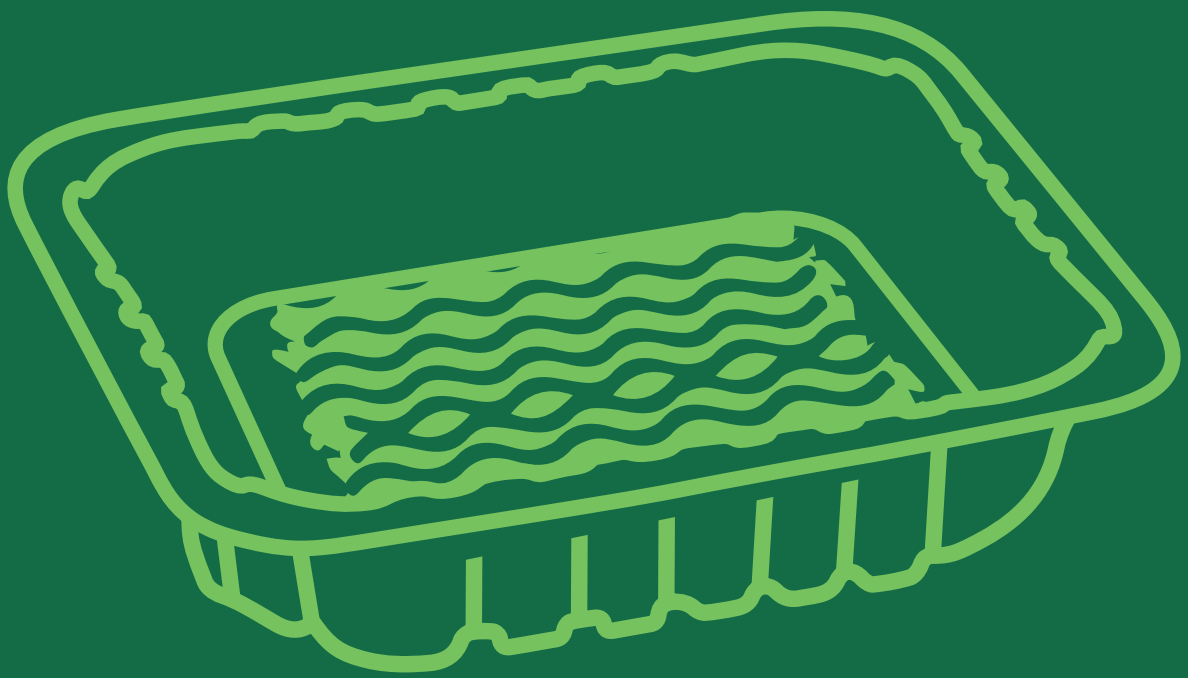
PICAR Y CONFORMAR



SABEMOS ALGO SOBRE PICAR Y CONFORMAR PRODUCTOS

Los productos picados son mucho más que carne picada. Se convertieron en tendencia: una sociedad internacional en rápido movimiento busca variedad y siempre nuevas variaciones. Al mismo tiempo, deben ser sencillos y fáciles de preparar proporcionando al chef siempre momentos sorprendentes. También y sobre todo en el ambiente de la comida de calle y en las comida rápida icada día!

Con hamburguesas de carne de muchos tamaños y formas, salchichas sin tripa, cevapcicis y muchos otros productos solicitados a menudo por la influencia de las diferentes culturas, su gama de productos con imaginación es casi ilimitada.

Para usted como fabricante, esto le ofrece nuevas oportunidades. Y para hacer frente a ellas y poder responder siempre a la demanda cambiante, puede confiar en la tecnología de picado VEMAG y en las herramientas de conformado: Como su socio, que ha sido un líder en procesos de picado y conformado durante muchos años, conocemos el mercado y ofrecemos soluciones de automatización flexibles, altamente productivas y sofisticadas: Líneas de producción flexibles con picadoras integradas para conseguir la mejor calidad del producto. Con versatilidad en cuanto a complementos y soluciones de conformado. ¡Sistemas que ofrecen alto rendimiento y máxima productividad!

¡Sus clientes le están esperando! – Permítanos trabajar juntos para lograr lo mejor para sus clientes. Estaremos encantados de poder resolver sus tareas especiales junto a usted. Porque somos los especialistas en productos picados y conformados.

ÍNDICE

4 Infinita diversidad de productos

6 Eficiencia y precisión

8 Rellenar

10 Picar y separarción

12 Porcionar y conformardo

14 Controles de peso

16 Distribución de productos, colocación y distribución

18 El principio modular VEMAG para la máxima flexibilidad

20 Nuestras máquinas y otros accesorios

22 Su ventaja al unir las fuerzas

26 Superior a cualquier: el husillo de transporte VEMAG

28 Análisis de máquinas y planificación de la producción con Smart Link 4.0

30 VEMAG: Su socio fiable y competente

INFINITA DIVERSIDAD DE PRODUCTOS

Picado no siempre es igual a picado. Una variedad de materia prima, textura, tacto y forma, elaborado con una tecnología superior que garantiza el éxito con su cliente.

Ya sea de grano grueso o fino, en forma de empanadilla o en forma de bolitas, de consistencia firme o más bien suelta, ya sea de carne, sustitutos de carne o vegetales: Con VEMAG, no hay límites para su libertad de producción. Con nuestros flexibles sistemas de máquinas, puede ampliar su cartera de productos en cualquier momento, porque las posibilidades de producción son múltiples.

¿Cómo te gustaría diseñar su surtido?

- Productos como hamburguesas y filetes picados
- Productos cilíndricos como cevapcici
- Productos rectangulares como palitos de pescado
- Albóndigas
- Brochetas
- Kebaps
- Salchicha fresca sin tripa

Productos con formas de fantasía

- Redondo
- Cilíndrico
- Con cuadrado
- Muchas otras formas si lo solicita el cliente

EFICIENCIA Y PRECISIÓN

Sus diversas posibilidades de procesamiento.

Inserción y colocación en el envase

Alto rendimiento de colocación con posicionamiento exacto en el envase con resultado fiable y efectivo

Controles de peso

Control de peso al 100% integrado para una producción automatizada ininterrumpida, incluso con parámetros variables de la materia prima

Picar y separar

Procesamiento integrado: Las picadoras de embutido y separación de VEMAG reducen el proceso de preparación y optimizan la estructura y el tacto del producto final con trayectos cortos inteligentes para el proceso de picado. Una mejor separación proporciona seguridad pero también un rendimiento optimizado de la materia prima

Rellenar

El tratamiento cuidado de las materias primas y un flujo de embutido uniforme garantizan la máxima calidad del producto para obtener un procesamiento posterior perfecto

Porcionar y conformar

Variedad de formas y porciones precisas al gramo con máxima rendimiento industrial. Y todo esto con una flexibilidad excepcional, simplemente intercambiando los complementos compatibles para conseguir aún más variedad de productos

RELLENAR

Alimentación – Entrada – Sistema de transporte – Salida: Cada paso de embutido personalizable individualmente para su producto incomparable

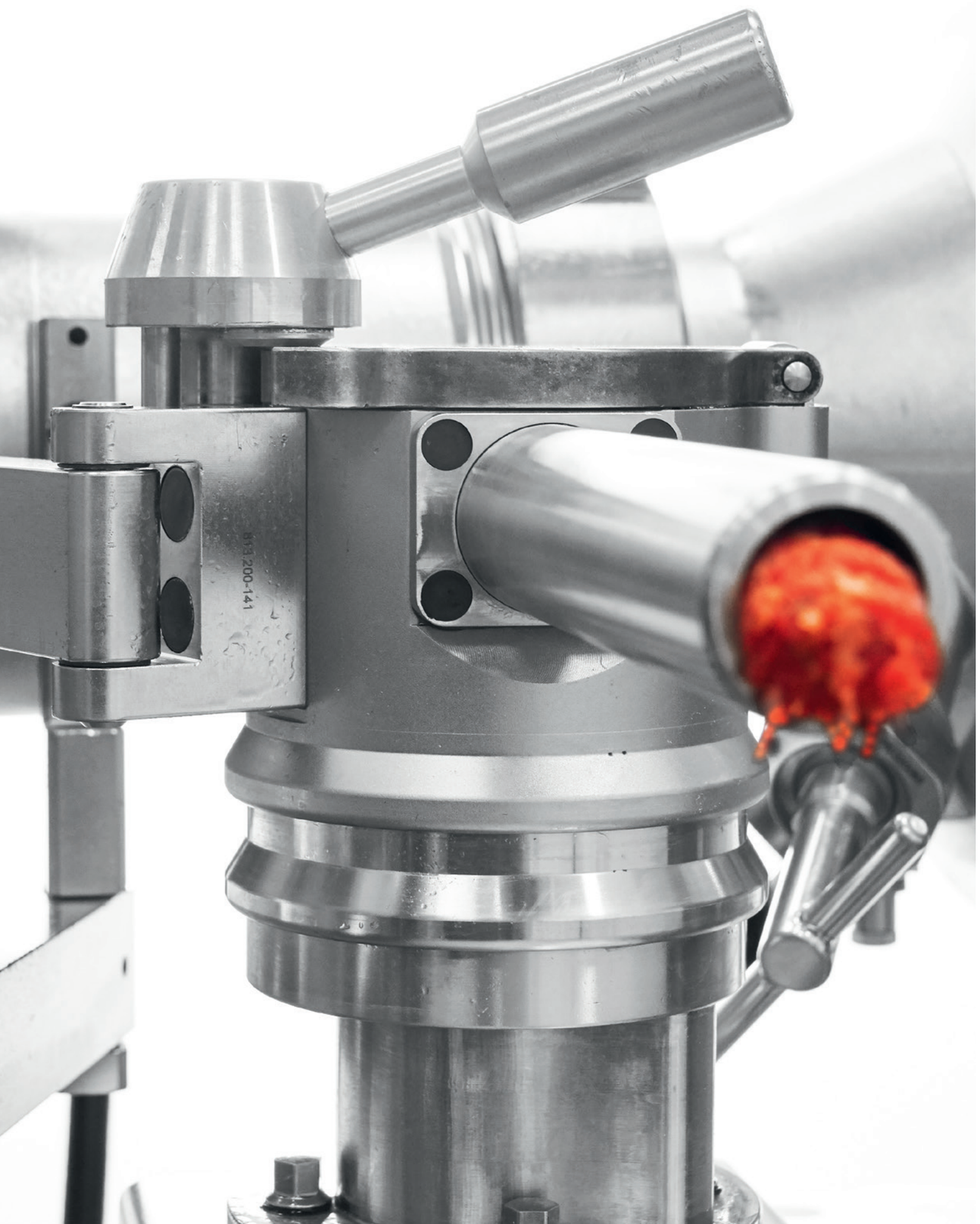
El proceso de embutido desempeña un papel importante en la producción industrial de productos picados y conformados. Diversos parámetros como: la geometría, el tamaño de los componentes y la función influyen en las características esenciales del producto, desde la tolva hasta la salida. Usted determina qué propiedades debe tener su producto y nosotros adaptamos totalmente nuestra máquina a sus requisitos. De esta manera, puede lograr la precisión de peso perfecto de sus productos, reducir drásticamente los desechos y así ahorrar valiosos recursos y costos. La entrada continua del producto, la potencia constante de vacío así como el cuidado transporte del producto aseguran una alimentación perfecta con una perfecta calidad del producto de todos los complementos y de las líneas automatizadas con una calidad del producto de primera clase.

Nuestras máquinas embutidoras al vacío de alto rendimiento transportan sus materias primas con especial cuidado por el camino más corto y con un tiempo de permanencia corto: Esto evita las inclusiones de aire y emborronamiento, minimiza las cantidades residuales y garantiza una higiene perfecta.

Sus ventajas

- Excelente calidad del producto
- Cuidada elaboración
- Reducción de desechos y por consiguiente ahorro de costes
- Perfecta adaptación y optimizado de sus productos

Tecnología de embutido VEMAG para productos según sus ideas



PICAR

Picado cuidadoso para una imagen del producto óptima.

Con las máquinas VEMAG, puede lograr un tamaño de grano uniforme, excelente coloración y una estructura definida con una imagen perfecta del producto. La calidad de su materia prima es para nosotros siempre lo primero: Durante el proceso de picado se evita la generación de calor y el gran diámetro de la picadora evita la formación de presiones y, por lo tanto, cambios en la textura del producto.

Las máquinas VEMAG contribuyen significativamente a la higiene: Nuestras máquinas y complementos están diseñados para ser desmontados fácilmente, lo que los hace fáciles y rápidos de limpiar y no dejan residuos de productos indeseados en la máquina.

La alimentación del producto muy corta y directa en la tecnología de la picadora embutidora VEMAG sin codos ni turbulencias garantiza productos higiénicos de la más alta calidad.

Esto asegura una temperatura constante óptima. Para productos particularmente críticos, la tecnología de picado y embutido VEMAG permite un embutido fácil incluso de masas muy frías y rígidas.

Sus ventajas

- Guiado del producto derecho, sin espacios muertos en los que se puedan acumular restos. Esto garantiza una perfecta higiene.
- Grano definido y con atractivo color del producto final
- Alto grado de estandarización

SEPARACIÓN

Eliminación segura de partículas indeseadas para la más alta calidad.

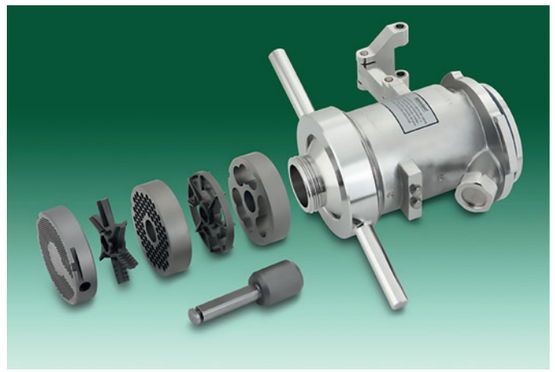
Al fabricar sus productos, los componentes indeseados, como las partículas de hueso, cartílagos y tendones, se separan para crear una materia prima sin problemas que puede procesarse de inmediato.

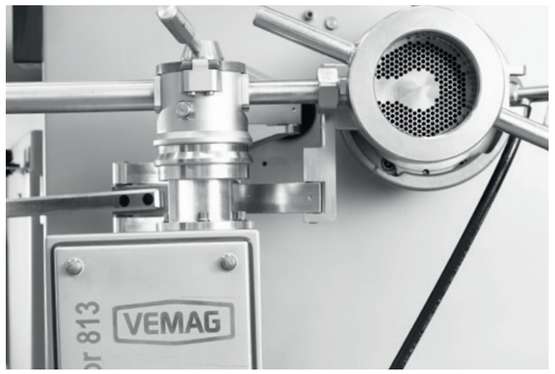
La estructura fina de la carne del músculo limpia se conserva y cuida. Esto garantiza la seguridad del producto y una excelente calidad de la materia prima.

Sus ventajas

- Mejora de materias primas
- Picadora separadora sin motor por separado: Eliminación de los errores frecuentes debido a un manejo incorrecto
- Calidad extra y seguridad de un producto fiable
- Posible procesado eficiente en línea

Más eficiencia: Las materias primas se procesan con un recorrido corto





PORCIONAR

Máxima precisión en el peso y alto rendimiento productivo.

Pesos precisos, exactamente a lo especificado: nuestros sistemas de porcionado son adecuados para la producción de carne picada a partir de carne de vacuno, cerdo o pollo, pero también para otras materias primas. La forma de la carne picada producida dependerá del disco perforado final del complemento para picar carne. Se puede adaptar fácilmente a diferentes tamaños de bandeja. El volumen de producto expulsado por el complemento para picar carne se coloca automáticamente en un soporte (cinta de papel) con el porcionador de carne picada y se transporta hasta la cuchilla con la cinta transportadora. La cuchilla, especialmente adaptada y sincronizada con el proceso de producción, divide el volumen del producto junto con el soporte en porciones individuales con el peso exacto.

CONFORMADO

Máquinas eficientes e innovadoras para productos conformados perfectos y variados.

¿Desea producir productos conformados que le entusiasmen a usted y a sus clientes? Con los sistemas de conformado VEMAG, tiene a su lado el socio adecuado y el programa de máquina correcto. La elección de una línea con varios complementos le permitirá cubrir una amplia gama de productos con un rendimiento máximo de la línea no siempre disponible en todo el mundo. Ya sea carne o materia vegetal: nuestras máquinas forman productos precisos de diferentes materias primas, que se caracterizan por una textura única y un tacto de mordida natural. Dado que nuestras máquinas alimentan la materia prima con mucho cuidado y por el recorrido más corto, no se comprimen las fibras de carne, al contrario de lo que ocurre con los métodos de producción convencionales. Para la producción de albóndigas y productos en forma cilíndrica o elíptica, se pueden aplicar de forma universal nuestras cargador automática para albóndigas AML 273 (Automatic Meat Ball Loader AML273). La formación del producto se logra gracias a las placas perforadas de marcha inversa por los que pasa la masa. Las placas perforadas se adaptan a la forma del producto y conforman los productos de forma rápida, segura y variable. Con las máquinas VEMAG su creatividad no tiene límites. Esto abre nuevas cuotas de mercado con productos innovadores.

Sus ventajas

- Gama de productos inigualable en todo el mundo gracias al principio modular de VEMAG: Máxima flexibilidad en cuanto a posibles aplicaciones
- Flexibilidad en tamaño y forma de sus productos
- Cambio rápido de la forma del producto con las boquillas reemplazables o el ajustes de la placa de conformado / accesorio
- Tiempos de equipamiento cortos y tiempos de inactividad extremadamente breves
- Máxima calidad con el procesado cuidado del producto por el sistema
- Ventajas adicionales por un uso óptimo de los recursos

Líneas flexibles para versatilidad en su producción

CONTROLES DE PESO

Control de peso al 100% integrado para una producción automatizada.

Las líneas de producción complejas requieren un control de peso de los productos al 100%. Nuestros sistemas de pesaje VEMAG le ayudan a calcular de manera precisa y efectiva y prevenir el peso excesivo y el peso insuficiente.

No importa si desea realizar verificaciones al azar o monitorear su producción por completo: Los sistemas de pesaje VEMAG funcionan de forma extremadamente precisa. El sistema de pesaje VPC716 tiene una báscula de cinta integrada sin rodamientos de bolas. Al prescindir del rodamiento de bolas, el sistema funciona de manera extremadamente fiable y también es más fácil de limpiar. Esto reduce los costos de limpieza, los costos de mantenimiento y aumenta la disponibilidad de su línea de producción. El sistema de pesaje y la máquina de embutido se comunican entre sí a través de un programa informático integrado. El VPC716 proporciona respuesta continua sobre los pesos porcionados, optimizando así el embutido y la distribución en porciones. Los informes se realizan simplemente mediante una interfaz USB integrada o mediante un enlace directo al sistema ERP (planificación de recursos empresariales).

El sistema VPC716 es adecuado para líneas de picado de carne y de conformado y le ayuda a cumplir con las directivas de la UE sobre envasado de productos y otras regulaciones específicas de cada país. Un expulsor transportador conectado al aparato expulsa automáticamente los envases con pesos incorrectos. El control por software inteligente del “Process Check” proporciona informes sencillos en una variedad de presentación de informes estándar. Un control de producción en línea le proporciona datos exactos, por ej. la cantidad de paquetes por minuto, el peso total, la cantidad de paquetes rechazados, así como el material desechado.

Sus ventajas

- Seguimiento óptimo del proceso de producción
- Integración sin problemas en las líneas de producción de VEMAG
- Ajuste de tamaños de porciones al integrar embutidoras al vacío VEMAG
- Prevención del peso insuficiente y exceso de peso
- Reducción de desechos
- Construcción robusta: adecuada incluso para las condiciones de trabajo más duras

Perfeccionamiento permanente de la cantidad de embutido y porcionado

Máquina representada: Automatic Meatball Loader (cargador automático de albóndigas) AML273

DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS, COLOCACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

Automatización eficiente para el posterior procesamiento de sus productos.

Si desea distribuir carne picada y productos conformados por varias vías para luego embalarlos automáticamente, entonces necesita una solución óptima para distribuir, depositar y cargar. Con nuestras máquinas VEMAG, también puede suministrar sus productos de una sola vía a los sistemas de envase o al procesamiento adicional de múltiples vías.

Las cintas distribuidoras VEMAG están disponibles en diferentes longitudes, se pueden integrar perfectamente en nuestras líneas de producción y son adecuados para una amplia variedad de productos. A alta velocidad, colocan sus productos en la dirección de transporte de la máquina de envasado. El cargador automático de albóndigas produce bolas o salchichas sin tripa a la velocidad máxima y las coloca automáticamente en bandejas. De esta forma, logrará un alto nivel de automatización en su producción y garantizará una higiene perfecta.

La línea carga SL305 / DL302 para carne fresca coloca sus productos en bandejas de forma precisa y totalmente automática y los introduce en el envase adecuado. Debido al diseño compacto de la línea de carga, es posible una disposición paralela de las líneas en su producción y ahorrar espacio.

