LPG208

LPG208 – Porcionadora en longitud con cabezal gemelo y cargador de tripa opcional

El que nunca se detiene

Cuando se trata del chorizo rápido, la nueva porcionadora LPG208 es exactamente la decisión correcta. Las exigencias complejas se pueden solventar ahora con una sola máquina:

- Retorsionado y transferencia para colgado o corte
- Tripa natural, de colágeno, de poliamida y desechable
- Salchichas de salsa, cruda o fresca

Una solución integral para (prácticamente) todos los desafíos que presenta la producción de salchichas. Y ahora, la novedad: con cargador de tripa totalmente automático. Esto permite aprovechar aún mejor la elevada velocidad de la LPG208... siempre con el accionamiento de avance de las tripas opcional, y tiempos de cambio de tripa significativamente menores a los de las soluciones convencionales. ¿Más rápido y económico? realmente imposible.

LPG208 con cargador de tripa

La porcionadora en longitud LPG208 retorsiona salchichas con máxima exactitud en longitud y peso. Fabrica salchichas para salsa, crudas y de tripa natural, de colágeno y sin tripa en el rango de calibres de 13 a 40+ mm.

Cargador de tripa servoaccionado

Lo bueno puede ser así de simple. Impulsado por un preciso servomotor de última generación, el cargador de tripa cumple su tarea con precisión y garantía. El material de tripa recibe, con una presión leve, el accionamiento exacto para ser cargado con limpieza. Además, la LPG208 procesa todo tipo de tripas sin necesidad de reajuste. Ni siquiera las tripas rotas necesitan una manipulación especial... el cargador de tripa se encarga de hacerlo con la firmeza necesaria, protegiéndola del peligroso torsionado. Colocar, encender la máquina y listo.

El tercer ojo

El proceso de embutido es seguido por sensores. La inteligencia integrada de la LPG208 detecta automáticamente el extremo de la tripa. Tanto el arranque anticipado de la envasadora de vacío, como la parada demorada en medio de una última porción que corre en marcha en vacío, ya son cosas del pasado. Un trabajo prolijo y a máxima velocidad, tal como debe ser. También los reventones de tripa, que - en las instalaciones convencionales - el operario siempre detecta tardíamente, dejan de ser un problema con esta innovadora porcionadora. Cada reventón de una tripa es registrado de inmediato por el cargador de tripa quien envía una señal a la embutidora, la cual se detiene inmediatamente. Una solución limpia y ahorrativa - en el mejor sentido del término - para el productor de salchichas; ya no se derrama relleno sin control cada vez que se revienta una tripa.

La velocidad de los gemelos

Los tiempos de cambio de tripa prolongados no permiten una producción eficiente. Apenas arranca... y ya se detiene la máquina: hay que colocar una nueva manga de tripa. Tiempo valioso, que no se utiliza directamente para la producción. No ocurre así con la innovadora porcionadora LPG208, donde los tiempos de reemplazo de tripa se reducen a un mínimo. La cabeza de retorsionado está equipada con dos tubos de retorsionado idénticos. Mientras se porciona un segmento de tripa por un tubo, el operario tiene tiempo suficiente para cargar una nueva tripa en el segundo tubo. Apenas el sensor detecta la finalización de la tripa, la embutidora VEMAG se detiene y la cabeza de retorsionado se desplaza automáticamente a la posición de reemplazo. Al mismo tiempo, la cabeza retorsionadora gira el segundo tubo de retorsionado hasta la posición de trabajo, permitiendo que el otro tubo se pueda cargar ahora con una nueva tripa. ¿Producir salchichas con mayor fluidez y velocidad que éstas? casi imposible... cantidades de producción crecientes, gracias a los tiempos de cambio de tripa inferiores a 2,5 segundos.

Como con guantes de seda

¿Más suave? sencillamente imposible: Al llenar las tripas, la embutidora de vacío trabaja como bomba en modo continuo. Divisores especiales, situados en las cintas divisoras, ingresan cuidadosamente en la tripa y dividen cada salchicha individual. Todo el proceso de embutido y retorsionado transcurre con total continuidad y uniformidad, sin sobrecargar la tripa. Hasta las sensibles tripas de cordero se pueden retorsionar sin problemas - incluso el freno de tripa motorizado está dispuesto para una protección óptima de la tripa, logrando que el procesamiento de tripas superpuestas no ocasione inconvenientes. De esta manera se reducen los reventones de tripa y se incrementa el rendimiento de porcionado, así como la cantidad embutida por varilla.

Fijo y variable

Para distintas longitudes de salchicha se suministran cintas divisoras que se pueden intercambiar mediante elementos de ajuste rápido (tiempo de recambio < 1 min). Se destacan por una larga vida útil y sus propiedades higiénicas perfectas. La porcionadora puede higienizarse con lavadoras de baja presión.

VEMAG

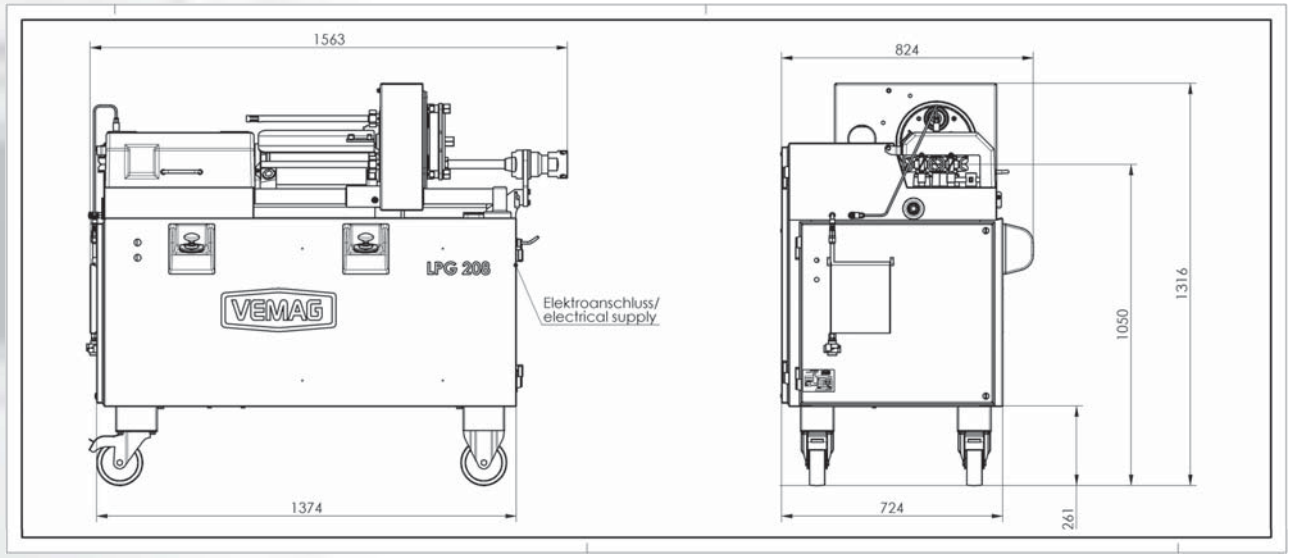
www.vemag.de

Resumen de todas las ventajas:

- Tiempos de cambio de tripa extremadamente bajos
- Cargador de tripa servoaccionado opcional, para una máxima uniformidad
- Retorsionado con extensión modular para colgado o corte
- Retorsionado de todos los tipos de tripa
- Una muy elevada exactitud de longitud y peso
- Tratamiento cuidadoso de la tripa
- Velocidad de retorsionado adaptable al tipo de tripa
- Funcionamiento higiénico

Datos técnicos

Capacidad de embutido (según la calidad de la tripa)	
- Tripa de cordero, cal. 16/18, 30 g:	hasta 300 kg/h
- Tripa de cordero (superpuesta), cal. 16/18, 30 g:	hasta 450 kg/h
- Tripa de cordero, cal. 20/22, 60 g:	hasta 500 kg/h
- Tripa de cordero (superpuesta), cal. 20/22, 60 g:	hasta 700 kg/h
- Tripa de cerdo, cal. 30/32, 90 g:	hasta 1.300 kg/h
- Tripa de cerdo, cal. 34/37, 120 g:	hasta 1.600 kg/h
- Tripa de colágeno, cal. 21, 45 g:	hasta 1.800 kg/h
- Tripa de colágeno, cal. 28, 75 g:	hasta 2.500 kg/h
- Tripa desechable, cal. 21, 45 g:	hasta 1.900 kg/h
- Tripa desechable, cal. 32, 100 g:	hasta 4.400 kg/h
Tipos de tripa:	tripa natural, de colágeno, de poliamida y descartable
Calibre:	13 a 40+ mm



ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification

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

Entregado por:

VEMAG 2010 Sujeto a modificaciones técnicas
LPG208 Darmschieber ES 07/15