

TM203

Máquina de corte para máximos rendimientos de corte



Cortes precisos para la separación limpia de salchichas.

¿Produce salchichas en tripa natural y de colágeno y busca una solución rentable para la separación de las cadenas de salchichas producidas? Apueste por la máquina de corte de VEMAG y benefíciense de sus rendimientos de corte extremadamente elevados.

¿Quiere procesar lotes más pequeños en la mesa de embutido? Coloque la máquina de corte directamente junto a su mesa de embutido e introduzca simplemente, de forma manual, las cadenas de salchichas producidas por el dispositivo porcionador de longitud constante LPV802. ¿Necesita el máximo rendimiento y desea aumentar el grado de automatización de su producción? Combine la máquina de corte con la máquina porcionadora de longitud constante LPG208 / LPG209 para crear una línea de salchichas totalmente automatizada.



HP20E con LPG208 y TM203

La máquina de corte procesa salchichas en tripa natural y de colágeno. Corta salchichas a partir de una longitud de 40 mm.

Técnica de corte precisa

Una cuchilla de tres filos en forma de hoz corta con precisión en el punto de torneado. El operador puede ajustar la posición de corte exacta a través del ordenador de corte de la máquina. El uso de tres filos permite alcanzar unos rendimientos de corte muy elevados.

Las cintas de alimentación y de evacuación, que se pueden adaptar fácilmente al calibre a procesar, aseguran la conducción segura de las salchichas en la unidad de corte y permiten procesar sin problemas incluso productos curvados.



Aplicación flexible

La máquina de corte se puede utilizar en la mesa de embutido en combinación con una máquina embudidora VEMAG y el dispositivo porcionador de longitud constante LPV802. Una protección para las manos asegura que el operador puede introducir las cadenas de salchichas sin peligro en la unidad de corte.

El usuario puede combinar la máquina de corte también con la máquina porcionadora de longitud constante LPG208 / LPG209. La separadora está adaptada perfectamente a los altos rendimientos de porcionado de la máquina porcionadora de longitud constante, por ejemplo en la producción de salchichas de Nuremberg.

Alto nivel de higiene

La máquina de corte se limpia fácilmente con equipos de limpieza estándar. La caja de cuchillas es fácilmente accesible. El transporte directo del producto desde la máquina porcionadora de longitud constante a la separadora reduce considerablemente el riesgo de proliferación de gérmenes por causa de paradas y transportes prolongados.

Todas las ventajas en resumen

- Alto rendimiento de corte (hasta 1.300 cortes/min.)
- Perfectamente sincronizable con todas las máquinas embudidoras VEMAG
- Apta para todas las clases de tripa
- Corta también productos curvados
- Perfectamente adaptable al entorno de trabajo (en la mesa de embutido o combinación con LPG208 / LPG209)
- Higiene óptima
- Reducidas necesidades de mantenimiento

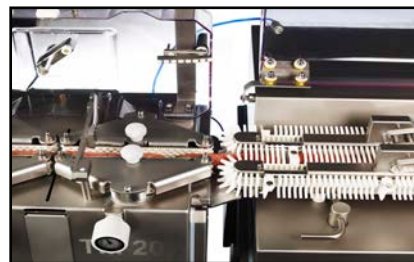


Datos técnicos

Rendimiento de corte:	hasta 1.300 cortes/min. (en función de la longitud de la salchicha y de la clase de tripa)
Clases de tripa:	tripa natural y de colágeno
Longitud de las salchichas:	a partir de 40 mm
Campo de aplicación:	en la mesa de embutido con máquina embutidora VEMAG y el dispositivo porcionador de longitud constante LPV802 o combinación con la máquina porcionador de longitud constante LPG208 / LPG209

Técnica potente para un máximo rendimiento de corte

La buena conducción con las cintas de alimentación y de evacuación y el corte preciso de la cuchilla exactamente en el punto de torneado producen unos excelentes resultados de corte ...



... que se pueden ver en sus productos.



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

Por cortesía de: