

LPG209 – Máquina porcionadora de longitud constante con cargador de tripa



Cargador de tripa automático

Flexible y rápida, innovadora y productiva: es la mejor descripción para la nueva porcionadora LPG209 con cargador de tripa. Donde antes se perdía tiempo productivo valioso posicionando la tripa, allí opera hoy el cargador de tripa. Y esto, incluyendo todas las demás ventajas de la probada LPG208. No se puede esperar mayor flexibilidad de un equipo.

Las exigencias complejas se pueden solventar ahora con una sola máquina:

- Retorsionado y transferencia para colgado o corte
- Tripa natural, de colágeno, de poliamida y de mondar
- Salchichas de salsa, cruda o fresca

Una solución integral para (casi) todos los desafíos que presenta la producción de salchichas.



LPG209

La porcionadora en longitud LPG209 retorsiona salchichas con máxima exactitud en longitud y peso. Se procesa embutido cocido y crudo-curado con un largo de 20 a 400 mm en tripa natural, de colágeno y de mondar en el alcance de calibres de 13 a 40+ mm. Las tripas de colágeno, poliamida y de mondar se cargan automáticamente.

Un salto productivo gracias a una tecnología sobresaliente

El tiempo es una mercancía escasa en la producción. Cada minuto sin paradas brinda valores. Y aquí entra en juego la LPG209: un cargador de tripa automático reduce los tiempos de reemplazo de tripa, elevando la capacidad de producción. Gracias a la carga totalmente automática de tripas artificiales y de colágeno, así como el empleo semiautomático en el caso de tripas naturales. Las tripas se depositan en el cargador, del resto se ocupa la máquina. Cargar, posicionar, producir: más rápido que cualquier carga manual posible: el tiempo para cambiar la tripa es aprox. 2,5 segundos. La tripa es guiada óptimamente durante la carga, regulada por un mecanismo protector que la rodea. Esto se manifiesta también en la elevada seguridad operativa de la LPG209: nunca se rompe una tripa. Por añadidura, la LPG209 es extraordinariamente rápida. Con un rendimiento de 1300 salchichas en tripa natural y hasta 2200 porciones en tripa artificial y de colágeno, la porcionadora pasa a ser el centro de la producción. Salchichas de elevada calidad producidas a máxima velocidad.

Montaje flexible

Los tiempos de montaje ya no pueden ser menores. Desde la tripa artificial y de colágeno, y hasta la implementación de tripa natural, en unos pocos minutos la porcionadora vuelve a producir. Las simples maniobras son fáciles de aprender por el operario, lo cual otorga un máximo de flexibilidad a la hora de fabricar salchichas.

El tercer ojo

El proceso de embutido es seguido por sensores. La inteligencia integrada de la LPG209 detecta automáticamente el extremo de la tripa natural (opcional). Con ello, una parada demorada en medio de una última porción en proceso, ya es cosa del pasado. Un trabajo prolijo y a máxima velocidad, tal como debe ser. También los reventones de tripa, en el caso de tripa artificial o de colágeno, que - en las instalaciones convencionales - el operario detecta siempre tardíamente, ya dejan de ser un problema con esta innovadora porcionadora. Cada reventón de estas tripas se registra de inmediato y envía una señal a la embutidora, la cual se detiene inmediatamente. Una solución limpia y ahorrativa - en el mejor sentido del término - para el productor de salchichas; ya no se derrama relleno descontroladamente cada vez que se revienta una tripa. Y, por supuesto, se incrementa el rendimiento horario por la mera optimización de la tasa de fallos.

Como con guantes de seda

Más suave, imposible: Al llenar las tripas, la embutidora de vacío trabaja como bomba en modo continuo. Divisores especiales, situados en las cintas divisoras, ingresan cuidadosamente en la tripa y dividen cada salchicha individual. Todo el proceso de embutido y retorsionado transcurre con total continuidad y uniformidad, sin sobrecargar la tripa. Hasta la sensible tripa de cordero se deja retorsionar sin problemas - incluso el freno de tripa motorizado está dispuesto para una protección óptima de la tripa, logrando que el procesamiento de tripas superpuestas no ocasione inconvenientes. Así se reducen los reventones de tripa y se incrementa el rendimiento del porcionado, así como la cantidad embutida por varilla.

