



VEMAG Maschinenbau GmbH:

# Amplias posibilidades para productos conformados y picados



# ¿Es muy exigente a la hora de procesar productos frescos conformados individualmente?

Somos el socio perfecto para su empresa:

- > **Asesoramiento excelente** orientado a sus necesidades
- > **Numerosas soluciones tecnológicas** para la producción de productos frescos picados, en porciones con el peso exacto y conformados en diferentes envases
- > **Innumerables posibilidades de productos como** carne picada, hamburguesas, salchichas Bratwurst frescas y muchos más



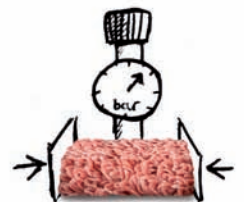
Control del peso



Control de temperatura



Separación de componentes no deseados



Control de presión

## Las posibilidades: producción eficiente, flexible, higiénica y automatizada con supervisión del proceso

Las empresas que desean responder de forma flexible a las necesidades de sus clientes deben contar con las herramientas adecuadas para ello.

En VEMAG Maschinenbau GmbH ofrecemos, como garantía de la máxima calidad del producto para nuestras líneas de carne fresca, un control total del proceso: la presión, la temperatura y el peso se miden y registran de forma constante y completa. Como no podía ser de otra manera, el rendimiento en cuanto a velocidad de producción es óptimo, los tiempos de reequipamiento son breves y el manejo es intuitivo y sencillo.

Trabajamos con nuestros clientes para preparar una solución adecuada y ad-

aptada específicamente a sus necesidades. Tanto las máquinas individuales y los equipos complementarios como la composición de líneas de producción formadas por varios componentes cumplen con las máximas de rentabilidad e higiene teniendo en cuenta sus necesidades.

Para una **amplia gama de productos** con una etapa inicial corta:

- > Carne picada
- > Cévapi
- > Hamburguesas
- > Salchichas Bratwurst frescas
- > Albóndigas de carne
- > Adana Kebab
- > Lonchas para Döner Kebab
- > Y muchos más

## Sus ventajas:

- > **Beneficio:** entre otros, máxima velocidad y flexibilidad
- > **Ventajas de 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 par y mínimos deshechos
- > **Ventajas de calidad:** entre otras, máxima estandarización del producto y óptimo control del proceso
- > **Ventajas de higiene:** entre otras, grandes superficies de acero inoxidable y sistema electrónico hermético reforzado (se puede limpiar con equipos de baja presión)



## 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.



## Carne picada Porcionador MMP220



Picar, separar y cortar porciones: el porcionador de carne picada MMP220 amplía el sistema de picado de VEMAG y convirtiéndolo en una cadena de producción automática. Con hasta 100 porciones por minuto, es la solución de alta velocidad para una producción de carne picada integrada. El flujo de producto que expulsa el picador de carne antepuesto se deposita automáticamente en el MMP220 sobre un soporte (cinta de papel), se transporta hasta la cuchilla y se separa con el peso exacto. La flexibilidad del sistema permite el uso de multitud de diferentes tipos y tamaños de bandejas.

- > Para todos los tamaños de porciones
- > Higiene óptima
- > Limpieza sencilla
- > Altos rendimientos de porcionado
- > Posibilidad de crear una cadena de producción automática
- > Desapilador de bandejas acoplable
- > Peso de las porciones: 100 – 3.000 g

## Máquina de conformación FM250



La máquina de conformación FM250 conforma productos de masa de carne, queso o verdura con una forma estable mediante procesos a baja presión. Los productos fabricados con la máquina de conformación se distinguen por su excelente textura y firmeza natural. Dado que la máquina de conformación transporta la materia prima con extremo cuidado, las fibras de carne no se aplastan ni destruyen, tal como ocurre durante los procedimientos de fabricación convencionales. En el producto acabado, las fibras de carne conservan su forma natural, con lo cual el producto final adquiere la firmeza de una especialidad hecha a mano.