Sus ventajas

- Higiene óptima con soluciones totalmente automáticas de una sola casa: Se evita completamente el contacto con el producto
- Uso flexible para diferentes productos
- Altos rendimientos de producción
- Fácil de usar
- También se puede utilizar para productos en lonchas y al corte, como chuletas

Distribución rápida de productos en envasado

Máquinas representadas: HPE + MMP223 + MTL280

EL PRINCIPIO MODULAR VEMAG PARA LA MÁXIMA FLEXIBILIDAD

La amplia paleta de máquinas, complementos y accesorios VEMAG es como un kit de montaje, desde el cual selecciona los módulos que necesita para crear su propia solución individual.

Para usted como usuario, esto significa que después de comprar el núcleo, la máquina de embutido VEMAG, puede hacer que su producción sea muy flexible al combinar diferentes complementos y accesorios. Por lo tanto, no tiene que comprar una máquina nueva para nuevos productos, sino solo los accesorios o un complemento.

Los equipos y complementos VEMAG son componentes del sistema por su tecnología y manejo, están adaptados exactamente a nuestras máquinas. ¡Así que siempre tiene la solución perfecta de una sola casa!

La estructura modular es la palabra clave de nuestras máquinas. Por ello no existen límites para su surtido de productos.

NUESTRAS MÁQUINAS Y OTROS ACCESORIOS

Con nuestras soluciones de embutido y porcionado VEMAG, tiene a su disposición sistemas potentes y flexibles que, junto con nuestros accesorios y complementos, permiten una gran variedad de productos y respaldan eficientemente incluso los procesos de producción complejos.

MMP220

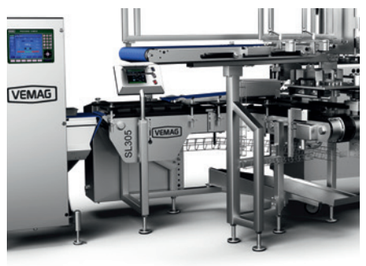
PC706 - MMP223

FM250

AML273

MTL280 - 283

SC260 - 263



SL305 - SL306

DL302

FSL210

SU VENTAJA AL UNIR LAS FUERZAS

SU PRODUCTO

...es el número 1

Todos los días en VEMAG, la primera prioridad es estar con nuestros clientes. Consideramos que su producto es el activo más importante a proteger, perfeccionar, optimizar y profesionalizar aún más.

Para aventajar a la competencia, pero sobre todo para sus clientes. Desarrollamos, perfeccionamos e instalamos cada máquina de embutido al vacío, complemento y toda la línea para que pueda lograr sus objetivos a través de una variedad de funciones:

- Excelentes productos que están diseñados y producidos exactamente según sus especificaciones
- Flexibilidad versátil de la tecnología de máquina de VEMAG para hacer que las adaptaciones a su producto y a los nuevos desarrollos sean simples y con máximo beneficio en sus líneas VEMAG existentes
- Estándares optimizados que garantizan la reproducibilidad garantizada y la seguridad del producto para su cliente final

Nuestros especialistas de productos y técnicos en alimentos no solo están ahí para ayudarlo, sino que están en constante contacto con nuestra sección de desarrollo para hacer que sus productos sean aún mejores para usted por medio de una tecnología mejor.

MENOS MATERIAS PRIMAS

...para más ventas

Solo cuando su producto sea tan perfecto como usted desea, podrá después optimizar su rendimiento. Entendemos que los buenos alimentos deben competir, por lo que utilizamos nuestro propio equipo de expertos para desarrollar continuamente el conocimiento hacer para convertir sus valiosas materias primas en productos comerciales. Para obtener más beneficios, pero también menos despilfarro.

- La precisión de peso optimizada y menos desechos le permiten expender solo por lo que le pagan.
- Más rendimiento reduce sus costos. Por ejemplo, ¿ha calculado alguna vez que para su beneficio puede reducir en un 1% el consumo de tripas o de materia prima con la tecnología de embutido inteligente de VEMAG?
- Los largos y geometrías perfectas de los productos reducen los fallos del envasado y optimizan sus costos de envasado. Esto evitará altos costos por desechos.

Juntos, trabajando con su proceso de elaboración y nuestra tecnología, realmente usted genera valor añadido al hacer un uso menor de materias primas.

¡MENOS RIESGO

...más cliente!

Hay infinitas funciones disponibles que hacen que las máquinas embutidoras VEMAG y las líneas VEMAG sean medios de producción de bajo riesgo, para que tenga usted más tiempo para ocuparse de lo esencial. Su seguridad y los estándares de higiene en los que confía se incluyen en cada uno de nuestros desarrollos desde el principio. Y en algunas áreas, ya éramos líderes mundiales del mercado, cuando todos los demás ni siquiera pensaban en ello.

- VEMAG suministró la primera embutidora al vacío con estándares sanitarios 3-A en todo el mundo.
- Las máquinas embutidora VEMAG permiten que para la limpieza el tapón y el alimentador se retiren de forma higiénica, rápida y fácil en la dirección de embutido. Así se limpian realmente las juntas, para el operario esto resulta rápido, fácil.
- El canal de vacío entre el transportador y la bomba de vacío es mucho más corto y fácil de limpiar. Esto convierte a VEMAG en el líder de los mejores estándares de higiene del ramo.
- El recorrido del producto en la tecnología del transportador VEMAG se pudo acortar y realizar con menos codos para mejor flujo del producto. Además de mejores productos, la higiene resulta sobresaliente.
- Mensos piezas del mecansimo de transporteoptimizan la higiene. Por cierto, se pierden menos piezas.

DISPONIBILIDAD EXCEPCIONAL

...Un módulo del servicio VEMAG

¿Qué pasa si su producto no está listo para la venta a tiempo? Sin producto significa que no hay ventas, lo que no solo reduce los ingresos, sino que también altera en gran medida o incluso orienta sus clientes hacia la competencia. El servicio en VEMAG considera una variedad de medidas para evitar esto:

- Los conceptos de las máquinas VEMAG consideran “lo primero funcionamiento”. Ya en el desarrollo básico de una máquina, intentamos que las funciones sean duraderas. Un ejemplo es el sistema Box-In-Box de nuestra embutidora al vacío, que para protección encapsula las partes electrónicas dos veces.
- Los tiempos breves de equipamiento significan más tiempo para la producción. Con frecuencia, las líneas VEMAG pueden hacer un producto completamente nuevo simplemente reemplazando un pequeño complemento o módulo.
- VEMAG capacita a los técnicos de las agencias y representantes en la Academia VEMAG. Para conseguir que nuestros estándares internacionales de servicio para sus soluciones VEMAG sean un poco mejores cada día, y brindarle el servicio desde la primera instalación, asegurando su inversión a largo plazo y haciendo que su producción sea flexible y adaptado a las necesidades de sus clientes.

SUPERIOR A CUALQUIER: EL HUSILLO DE TRANSPORTE VEMAG

El corazón de las máquinas embutidoras lo forman los husillos de transporte VEMAG. Ninguna otra tecnología de transporte ofrece una flexibilidad comparable para adaptarse a su producto.
Una multitud de variantes de paso, diámetro, longitud, compresión, perfil y mucho más orientadas hacia un punto: ¡Su producto perfecto!

¿Perfección en pesos exactos o piezas de músculo enteras: especialización o compromiso o quizá ambos?

Cada proceso de limpieza permite un cambio rápido del husillo de transporte. Ya sea para el cambio rápido del producto o para el trabajo de mantenimiento de los elementos de la bomba. El mecanismo de transporte consta de solo dos partes, la carcasa y el husillo de transporte.

La tecnología VEMAG permite, por ejemplo, usar piezas de husillo de transporte hechas completamente de acero inoxidable. Esto no solo aumenta la firmeza sino que también se optimizan las exigencias de higiene.

Una de las principales ventajas de la tecnología de husillo de transporte de VEMAG, que garantiza el nivel más alto de cuidado del producto, es el principio que dice – el primero en entrar, será el primero en salir: El material de embutido se transporta en arrastre de manera continua. Mientras que, por ejemplo, en el caso de celdas de paletas, el producto puede ser arrastrado varias veces por la carcasa de la bomba, aquí las fracciones de material suministradas primero al husillo de transporte también salen primero.

Sus ventajas

- Perfecta adaptabilidad a sus productos
- Manejo cuidado de las materias primas
- Flexibilidad para nuevas ideas de productos
- Excelente precisión de pesada con máximo rendimiento
- Rendimiento optimizado para productos más comerciales
- Sistema de transporte higiénico único
- La tecnología de picadora embutidora VEMAG como vía natural y óptima para productos sensibles
- Fácil desmontaje y limpieza
- Menores costos de servicio

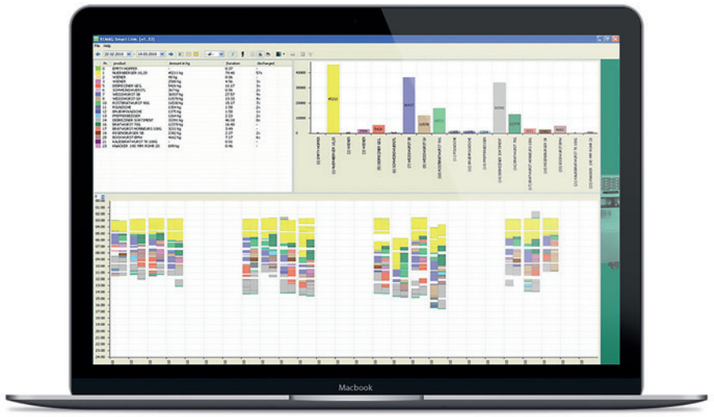
ANÁLISIS DE MÁQUINAS Y PLANIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN CON SMART LINK 4.0

Evaluar los datos de la máquina de manera efectiva y rápida de forma remota, saber qué sucede cuándo y en qué línea: Todo es posible con el último VEMAG Smart Link 4.0.

VEMAG Smart Link 4.0 es una herramienta de registro del servicio y de los productos con la que puede evaluar sus fechas y horas de embutido. El registro de datos de la máquina con VEMAG Smart Link anota los parámetros internos de la máquina.

Así puede ver en un momento lo que está pasando. El consumo de corriente, la curva de presión en la picadora embutidora y otras informaciones se pueden leer, comparar y evaluar. Esto le permite descubrir cualquier punto débil existente o identificar y continuar optimizando. Aquí puede ver lo que está pasando en ese momento. Se leen todos los datos de embutido; y, por supuesto, se guardan si lo desea en la máquina embutidora.

En una centralita, por ejemplo, en la dirección, se pueden mostrar datos de la máquina, como: el peso de embutido del producto, las cantidades alcanzadas, los tiempos de funcionamiento de la máquina y muchos datos más. Esto incrementa la calidad de planificación.



Sus ventajas

- Esté preparado para la Industria 4.0.: Al conectar en red sus máquinas, optimiza su producción
- Obtenga información actualizada constantemente sobre los valores clave de producción. Esto permite por ej. un cálculo preciso de producción
- Optimice los costos al reducir los desechos y consiga una mejor utilización de los recursos
- Cree fiabilidad de producción y calidad constante con una configuración óptima de la máquina
- Garantice la transparencia y la trazabilidad a través de la documentación automática de sus datos de producción

VEMAG: SU SOCIO FIABLE Y COMPETENTE

Servicio y mantenimientos: ¡Siempre presente en todo el mundo!

En VEMAG consideramos el servicio como nuestro ADN: Como cliente, usted es siempre el foco de todas nuestras actividades. Ya sea por los empleados de servicio de VEMAG, por filiales o representaciones en todo el mundo: Con nosotros, puede confiar en un servicio excelente y permanente, con los que definimos los estándares del fabricante, por ejemplo, también a través de la Academia VEMAG. El servicio VEMAG en Alemania y nuestras representaciones y agencias en el extranjero le atienden a usted empezando con el montaje de la máquina, durante un amplio periodo de capacitación, hasta los servicios de reparación.

En qué puede confiar:

- Soporte mundial
- Técnicos posventa formados en todo el mundo por la Academia VEMAG
- Entrenamiento técnico completo
- Entrenamiento en prácticas técnicas y en aplicaciones

Centro de atención al cliente de VEMAG: Espacio para la innovación.

Implemente sus visiones con nosotros y descubra cómo puede optimizar su producción: En el centro de atención al cliente de VEMAG le presentamos componentes individuales y líneas de producción completas. Le mostraremos en condiciones realistas como producir una amplia variedad de alimentos con nuestras máquinas.

Experimente VEMAG de primera mano en la aplicación: nuestros competentes asesores están a su disposición.

VEMAG Maschinenbau GmbH
D-27283 Verden, Alemania

www.vemag.de

© VEMAG 2019 – Cambios técnicos reservados. ES 04/19