

El diseño de la máquina, magníficamente ideado, garantiza perfectas condiciones higiénicas durante la producción. La máquina puede limpiarse muy fácilmente; basta con pocas maniobras para lograr alcanzar todas las zonas.

Porcionador de carne picada MMP220

El porcionador de carne picada se integra sin problema en el equipo para picar carne de VEMAG. Junto con la picadora-separadora 982 y el aparato antepuesto para picar carne 801, constituye la solución perfecta para la producción integrada de carne picada.

Empleo

La máquina es adecuada para la producción de carne picada de bovino, cerdo y ave. La forma de la carne picada producida depende del disco final del aparato antepuesto para picar carne y puede adaptarse, sin problema alguno, a bandejas de diferente tamaño.

En el porcionador de carne picada, el producto que sale del aparato antepuesto cae automáticamente a un portador (cinta de papel); por medio de una cinta transportadora, es llevado hasta la cuchilla, dispuesta verticalmente, que divide el producto, junto con el portador, para lograr las porciones. La embutidora al vacío antepuesta controla el porcionador de carne picada con lo cual se logran porciones de alta exactitud.

El accionamiento de la cuchilla así como el mando no entran nunca en contacto con los residuos del producto.

En caso necesario, al porcionador de carne picada puede adosarse un manipulador de bandejas (opción) y las respectivas cintas transporta-doras (opción). La versatilidad del sistema permite utilizar una multitud de bandejas de diferente tipo y diferente tamaño.

Manejo

El porcionador de carne picada puede ser transportado fácilmente sobre el soporte con ruedas. Sin necesidad de dispendiosos trabajos de ajuste, y con pocas maniobras, puede adosarse al aparato antepuesto para picar carne 801.

El cambio de rollos de papel es muy sencillo. Todos los componentes de la máquina pueden desmontarse sin dificultad y pueden limpiarse empleando equipos de baja presión. Los componentes eléctricos están perfectamente protegidos contra el agua utilizada para la limpieza.

Es muy escaso el mantenimiento que precisa el equipo; el acceso a todos los componentes de la máquina se logra sin dificultad.

Resumen de las ventajas

- Magnífico diseño de la máquina, para lograr higiene perfecta
- Limpieza sencilla
- No existe el problema de residuos de producto
- Magníficas prestaciones de porcionado
- Funcionamiento silencioso
- Integración perfecta en el sistema de picado VEMAG
- Posibilidad de ampliación hasta lograr una línea automática de producción

VEMAG

www.vemag.de

Datos técnicos

Combinable con las embutidoras:	Serie ROBOT HP
Capacidad de porcionado:	hasta 150 porciones/minuto (dependiendo del peso de las porciones y del procesamiento ulterior)
Peso de las porciones:	100 g - 3.000 g
Tipo de papel:	papel de soporte, material en rollos
Núcleo:	ø 25 mm - ø 77 mm (3")
Ancho del papel:	240 mm
Ancho de la porción:	máx. 240 mm
Largo de la porción:	máx. 305 mm
Altura de la porción:	máx. 100 mm
Transferencia:	al desapilador de bandejas (opción), a la cinta transportadora (opción)

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification

VEMAG Maschinenbau GmbH
Postfach 1620, D-27266 Verden
Teléfono +49 42 31-77 70, Fax +49 42 31-77 72 41
http://www.vemag.de, e-mail@vemag.de

Por cortesía de:

© VEMAG 2010 Reserva de modificaciones técnicas
220.ES 04/2015