

Dibujo técnico

A = conexión de aire E = conexión eléctrica W = conexión de agua

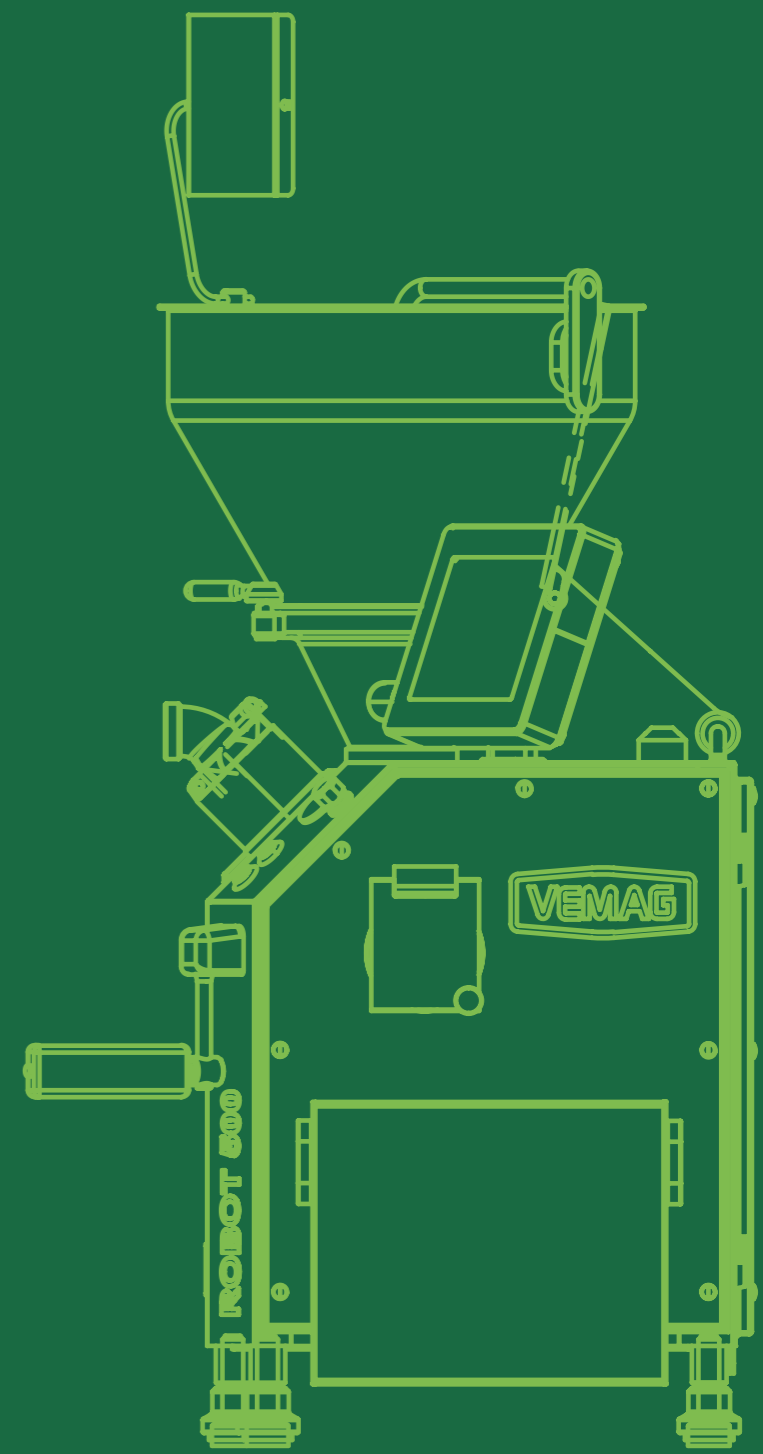
DATOS TÉCNICOS	
Robot 500	
Capacidad nominal (kW)	5,5
Voltaje	220 /240 V 400 / 460 V 575 V
Consumo eléctrico (A)	17 10 7
Peso total [kg]	454

© VEMAG 2019 – Reservados los derechos para efectuar modificaciones técnicas. ES 05/19

EL ROBOT500

EL MEJOR NÚMERO 1

FICHA DE DATOS



EQUIPO DINÁMICO CÓMPACTO Y VERSÁTIL

Tu caballo de batalla con más de 35 años de experiencia

El Robot500 es la máquina de embutido al vacío fiable y robusta compacta para elaboración de alimentos. Más de 6.000 unidades vendidas demuestran la versatilidad y fiabilidad incomparable de este todo terreno en producción en todo el mundo cada día. Complementos útiles como, entre otras, la tecnología de picadora embutidora VEMAG, son solo un ejemplo de las posibilidades excepcionales de aplicación del Robot500.

Ventajas en resumen

- Perfecto para porcionado de peso exacto con masas blandas y muy firmes
- Control de una variedad de nuevos complementos e integración fácil en línea
- Manejo intuitivo y rápido a través de la pantalla táctil de 12,"
- Montaje rápido y fácil debido al bajo número de piezas
- Funciones de mantenimiento únicas, máxima disponibilidad de la máquina

El alimentador y el transportador - la simbiosis perfecta

El principio

- Potente alimentación activa para productos compactos y fríos con bajos costos de mantenimiento y una higiene perfecta
- Tolva dividida
- Transportador de una pieza para facilitar su manejo y limpieza
- Sistema flexible para todos los productos artesanales
- Uso opcional de varios sinfines transportadores para una amplia gama de aplicaciones especializadas
- Opcional piezas transportadoras hechas de acero inoxidable
- Reconocido accionamiento hidráulico duradero

Su ventaja

- La máquina de embutido al vacío más potente de la clase compacta con versatilidad permanente
- Cambio rápido de producto y gran flexibilidad
- Constante alta calidad para todos los productos, independientemente del tipo de aplicación
- Pesos perfectos
- Higiene y larga vida útil
- Fácil mantenimiento, costo mínimo



Tolva abierta



Robot500

Opciones inteligentes - „Todo en uno“

El principio

- Excelente higiene en la instalación de vacío con área de limpieza muy accesible
- Uso de la tecnología de picadora, si se desea con separador
- Varios tamaños de tolva y elevador opcional
- Utilización flexible de la embutidora al vacío con chasis opcional
- Muchas otras opciones útiles como por ejemplo el filtro de polvo fino

Su ventaja

- Máxima disponibilidad de las máquinas
- Limpieza realmente fiable y sin riesgos
- Seguridad mejorada de producción
- Larga vida útil y seguridad para su inversión



Robot500 con ASV811

Robot500 con picadora llenadora 980

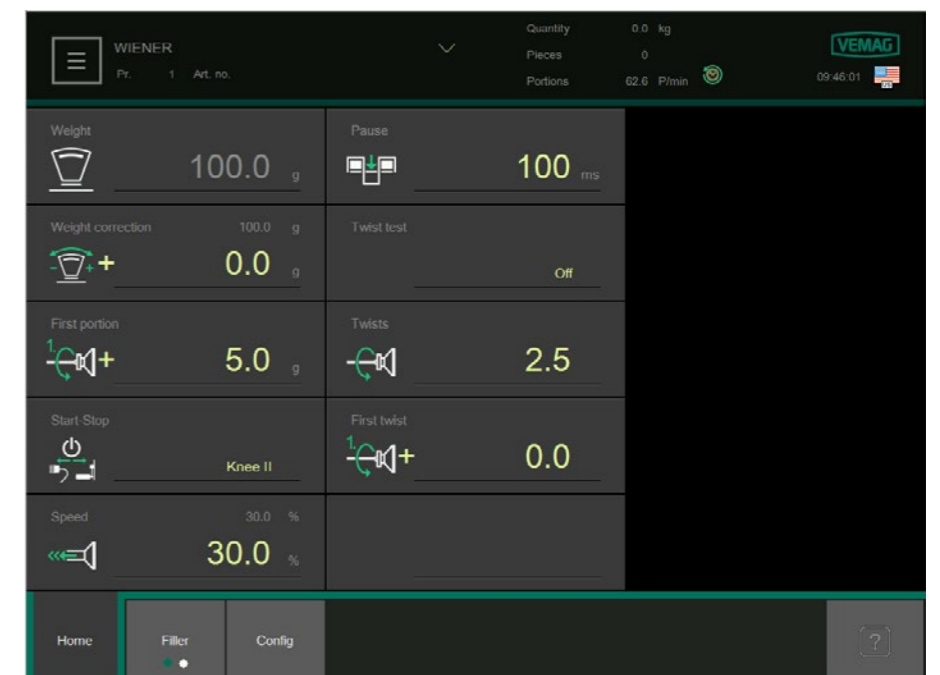
El control - simple e ingenioso

El principio

- Pantalla táctil intuitiva de 12," con vista de conjunto rápida y botón de inicio (Home)
- Visualización de todos los avisos de estado de la máquina embutidora y programas de embutido

Su ventaja

- Manejo directo simple de todos los parámetros
- Control de una variedad de nuevos complementos e integración fácil en línea
- Menos fallos de manejo
- Programas de embutido adaptados de forma óptima para cada producto



Pantalla táctil de 12"