- > Apta para una multitud de productos, como hamburguesas, cévapi, costillas y nuggets
- > Modificación sencilla de la forma del producto mediante boquillas de conformación insertables
- > Ajuste sencillo del tamaño del producto
- > Productos de alta calidad con excelente textura y firmeza natural
- > Gran seguridad del producto gracias al picado y la separación durante el procesamiento
- > Precisión en el peso
- > Estabilidad de forma durante la cocción

## Cinta distribuidora SC260



La cinta distribuidora SC260 es un complemento para todas las líneas de producción VEMAG de una vía. La SC260 puede emplearse en cualquier instalación en la que se corten porciones de producto en una vía y se evacúen, se apilen o se escalonen a través de varias vías. Se integra fácilmente en las líneas de producción VEMAG. Con un recorrido del borde de retirada de 650 mm, la cinta distribuidora ejecuta hasta 40 carreras por minuto.



- > Integración sencilla en líneas de producción VEMAG
- > Uso flexible en todas las aplicaciones de una vía
- > Rendimientos de transferencia elevados
- > Posicionamiento exacto de los productos
- > Creación de líneas de producción automáticas
- > Apta para distribuir, colocar, apilar y cubrir productos

## Distribuidor del caudal de llenado FST803



El distribuidor de caudal de llenado FST803 es un dispositivo que sirve para dividir caudales completamente idénticos con la flexibilidad que el cliente necesita. El FST803 funciona de forma completamente automática, y el operario no debe realizar ningún ajuste manual. Esto permite garantizar un alto grado de estandarización del producto y cortar en porciones o rellenar a lo largo de varias vías no solo productos firmes, como carne, pescado, queso y verduras, sino también materias primas fluidas.

- > Escaso mantenimiento
- > Funcionamiento automático
- > Garantía de alto grado de estandarización en el producto
- > Sin cambios en la temperatura del producto
- > Elaboración en varias vías
- > Corte en porciones y división en varias vías de productos viscosos o sólidos con la ayuda de dispositivos de corte neumáticos

## Process Check PC706



El sistema Process Check de VEMAG garantiza un control del peso absoluto de porciones envasadas y sin envasar. El peso medio calculado de las últimas porciones se transfiere automáticamente a la embutidora para reajustar los valores, de ser necesario. Integrado en líneas de producción automáticas y complejas, el PC706 identifica y separa los pesos incorrectos a lo largo de la cinta transportadora Drop-Down. De este modo, se puede calcular de forma más precisa el material utilizado, lo que permite prever la cantidad de deshechos.

- > Integración fácil en líneas de producción VEMAG
- > Prevención de falta y/o exceso de peso
- > Minimiza los deshechos
- > Minimiza el trabajo de repaso
- > Evacuación automática de porciones con peso incorrecto
- > Apta para entornos difíciles
- > Representación de los pesos estadísticos de las porciones
- > Control del valor medio del peso del producto

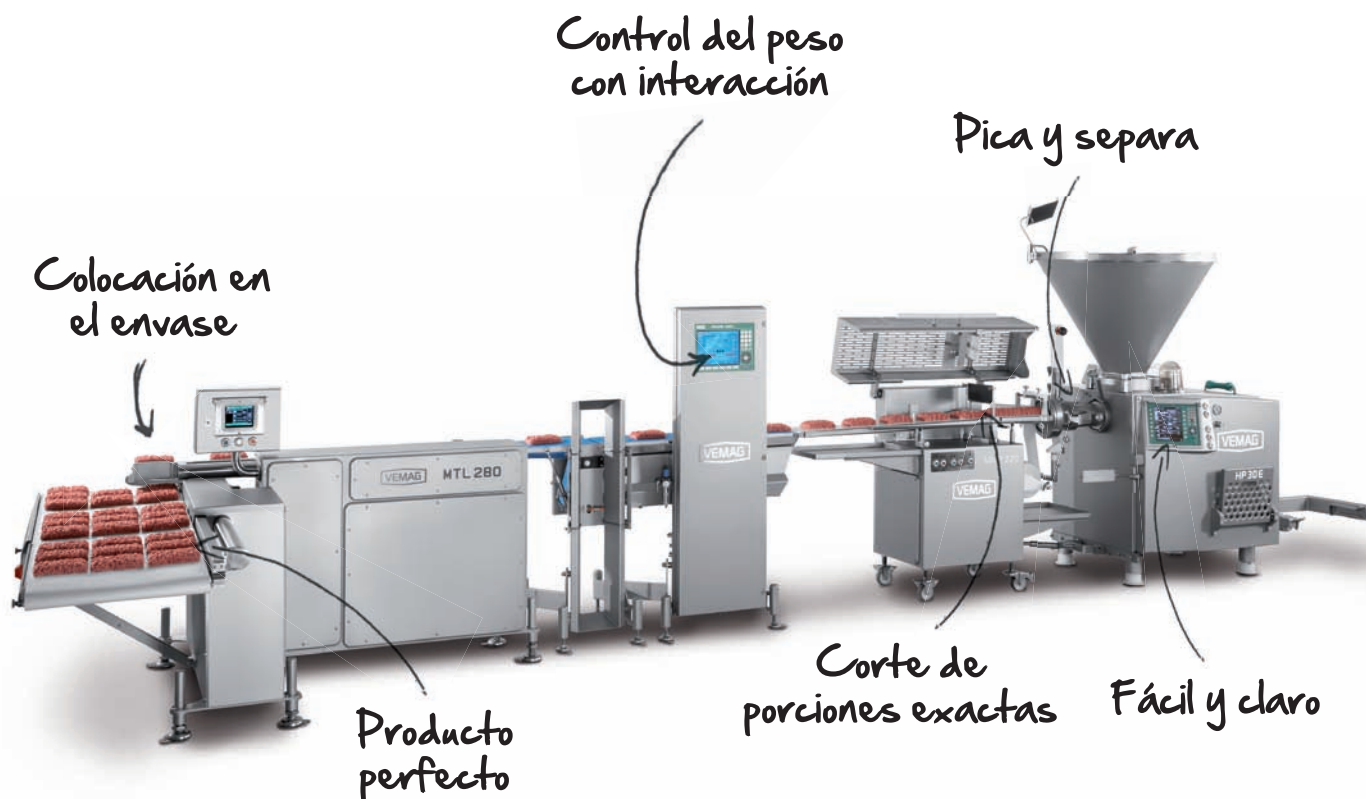
## AnyTray



AnyTray suministra hasta 120 bandejas por minuto a la cinta distribuidora o indicadora; una combinación perfecta. Se compone de un depósito de bandejas, un desapilador y un dispositivo de colocación de porciones. El cambio de formato se puede realizar fácilmente y en cualquier momento gracias a la sustitución rápida del chasis desapilador, que tarda apenas un minuto. De este modo, los productos picados y conformados se colocan perfectamente en las bandejas adecuadas.

- > Alimentación automática de las bandejas en el desapilador del depósito de bandejas
- > Manejo sencillo
- > Arranque/parada automáticos
- > Pantalla programable para diferentes programas / formatos / velocidades
- > Análisis y proyección de errores
- > Rendimiento de desapilado de hasta 120 bandejas por minuto

# Producción automática de carne picada con amplio control del proceso



## Picar, separar, cortar porciones:

La línea de picado para la fabricación automática de productos de carne fresca de primerísima calidad, como carne picada o cévapi, garantiza una higiene perfecta y una calidad extraordinaria. La separación automática de componentes duros garantiza el análisis de la valiosa materia prima y la máxima seguridad del producto. El Multitrayloader coloca con precisión los productos procesados en una vía en bandejas de varias vías.

### Ventajas:

- Máxima precisión en el peso (135 porciones de 500 g)
- Completo control del proceso (p. ej., control de temperatura)
- Posibilidad de una alta proporción de temperaturas bajo cero
- Se puede utilizar con y sin papel
- Detector de fin de papel integrado
- Velocidad de producción de hasta 150 porciones por minuto
- Separación automática de componentes duros
- Granulado uniforme y claro para un producto con una imagen perfecta
- Contraste intensivo del producto
- Sin arrastre del producto
- Producto de gran densidad, menos aire residual
- La picadora dispone de un par máximo gracias al enclavamiento entre el husillo y la picadora
- Alimentación recta del producto, por lo que no hay espacios ocultos donde puedan quedar residuos
- Gracias al equipamiento con juegos de corte de 3 o 5 piezas, puede adaptarse cada producto

## Multitrayloader MTL280

El Multitrayloader MTL280 se emplea en lugares donde se cortan porciones de productos en una y se evacúan en varias vías en el sentido de transporte hasta la máquina envasadora o se distribuyen a instalaciones frigoríficas o de fermentación.



- > Integración sencilla en líneas de producción VEMAG
- > Uso flexible en todas las aplicaciones de una vía
- > Rendimientos de transferencia elevados

- > Posicionamiento exacto de los productos
- > Sincronización total
- > Se adapta fácilmente al producto mediante un cambio de programa
- > Distribución del producto en varias vías



## Tratamos su materia prima con la máxima suavidad

El corazón de las máquinas embudidoras lo conforman los husillos de alimentación VEMAG. De forma particularmente suave y sin zona de compresión, transportan incluso materias primas con guarniciones en trozos grandes desde la alimentación hasta la salida de la máquina. Se evita eficazmente el exceso de tensión en la materia prima y el embadurnamiento, pues solo así sus productos adquieren un aspecto realmente delicioso. Los husillos de alimentación apenas se desgastan con el uso, reduciendo así los gastos de mantenimiento. Su rápido desmontaje y fácil limpieza permiten minimizar los tiempos de parada al cambiar de producto, lo que disminuye los gastos de máquina y de personal por unidad, y garantiza una producción segura y eficaz.



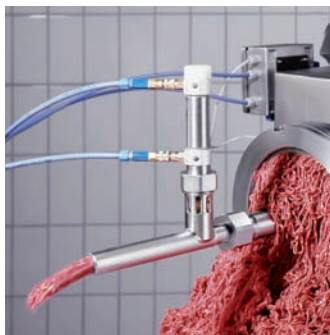
## Smart Link / Online Doc

Analizar los datos de funcionamiento y de la maquinaria con eficacia y rapidez mediante acceso remoto para saber en todo momento lo que ocurre en la línea de producción; esto es posible gracias a la última versión de VEMAG Smart Link. Mediante el análisis y visualización de líneas de producción completas, puede descubrir posibles puntos débiles, optimizar aún más los puntos fuertes y realizar un seguimiento de los lotes hasta el último detalle. Y es que el conocimiento da poder. Así se mejora la efectividad de las líneas de producción y se incrementan los beneficios. Además, puede permitir que el servicio posventa de VEMAG trabaje en las máquinas fácilmente mediante acceso remoto, lo cual no solo ahorra tiempo sino que también reduce los gastos de servicio. VEMAG Online Doc lo hace posible. Se trata, pues, de dos enlaces de gran utilidad para su proceso de producción.



# ¿Es muy exigente a la hora de procesar sus productos frescos?

Entonces, le interesará conocer también nuestra amplia oferta de equipos suplementarios que pueden combinarse de forma individual para cada máquina:



## Válvula de separación automática

Separación automática de componentes no deseados al picar, embutir y cortar en porciones para la fabricación de productos de gran calidad. La válvula de separación automática se puede utilizar con todas las picadoras de VEMAG.



## Picadora-embutidora 980

Perfecta para la fabricación de salchichas cocidas y crudas; facilita la preparación y reduce los pasos de los procesos.



## Picadora-separadora 982

La picadora-separadora aparta los componentes duros automáticamente y proporciona un granulado uniforme y claro, para elaborar un producto con un aspecto perfecto: embutir, cortar porciones y picar en un solo paso.



## Picador de carne antepuesto 801

Para la producción de carne picada con una estructura clara, un granulado limpio y una distribución uniforme de partículas. Con gran variedad de discos perforados para diferentes tipos de picado, como cabello de ángel, chili, etc.



Entregado por:

