

MÁQUINA EMBUTIDORA HP1

Una potente embutidora al vacío para la producción artesanal



www.vemag.com



MÁQUINA EMBUTIDORA MANUAL



**Director de ventas de productos para el sector artesanal
Thomas Dippel**

VEMAG Maschinenbau GmbH
Weserstraße 32
27283 Verden (Aller)

+49 (4231) 777 - 154
+49 (151) 58497460

thomas.dippel@vemag.de



RESISTENTE Y FIABLE

El equipo perfecto para aumentar el rendimiento en la producción de salchichas

La VEMAG HP1 es una máquina embutidora al vacío fiable y resistente que incorpora tecnología de husillos de alimentación para la elaboración de productos cárnicos artesanales. VEMAG ha diseñado una máquina embutidora al vacío especial para fabricar diferentes productos con lotes pequeños y un rendimiento elevado que se convierte en el equipo perfecto para las tareas de retorsión de salchichas o la dosificación de masas. >



TECNOLOGÍA Y CONOCIMIENTOS TÉCNICOS

- Puede combinarse de forma flexible con los accesorios VEMAG y utilizarse con todas las clipadoras semiautomáticas habituales
- Ideal para lograr un porcionado con un peso exacto de masas blandas y densas
- Residuos reducidos al mínimo gracias a la alimentación de producto óptima
- Funcionamiento rápido e intuitivo a través de la pantalla táctil
- Montaje rápido y sencillo gracias al escaso número de piezas

VENTAJAS

- Transportador duradero
- Bajo mantenimiento
- Mejor disponibilidad de las máquinas
- Fácil acceso, mantenimiento sencillo



Colocación del rascador



Introducción de la carcasa



Colocación del husillo de alimentación



Manejo



Bien accesible para facilitar el mantenimiento



HP1 con LPV802



SEGURIDAD E HIGIENE



- Fácil acceso a la máquina gracias a las puertas giratorias
- Protección adicional de todos los componentes electrónicos a través de la zona protegida
- Unidad de aspiración higiénica con zona de limpieza fácil de ver

VENTAJAS

- Máximo nivel de higiene
- Mantenimiento sencillo y rápido



TOLVA

- Alimentación uniforme del producto gracias a la óptima geometría de la tolva
- Mejor alimentación a través de la introducción activa de todas las masas comunes
- Cantidades residuales mínimas gracias a la perfecta alimentación del producto
- Carga ergonómica de la embutidora para todos los tamaños de lote

PORTFOLIO

- Estándar: Tolva dividida de 105 l para facilitar el llenado
- Opcional: tolva de 45 l con tapa de seguridad







TRANSPORTADOR



- El transportador de sólo dos partes
- El husillo de acero inoxidable
- Montaje fácil y rápido
- Relleno de producto para todos los productos
- Limpieza fácil y rápida
- Pesos perfectos
- Costes mínimos de mantenimiento

PORTFOLIO DE HUSILLO Y CARCASA

- Varios husillos disponibles
- Termoplástico (POM polioximetileno)
- Acero inoxidable: muy resistente y duradero



MANEJO

- Pantalla táctil intuitiva y clara
- Visualización de todos los mensajes de estado de la embutidora y de los programas de llenado
- Equipado con un asistente de instalación

VENTAJAS

- Manejo sencillo y directo de todos los parámetros
- Visualización clara de los parámetros de la embutidora
- Posibilidad de almacenar programas individuales para cada producto

















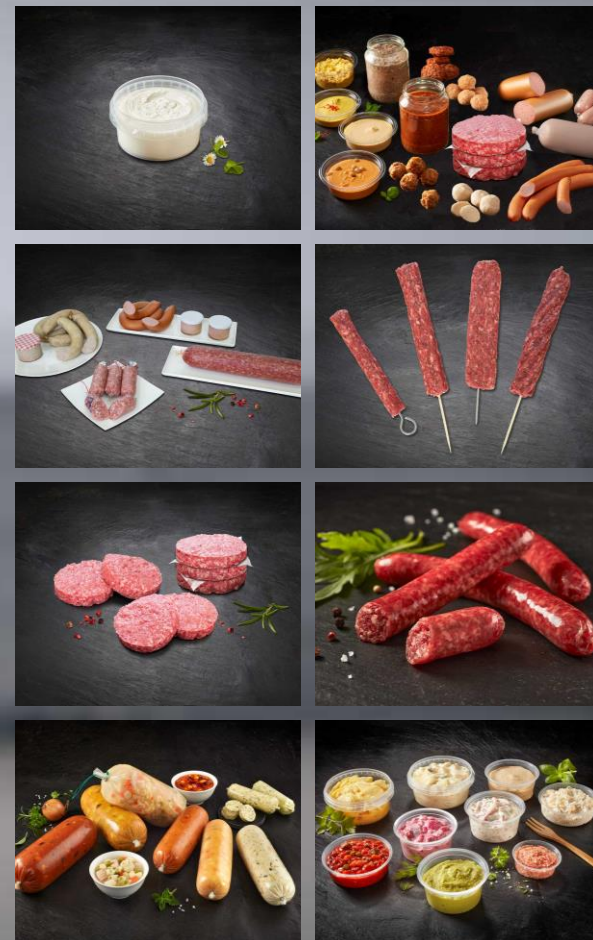


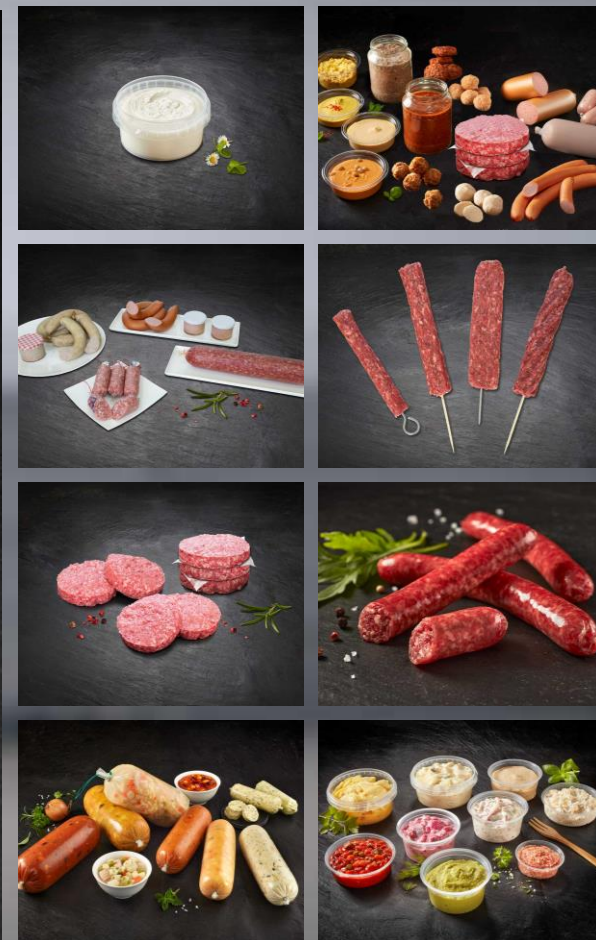


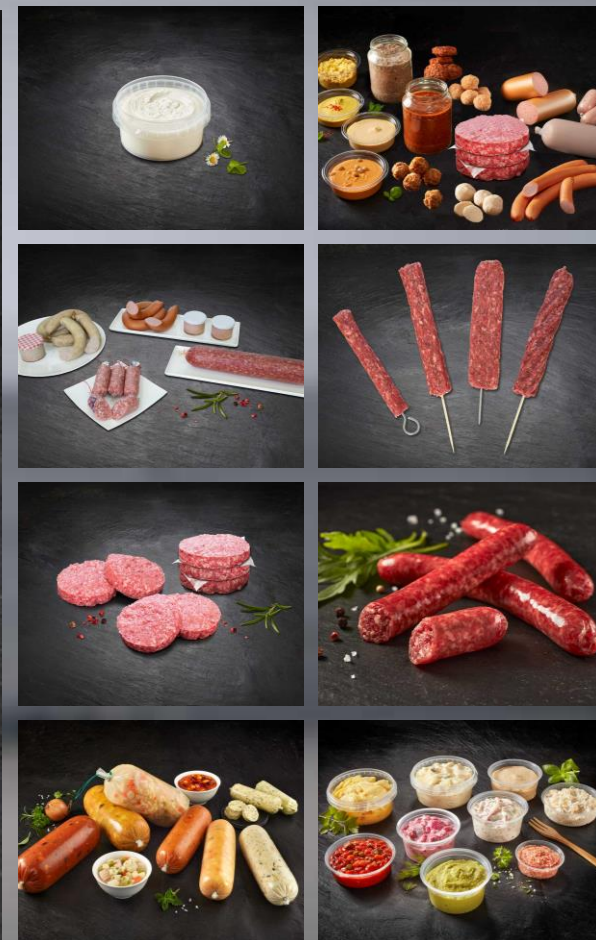




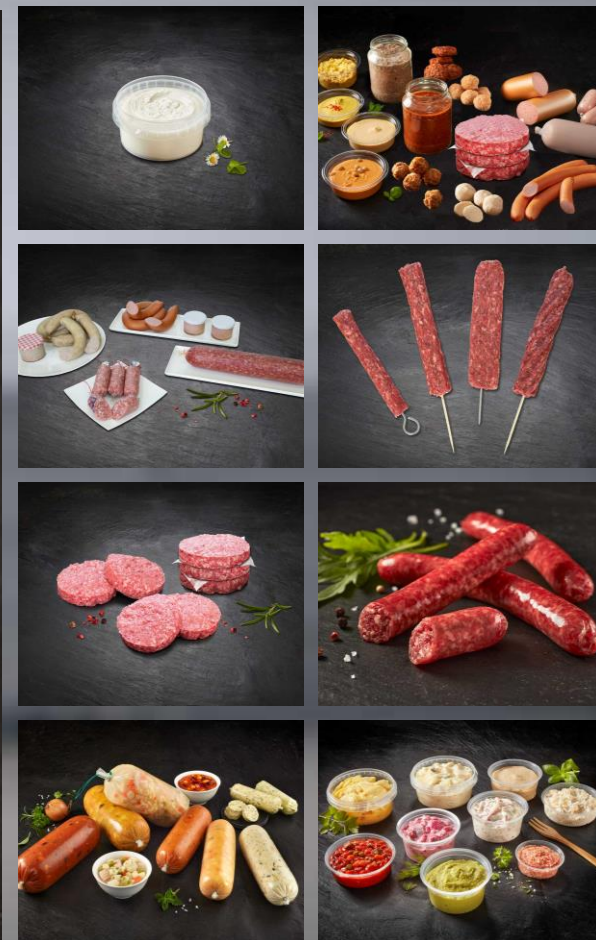






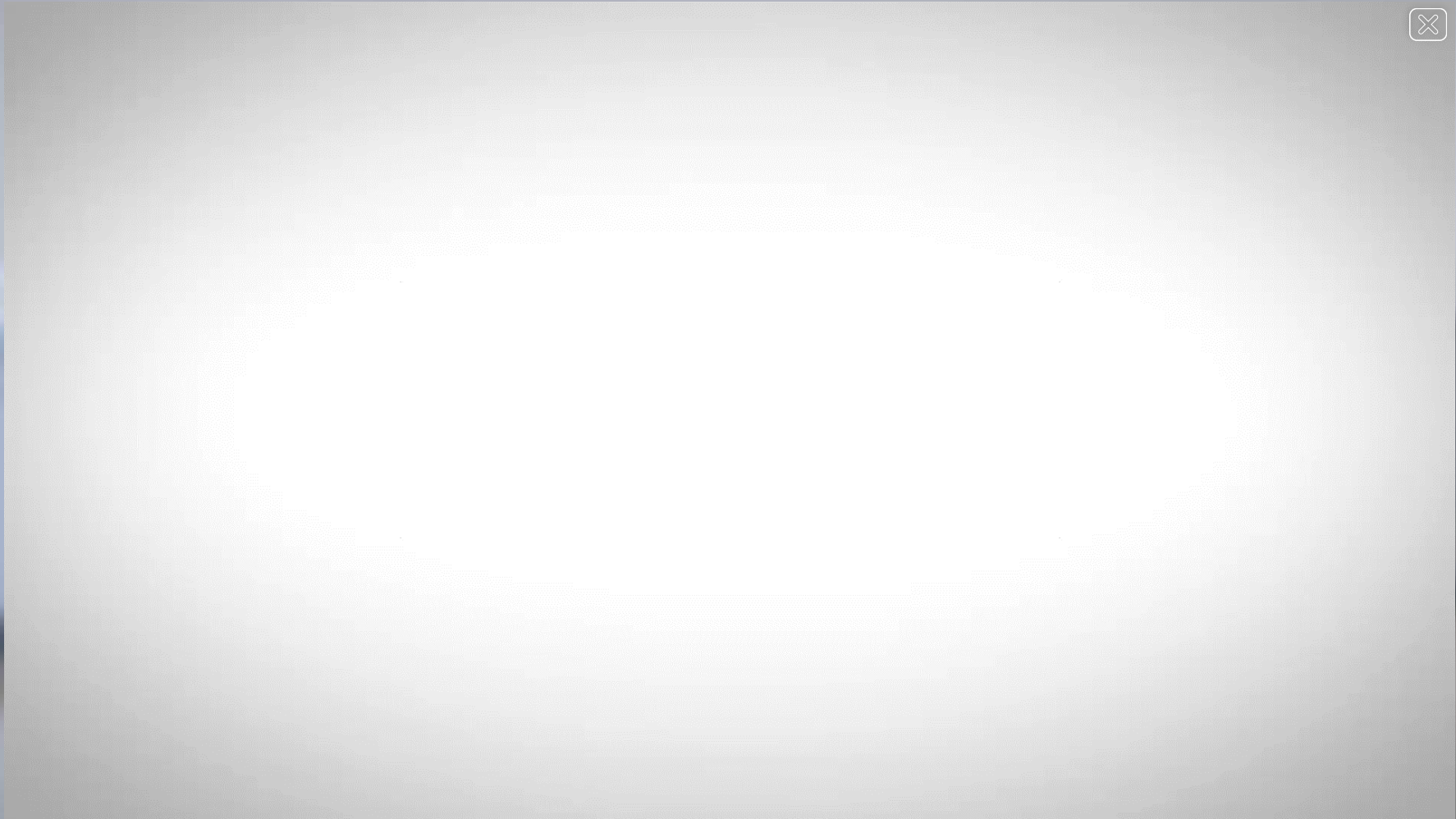