Fijo y variable

Para distintas longitudes de salchicha se suministran cintas divisoras que se pueden intercambiar mediante elementos de ajuste rápido (tiempo de recambio < 1 min). Se caracterizan por una larga vida útil y sus propiedades higiénicas perfectas. La porcionadora puede higienizarse con lavadoras de baja presión.

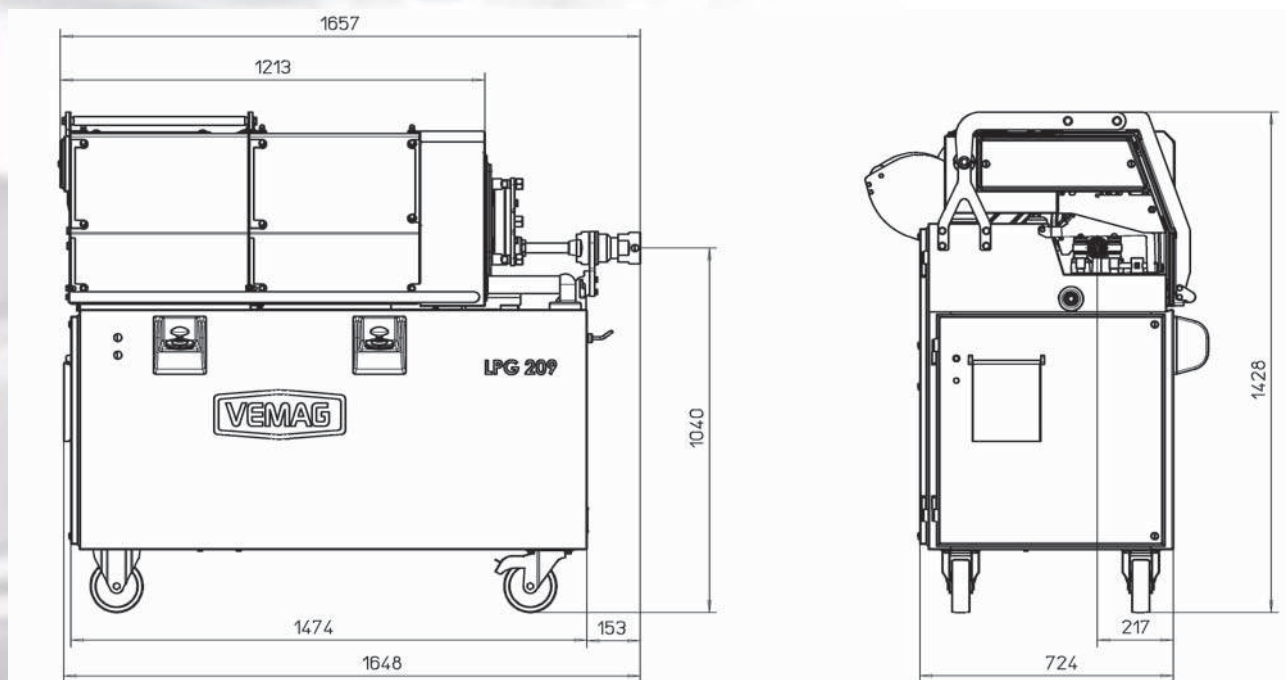


Resumen de todas las ventajas:

- Reemplazo automático de tripa, menor a 2,5 seg.
- Retorsionado de todos los tipos de tripa
- Vigía de reventones de tripa, en tripas artificiales y de colágeno
- Una muy elevada exactitud de longitud y peso
- Tratamiento cuidadoso de la tripa
- Velocidad de retorsionado adaptable al tipo de tripa
- Funcionamiento higiénico
- Tiempos de montaje breves

Datos técnicos

Tipos de tripa:	natural, colágeno, poliamida y de celulosa
Calibre:	13 a 40 mm
Longitud de tripa:	máx. 430 mm
Longitud de la salchicha:	20 – 400 mm, otras longitudes a solicitud



VEMAG Maschinenbau GmbH
P.O. Box 1620, D-27266 Verden
Phone +49 42 31 - 77 70, Fax +49 42 31 - 77 72 41
<http://www.vemag.de>, e-mail@vemag.de

Por cortesía de: