

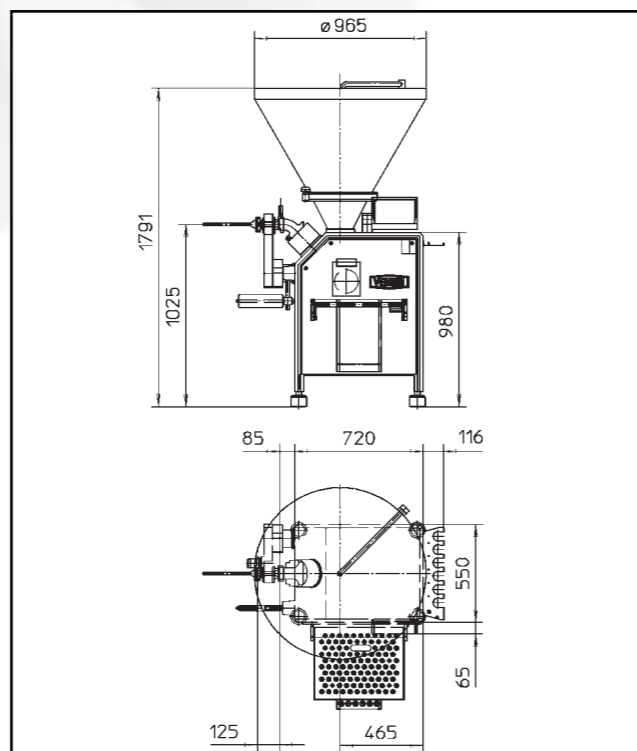
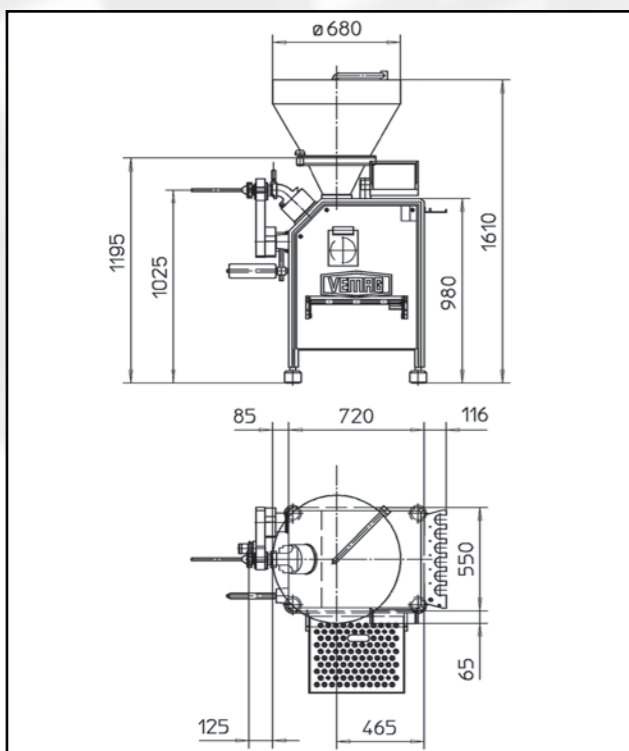
ROBOT 500

ROBOT 500		
Rendimiento de llenado:	dependiendo del elemento de transporte, hasta 2.500 kg/h	
Peso de las porciones:	5 - 30.000 g, ajustable en pasos de 0,1g o 1g	
Velocidad de porcionado:	hasta 450 porciones/min (dependiendo del producto, la tripa y el tamaño de la porción)	
Retorsiones:	0-10, regulable sin escalonamiento	
Instalación de vacío:	16 m³/h	
Capacidad de la tolva:	110 l / 230 l (opción)	
Peso:	aprox. 400 kg	
Potencia conectada, total:	4,9 kW a 50/60 Hz	
Potencia conectada, motor principal:	4,0 kW a 50/60 Hz	
Tensión de la red	Frecuencia	Consumo de corriente
220 - 240 V	50/60 Hz	23 A
400 - 480 V	50/60 Hz	13 A
575 V	60 Hz	9 A



ROBOT 500

La máquina embutidora al vacío con husillo de alimentación para todo tipo de trabajos



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



Por cortesía de:

© VEMAG 2009 Salvo modificaciones técnicas
 128.5.ES 09/09



www.vemag.de



El ROBOT 500 es la solución más económica para todas las tareas de llenado. Un sistema modular flexible compuesto por una embudidora al vacío y equipos suplementarios adaptados lo convierte en el socio más fiable para cualquier tipo de aplicación. Con más de 3.500 unidades, es la máquina embudidora al vacío más fabricada del mundo.

ROBOT 500 le ofrece:

- Alta fiabilidad para sus procesos
- Gran flexibilidad gracias al amplio espectro de aplicaciones
- Rentabilidad mejorada
- Higiene óptima

ROBOT 500 para todas las tareas de llenado ...

En combinación con el equipo suplementario correspondiente, el ROBOT 500 es la primera elección para las tareas de llenado y porcionado más exigentes.

... y para la producción de salchichas

El ROBOT 500, equipado con un mecanismo de retorsión, un dispositivo de sujeción de tripas o un dispositivo porcionador de longitud constante, es la solución ideal para la retorsión de salchichas.

Alta fiabilidad para sus procesos

El ROBOT 500 no es por casualidad la máquina embudidora más fabricada del mundo. Se ha diseñado de tal forma para que soporte sin rechistar las condiciones de trabajo más duras. Destaca desde 1982 por su resistencia y fiabilidad. Todos los componentes de gran resistencia, como el sistema de transporte y el engranaje, se han creado para tener una larga vida útil, y un desgaste y mantenimiento reducidos. Las tapas de la caja extraíbles en tres de sus lados facilitan el acceso para los trabajos de mantenimiento.

El accionamiento de alto rendimiento del ROBOT 500 garantiza una presión de llenado adecuada en todas las condiciones de funcionamiento. Los motores multitensión utilizados permiten el perfecto funcionamiento en todas las condiciones de la red eléctrica.

El sistema de vacío de alta eficacia ayuda al usuario enormemente en sus tareas de llenado diarias. La tapa de vacío se encuentra justo delante de él



para que pueda reconocer el producto al vacío de forma inmediata. Se evitan así las molestas interrupciones de la producción y los daños en la bomba de vacío. Sea cual sea la tarea que le asigne, el ROBOT 500 no le dejará plantado.

Las ventajas que le ofrece:

- Una construcción robusta para una larga vida útil
- Tareas de mantenimiento mínimas
- Supervisión óptima del vacío

Gran flexibilidad gracias al amplio espectro de aplicaciones

Apueste por la máquina embudidora al vacío, que se caracteriza como ninguna otra por su elevada flexibilidad. Su sistema modular compuesto por la embudidora al vacío y dispositivos suplementarios perfectamente adaptados le permitirán utilizar el ROBOT 500 de la mejor forma y de acuerdo con sus necesidades específicas.

Ya sea para el llenado, porcionado, retorsión o conformación; carne, pescado, queso, masa o verdura; productos duros, pastosos o líquidos: el ROBOT 500 le ofrece todas las posibilidades. Las opciones de ampliación son casi ilimitadas: dispositivos de corte para dividir masas o palitos de queso, cabezales de llenado para la dosificación precisa del peso en ensaladas o masas de fruta, laminadoras para la salida de bandas de masa planas o toppings, distribuidor del caudal de llenado para la distribución automática de caudales, dispositivos de coextrusión para la fabricación de productos con relleno. Gracias al mecanismo de retorsión y de sujeción de tripas, puede utilizar la máquina de llenado también para las clásicas tareas de producción de salchichas.

Las ventajas que le ofrece:

- Amplio espectro de aplicación
- Sistema modular para una adaptación flexible a sus necesidades
- Apto para los productos más variados

Soluciones económicas para una amplia gama de productos



Porcionado de longitud constante:
Dispositivo porcionador de longitud constante LPV 802 para la retorsión de salchichas de tripa natural con la misma longitud, el mismo peso y el mismo calibre (p. ej., salchicha fresca).



Elaboración en varias vías:
Distribuidor de caudal de llenado automático para caudales de llenado idénticos en la elaboración de varias vías. Los caudales de llenado pueden repartirse de forma variable.



Elaboración de productos de panadería:
Dispositivos de corte y cabezales de llenado para la división precisa de los pesos para masas de centeno, trigo, pastaflora densa y masas blandas.



Producción de productos de snack:
Sistemas de llenado y conformación para productos innovadores, como por ejemplo, cabezales de llenado para el porcionado de ensaladas de delicatessen o rellenos para burritos.

Rentabilidad mejorada

Los husillos de alimentación del ROBOT 500 trabajan con gran precisión en el peso y le permiten reducir los excesos y el material desechable. El alto grado de efectividad de la máquina garantiza una producción máxima. Su rendimiento se mantiene incluso con materias primas frías y duras.

Los procesos como picar y separar pueden integrarse en el llenado y porcionado, combinando la máquina embudidora con una picadora. De este modo, pueden suprimirse los procesos de trabajo previos, reduciendo los recorridos de transporte y los tiempos de parada. Su parque de máquinas quedará reducido a lo necesario.

Las ventajas que le ofrece:

- Alta precisión de peso para minimizar los deshechos
- Alto grado de efectividad de las máquinas para una producción máxima
- Integración de los procesos de trabajo previos

Higiene óptima

La tolva dividida garantiza una hermetización segura en todas las condiciones de funcionamiento. El transportador vacía la tolva hasta las cantidades restantes más pequeñas y facilita así el trabajo diario. La tolva dividida se puede abrir con facilidad y limpiar rápidamente. El husillo de transporte puede extraerse en unas pocas maniobras con



la tolva destapada. La carcasa de una pieza de la máquina está fabricada en acero inoxidable. Las superficies lisas evitan eficazmente la acumulación de restos de producto y con ello la proliferación de bacterias. El ROBOT 500 se puede limpiar de forma rápida y sencilla utilizando equipos de baja presión.

Las ventajas que le ofrece:

- Hermetización segura en la tolva
- Limpieza sencilla
- Garantía de higiene total

Concepto de alimentación convincente: los husillos de alimentación VEMAG

Los husillos de alimentación VEMAG son ideales si busca un alimentador del producto que trabaje con delicadeza, la más alta precisión en el peso y bajos costes de mantenimiento. Los husillos de alimentación funcionan según el principio de doble husillo. Transportan el producto con sumo cuidado desde la alimentación hasta la salida de la máquina, lo cual es importante para el procesado de productos con trozos grandes. La alimentación casi sin rozamiento del producto garantiza un porcionado extremadamente preciso en cuanto al peso.

Dada la amplia gama de husillos de alimentación, las máquinas se pueden ajustar perfectamente a los productos y rendimientos de alimentación más variados. Todos los husillos de alimentación están disponibles en acero inoxidable y son fáciles de limpiar.

