

Sistema de Vacío Total TVS149

Calidad Premium para productos de jamón y mucho más.



Continuidad garantizada

Un llenado continuo de la tolva, lo que suena interesante, inaugura nuevas posibilidades. Calidad de producto y rendimiento, procesos continuos e implementación flexible. Palabras clave, que describen a la innovadora tolva de vacío. Saque provecho de una elevada calidad de producto sin ingresos de aire y de una coloración y conservación significativamente mejoradas. Así, su producto se convierte en algo también económicamente delicioso.

El Sistema de Vacío Total TVS149 constituye un complemento para toda la serie HPE de embutidoras. Las máquinas equipadas con la tolva de vacío trabajan en forma continua, ya que en la tolva está presente el vacío necesario; dos unidades de vacío separadas están a cargo de la correcta carga del producto.



VEMAG Total Vacuum System TVS149

La „nada“ continua

Al vaciarse la tolva de la envasadora se detiene el proceso de elaboración, y se la debe volver a llenar. Este proceso de trabajo discontinuo cuesta tiempo. Tiempo, que afecta la productividad. Con la tolva de vacío es diferente. En este caso, está presente un vacío regulado para el producto, a través de dos „circuitos de vacío“ controlables por separado.

Un sensor de nivel de llenado registra el nivel de carga de la tolva y la alimenta en forma totalmente automática mediante la tolva de reserva opcional, apenas la altura de llenado descienda por debajo del límite preestablecido. Esto hace que el rendimiento de llenado permanezca constante, en beneficio de

una producción ininterrumpida, garantizando un producto óptimo.

De aplicación universal

Aquí se ve plasmado el „juego para armar“ de VEMAG: cada producto es compatible con otro. Para el Sistema de Vacío Total se puede elegir cualquiera de las embutidoras estándar VEMAG HPE. Según la aplicación prevista, cada máquina a partir de la HP 12E puede servir de embutidora. Así se tiene la flexibilidad de estar preparado para hacer realidad sus ideas productivas. Adicionalmente, gracias a las curvas transportadoras intercambiables se puede procesar cada producto de manera óptima.

Por la mañana salchicha escaldada, al mediodía salame y por la tarde jamón cocido... fácil y rápido de producir con las bocas variables que únicamente se procesan en máquinas VEMAG. Esto le otorga una flexibilidad y ahorro de tiempo en la producción, que ningún otro fabricante le brinda. En combinación con la tecnología de cabezal de picado, el producto puede picarse al tamaño de su granulometría final y, de ser necesario, al mismo tiempo pueden retirarse las partículas de hueso y tendón, directamente al embutir y retorsionar.

¿Desea utilizar su propio recipiente para la producción de jamón cocido? Ningún problema. Emplee sus voluminosos recipientes para desplazarse directamente desde la secadora a la VEMAG, para llenar allí sus jamones

con el Sistema de Vacío Total TVS149. Una ventaja logística que ahorra manipulación y costes. Desde luego, el control se lleva a cabo a través de la conocida interfaz gráfica de manejo intuitivo. Así, cualquiera que ya posea experiencia con embutidoras VEMAG puede manejar en seguida la tolva de vacío. Y los otros lo aprenden rápido.

Calidad de producto

No solo jamón cocido, sino que también salchicha cruda y salchicha escaldada de vaca, cerdo y ave, puede embutir la tolva de vacío continuamente, con coloración y conservación del color optimizadas. Así es como debe ser un producto. Simplemente sabroso y apetitoso. La tecnología de curva transportadora porciona el producto con cuidado y exactitud.

VEMAG Duo Drive

Lógicamente, el Sistema de Vacío Total TVS149 también posee el reconocido VEMAG Duo-Drive: dos transmisiones separadas para elemento de transporte y alimentación. Las transmisiones trabajan independientemente la una de la otra y se encargan de que nunca baje el rendimiento incluso con materias primas frías y rígidas. La más moderna tecnología de servocontrol pone nuevos hitos en cuanto a la exactitud de pesaje que se puede alcanzar. La velocidad del alimentador es siempre exacta y garantiza el óptimo suministro de producto sobre la curva transportadora.



Tolva con abertura para el tubo de carga. El desplazamiento de la tapa se realiza en forma automática presionando un botón.



www.vemag.de

Resumen de todas las ventajas:

- Una máquina para todos los productos
- Una tolva de embutido (opcional) para todos los productos
- Boca de salida de producto variable 60mm / 100mm

- Productos Premium
- Uso flexible
- De aplicación universal para salchicha cruda, jamón, productos emulsionados
- Adaptable a la exigencia del caso
- Cuidadosa con el producto
- Costes de mantenimiento reducidos

Datos técnicos:

Capacidad de llenado:

Lo mismo como con las máquinas embudidoras estándar (dependiente del tipo de máquina)

Clases de producto:

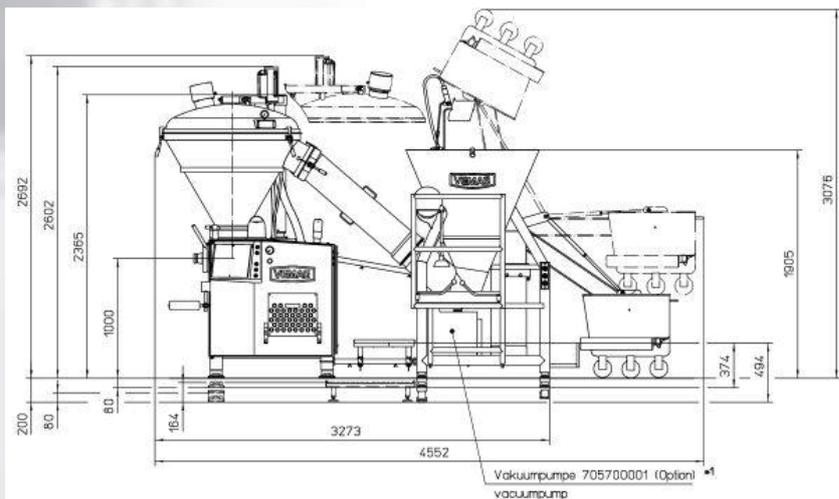
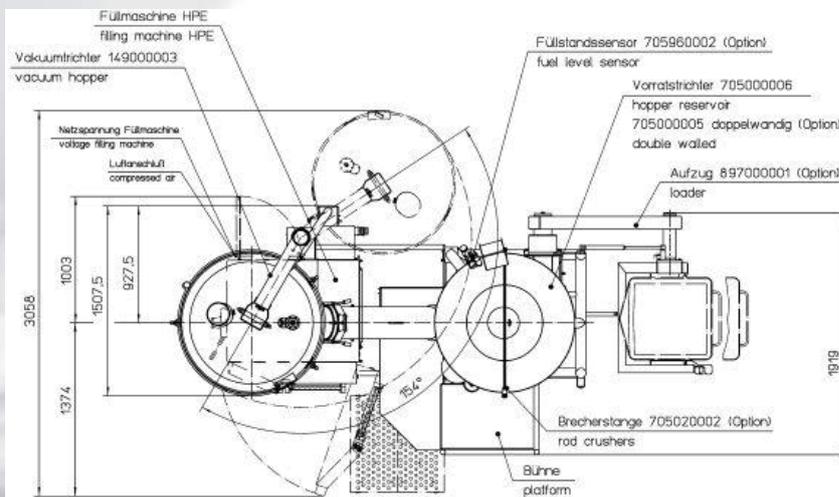
Cerdo, vacuno, ave

Combinable con:

Todas las máquinas embudidoras estándar tipo HPE a partir de la HP12E

Suministrable opcionalmente con:

Tolva de embutido, Alimentación para la tolva de embutido, tubo de doble pared calefactable (diámetro 250 mm)



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

Por cortesía de: