



Porcionador de carne picada MMP223

El nuevo estándar para la productividad



MMP223

Rendimiento alto para las máximas exigencias

El porcionador de carne picada MMP223 es una solución eficiente para la industria que cuenta con un gran rendimiento de producción. Porciona la carne picada a gran velocidad y con una extraordinaria precisión del peso y desechos mínimos, lo que lo convierten en el equipo auxiliar óptimo para aumentar la productividad.

El porcionador de carne picada MMP223 es adecuado para la producción de carne picada de bovino, cerdo y ave. Además, la cantidad de carne picada puede seleccionarse especialmente alta.

Productividad

El porcionador de carne picada MMP223 está desarrollado para un funcionamiento continuo extremadamente productivo: hasta 200 porciones de 500 g por minuto. Incluso en los rendimientos de porcionado más altos y dimensiones compactas, la carne siempre permanece suelta. De esta manera, el gas protector puede penetrar completamente en las porciones durante el proceso de envasado y garantizar así que su producto de alta calidad tenga un aspecto apetitoso.

El MMP223 es un porcionador avanzado en lo que respecta a velocidad, precisión de peso y cantidad de desechos. Es la solución ideal para su integración

en grandes líneas de envasado.

Aplicación

Un producto excelente no solo requiere una forma constante perfecta, también la materia prima debe tratarse con sumo cuidado. El funcionamiento continuo de la bomba de la embutidora al vacío garantiza que la carne no se tense: un requisito fundamental para sus promesas de calidad individuales.

Solo se requiere un operario para el control de la línea totalmente automática. En la intuitiva pantalla gráfica puede ajustar, entre otras opciones, el peso de las porciones y la velocidad de porcionado. La forma de la carne picada producida dependerá del disco final del aparato antepuesto para picar carne. Puede ajustar el funcionamiento a distintos tamaños de bandeja con pocas maniobras.

Tecnología

El caudal de producto expulsado por el aparato antepuesto para picar carne se coloca automáticamente en un soporte (cinta de papel), se transporta hasta la cuchilla mediante la cinta transportadora. La cuchilla accionada con servomotor gira y corta el caudal de producto junto con el material de producto en porciones individuales.

El accionamiento de cuchilla de diná-

mica alta y los accionamientos de la cinta de sincronización garantizan que se pueda realizar el corte en el modo continuo, que permite una precisión de peso máxima. Esto protege los sistemas de accionamiento y conduce a una vida útil notablemente más alta.

El accionamiento de la cuchilla y el control nunca entran en contacto con los restos de producto.

Según sea necesario, se puede conectar el porcionador de carne picada con la línea de carga VEMAG, compuesta de desapiladores de bandejas y las cintas transportadoras correspondientes, que colocan las porciones individuales automáticamente en bandejas y realizan el procesamiento posterior, p. ej., mediante el sellador de bandejas. La flexibilidad del sistema permite el uso de multitud de diferentes tipos y tamaños de bandejas.