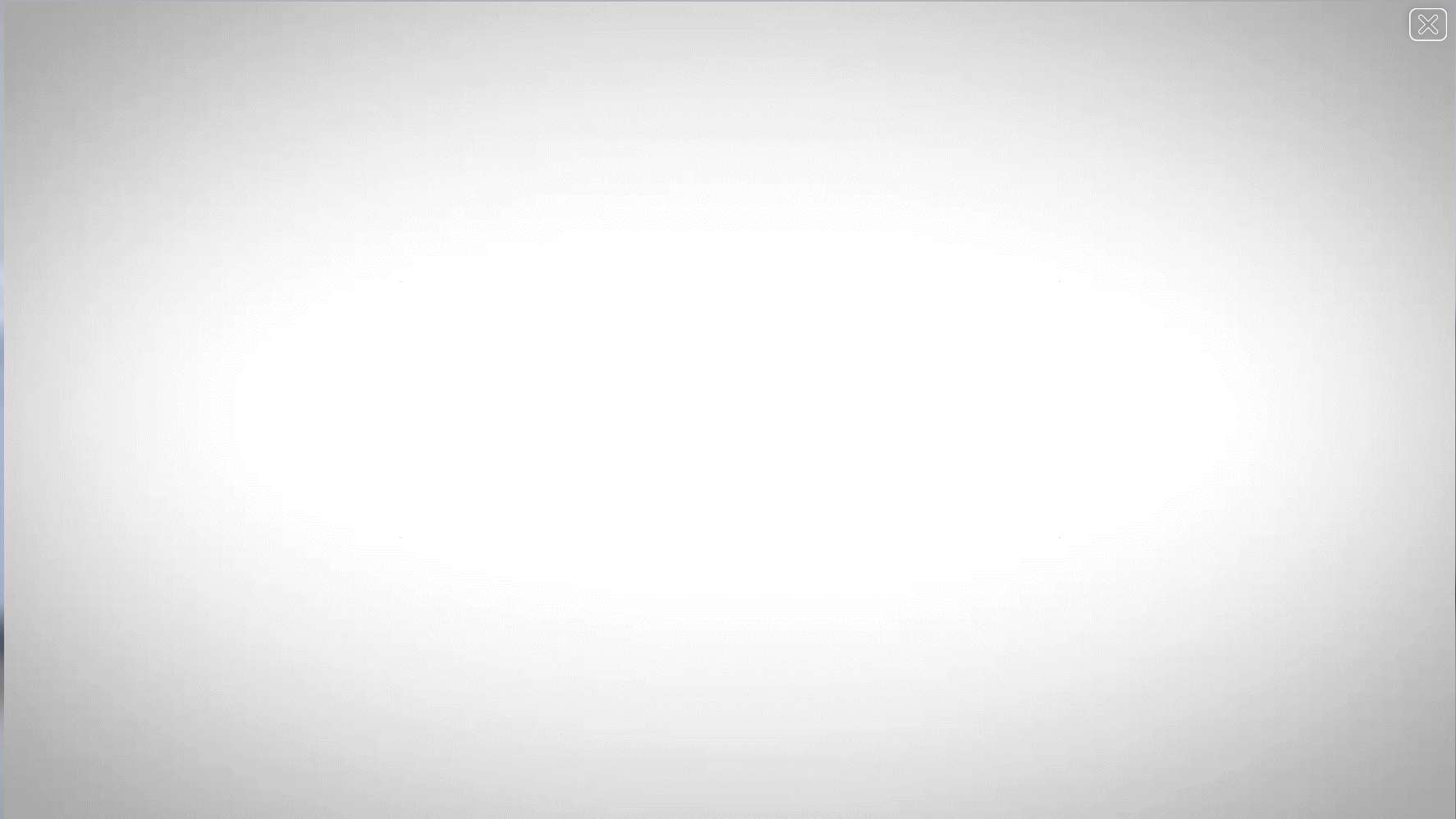




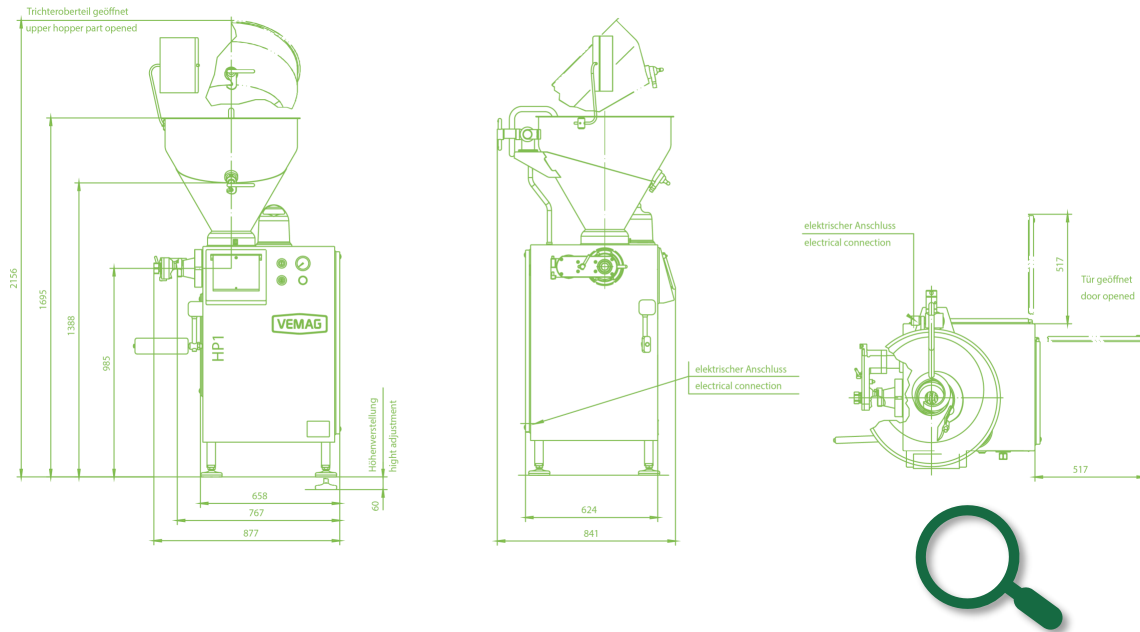








DATOS TÉCNICOS

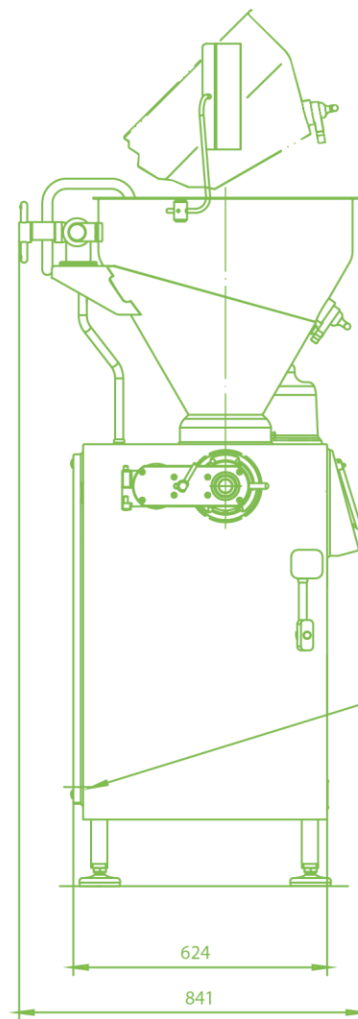
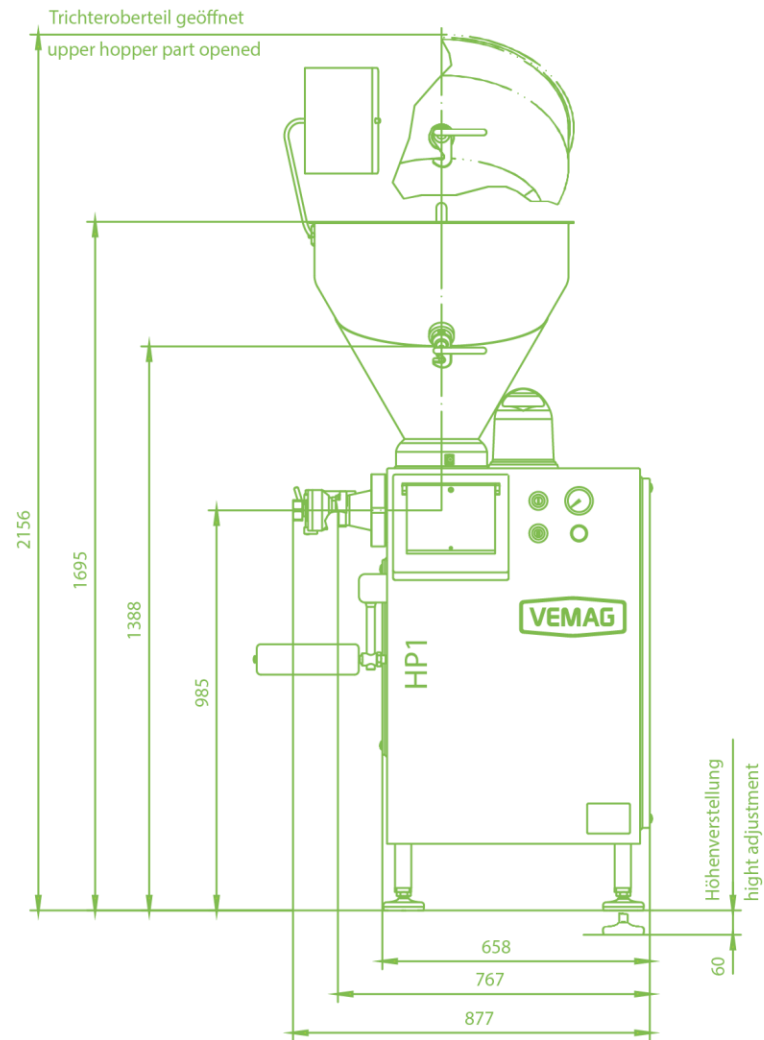


| | |
|-------------------------------|---|
| Capacidad de llenado | De 2.000 a 2.600 kg/h en función del husillo |
| Peso de la porción | Máx. 100.000 g en pasos de 0,1 g a 1.000 g 1 g sobre 1.000 g |
| Sistema de vacío | 16 m ³ /h |
| Peso | 290 kg |
| Contenido de la tolva | 105 l (opcional 45 l con tapa) |
| Potencia nominal total | 4,0 kW |

Velocidad de porcionado

| Peso | Porciones/min |
|-------|---------------|
| 25 g | 320 |
| 50 g | 250 |
| 100 g | 180 |
| 200 g | 250 |

DATOS TÉCNICOS



elektrischer Anschluss
electrical connection

elektrischer Anschluss
electrical connection

Tür geöffnet
door opened

517

517