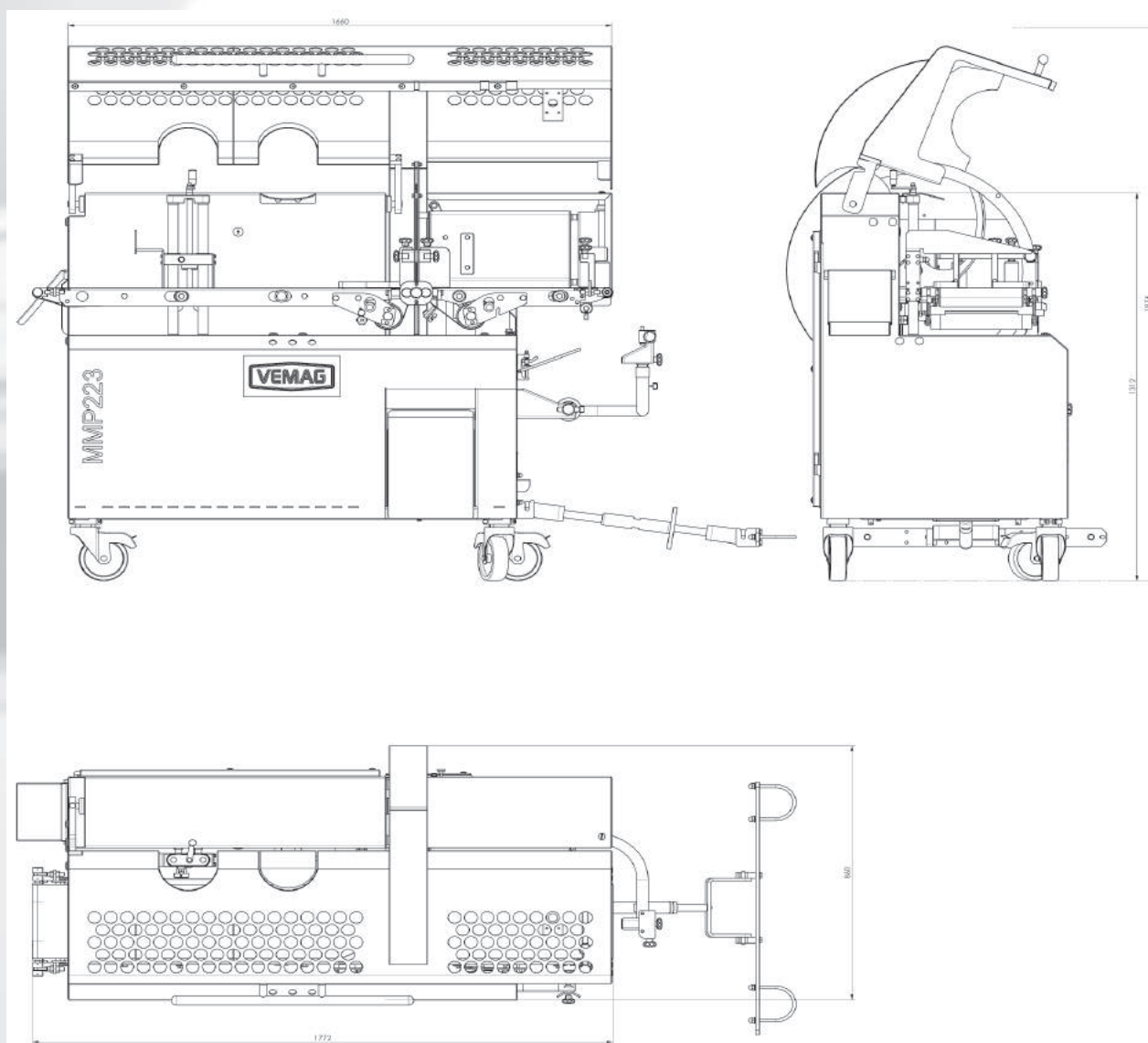
Todas las ventajas de un vistazo:

- Limpieza sencilla
- Posibilidad de seleccionar una cantidad alta de carne congelada
- Los restos de producto no causan ningún problema
- Rendimientos de porcionado altos
- Funcionamiento silencioso
- Integración perfecta en el sistema de picado VEMAG
- Posibilidad de crear una cadena de producción automática
- Precisión de peso máxima
- Funcionamiento continuo



Datos técnicos

Combinable con máquinas de llenado:	Serie HP
Rendimiento de porcionado:	Hasta 200 porciones/min (en función del peso de la porción y de la elaboración posterior)
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")
Anchura del papel:	240 mm
Anchura de la porción:	Máx. 240 mm
Longitud de la porción:	Sin límite
Altura de la porción:	Máx. 100 mm
Colocación:	Al desapilador de bandejas (opcional), a la cinta transportadora (opcional)
Corriente consumida:	4 A a 400-460 V
Potencia de conexión:	2,7 kW



ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification



VEMAG

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

Su distribuidor: