

Embutidora al vacío VEMAG de la serie HP:

**Tecnología de puntas con un husillo -
fuerte, flexible y de montaje sencillo**



¿Busca máquinas que le proporcionen claras ventajas competitivas?

La serie HP de VEMAG le ofrece:

- > **Fiabilidad y rentabilidad optimizadas** mediante una supervisión permanente del proceso
- > **Alta seguridad de procesos y productos** mediante una conformación estructural planificable gracias a la tecnología de picado y embutido de VEMAG
- > **Mayor seguridad de empleo** mediante la técnica servo más moderna, combinada con una técnica de transporte probada durante muchos años
- > **Higiene óptima** mediante unos componentes fáciles de limpiar



Tratamos su materia prima con el máximo cuidado:



El corazón de las máquinas de llenado lo conforman los husillos de alimentación VEMAG. De forma particularmente suave y sin zona de compresión, transportan incluso materias primas con guarniciones en trozos grandes desde la introducción hasta la salida de la máquina. Se evita eficazmente el exceso de tensión en la materia prima y se realiza un transporte

cuidadoso, pues solo así sus productos adquieren un aspecto realmente delicioso. Estos husillos de alimentación apenas se desgastan con el uso, lo que reduce los gastos de mantenimiento. Gracias a su rápido desmontaje y fácil limpieza, se minimizan los tiempos de parada al cambiar de producto, lo que disminuye a su vez los gastos de máquina y de personal por unidad y garantiza una producción segura y eficaz.

Sus **ventajas:**

- > **Ventajas cualitativas:** entre otras, una protección excepcional del producto y una calidad reproducible
- > **Ventajas en eficiencia:** entre otras, máxima rapidez en el tiempo de preparación y mínimos tiempos de parada
- > **Ventajas de servicio:** entre otras, una introducción más sencilla en el interior de la máquina por puertas separadas, así como protección del sistema electrónico con el sistema Box-in-Box
- > **Beneficios:** entre otros, máxima velocidad y flexibilidad
- > **Ventajas de higiene:** entre otras, un sistema de sellado perfecto y limpieza con todos los dispositivos comunes

HP10E/12E



La HP10E está especializada en salchichas con un grado de efectividad de la máquina óptimo para velocidades de producción máximas: la solución para todos los trabajos de embutido en la producción de salchichas. Su gran capacidad queda patente con dispositivos de sujeción de tripas o dispositivos porcionadores de longitud constante.

Y la HP12E es la embutidora al vacío con husillo para un uso flexible con un grado de efectividad de la máquina de primera clase para grandes velocidades de producción. Una máquina para todo, también con picadora-embutidora. Gracias al intercambio de husillos de alimentación, cada máquina HPE se puede adaptar de forma óptima al producto, independientemente del intervalo de peso.

- > Suministro de producto óptimo mediante VEMAG Duo Drive y hasta 3.600 kg/h (HP12E)
- > Control gráfico de manejo intuitivo
- > Perfecta protección de los componentes eléctricos gracias al probado sistema Box-in-Box de VEMAG.
- > Rendimiento de embutido* en función del elemento de transporte hasta 5.700 kg/h (HP10E)
- > Peso de las porciones: 1-99.000 g (ajustable sin escalonamiento)
- > Instalación de vacío: 16 m³/h o 40 m³/h (opcional)
- > Instalación de la tolva: 250 l/350 l (opcional)
- > Potencia nominal total: 16 kW a 50/60 Hz

HP15E



Máquina especializada en tareas de clipado de embutidos cocidas y productos de jamón cocido, así como para todos los trabajos de retorsión de alto rendimiento. La HP15E es la embutidora de alto rendimiento para líneas de salchichas, por ejemplo, para fabricar hot dogs, o como bomba para líneas de salchichas múltiples.

- > Suministro de producto óptimo mediante VEMAG Duo Drive
- > Control gráfico de manejo intuitivo
- > Perfecta protección de los componentes eléctricos gracias al probado sistema Box-in-Box de VEMAG.
- > Rendimiento de embutido* en función del elemento de transporte hasta 9.800 kg/h
- > Peso de las porciones: 1-99.000 g (ajustable sin escalonamiento)
- > Instalación de vacío: 16 m³/h o 40 m³/h (opcional)
- > Instalación de la tolva: 250 l/350 l (opcional)
- > Potencia nominal total: 22 kW a 50/60 Hz

HP20E



La embutidora al vacío universal con husillo para un uso flexible en todo tipo de aplicaciones; la HP20E es la máquina embutidora más versátil. Es posible porcionar sin problemas productos conformados, picados o torsionados, así como masas frías, ya que el sistema modular de VEMAG de embutidora al vacío y equipos suplementarios perfectamente adaptados permite numerosas posibilidades de uso.

- > Suministro de producto óptimo mediante VEMAG Duo Drive
- > Control gráfico de manejo intuitivo
- > Perfecta protección de los componentes eléctricos gracias al probado sistema Box-in-Box de VEMAG
- > Se puede combinar con la picadora-embutidora de VEMAG
- > Rendimiento de embutido* en función del elemento de transporte hasta 6.300 kg/h
- > Peso de las porciones: 1-99.000 g (ajustable sin escalonamiento)
- > Instalación de vacío: 16 m³/h o 40 m³/h (opcional)
- > Instalación de la tolva: 250 l/350 l (opcional)
- > Potencia nominal total: 22 kW a 50/60 Hz



HP25/30E



La HP25E es la máquina embutidora al vacío de la serie HPE más rápida del mercado destinada a la fabricación de productos para lonchas de gran tamaño. Gracias al intercambio flexible del husillo, la máquina se puede transformar con pocas maniobras para su producto. Esto no solo permite ahorrar costes, sino también tiempo.

La embutidora al vacío de la serie HPE más potente del mercado destinada a un picado y embutido óptimos para la elaboración de embutido crudo es la HP30E. Tanto si requiere procesar productos fríos como una gran velocidad de producción, la HP30E satisfará todas sus necesidades.

- > Suministro de producto óptimo mediante VEMAG Duo Drive
- > Control gráfico de manejo intuitivo
- > Perfecta protección de los componentes eléctricos gracias al probado sistema Box-in-Box de VEMAG.
- > Rendimiento de embutido* en función del elemento de transporte hasta 25.000 kg/h (HP25E) o hasta 8.700 kg/h (HP30E)
- > Peso de las porciones: 1-99.000 g (ajustable sin escalonamiento)
- > Instalación de vacío: 40 m³/h
- > Instalación de la tolva: 350 l
- > Potencia nominal total: 38 kW a 50/60 Hz

HP3



La HP3 es una máquina embutidora al vacío fiable y robusta con husillo para trabajos manuales, y se trata de la máquina embutidora al vacío más pequeña de VEMAG. La tolva se ha rediseñado completamente. Su forma optimizada mejora la introducción del producto y reduce al mínimo la acumulación de residuos en las paredes interiores de la tolva para una utilización óptima de las materias primas.

- > Se puede combinar con numerosos equipos suplementarios, como tubos de embutido, dispositivos porcionadores de longitud constante y de sujeción de tripas, o cabezales de llenado
- > Control gráfico de manejo intuitivo
- > También se puede utilizar como máquina Coex-B
- > Rendimiento de embutido: hasta 2.000 kg/h
- > Peso de las porciones: 1-99.000 g (ajustable sin escalonamiento)
- > Instalación de vacío: 16 m³/h
- > Instalación de la tolva: 105 l / 45 l o 75 l (opcional)
- > Potencia nominal total: 5,3 kW a 50/60 Hz

HP10L



La HP10L es una máquina especializada en retorsión que a la vez mantiene su flexibilidad por el husillo de alimentación. La solución para todos los trabajos de embutido en la producción de salchichas sin picadora-embutidora. Su gran capacidad queda patente con dispositivos de sujeción de tripas o las líneas de salchichas flexibles de VEMAG. De esta forma, la retorsión y el porcionado de masas blandas no pueden ser más fáciles.

- > Flexibilidad de uso: también se puede utilizar como máquina Coex-B
- > Control de líneas mediante panel táctil
- > Perfecta protección de los componentes eléctricos gracias al probado sistema Box-in-Box de VEMAG
- > Rendimiento de embutido* en función del elemento de transporte hasta 5.700 kg/h
- > Peso de las porciones: 1-99.000 g (ajustable sin escalonamiento)
- > Instalación de vacío: 16 m³/h o 40 m³/h (opcional)
- > Instalación de la tolva: 250 l
- > Potencia nominal total: 10,5 kW a 50/60 Hz

* Los datos técnicos de embutido corresponden a los valores que se pueden lograr en la práctica. Los valores teóricos pueden ser superiores.

Productos de picado y conformación



Embutidos clipados



Embutidos torsionados



Productos precocidos



Resumen rápido de las ventajas que le ofrecemos

VEMAG Duo Drive de la serie E: Dos accionamientos separados para el elemento de transporte y el alimentador, que trabajan de forma independiente y se encargan de que no disminuya el rendimiento incluso con masas difíciles de procesar.

Posibilidades de aplicación flexibles: Ya se trate de embutido, clipado, picado o separación, la combinación con equipos suplementarios especiales permite a la máquina adaptarse perfectamente a todas las condiciones de producción. Funciones integrales y automáticas ofrecen una producción eficaz. De esta forma, es posible suprimir los procesos de trabajo previos, así como reducir los recorridos de transporte y los tiempos de parada.

Seguridad de producción e higiene óptimas: La tolva con juntas del alimentador optimizadas garantiza un sellado seguro en todas las condiciones de producción. La junta del alimentador puede extraerse para la limpieza

de forma sencilla y en unas pocas maniobras desde la parte delantera, con lo que es posible acceder fácilmente al husillo de transporte y a la junta del alimentador.

Supervisión de vacío segura: La campana de vacío se encuentra directamente en el campo visual del operador. La masa aspirada se detecta de inmediato a fin de evitar daños en la bomba de vacío.

Manejo cómodo: El ordenador de porcionado con control gráfico ayuda al operador de manera óptima durante su trabajo diario. Gracias a tan solo 14 teclas de función, es posible acceder a todos los parámetros, que se pueden almacenar individualmente. El control utiliza todas las funciones de línea cuando la máquina está integrada en una línea de producción. Se pueden almacenar hasta 99 programas. Todas las tareas se muestran en forma de texto inequívoco en el idioma deseado. Una tapa de protección protege el ordenador de porcionado frente a las salpicaduras de agua.



Total-Vacuum-System TVS149

Para disfrutar de una producción rentable, es necesario producir continuamente sin interrupciones. El VEMAG Total-Vacuum-System TVS149 ofrece una calidad de producto alta y uniforme. Puede preparar salchichas cocidas, salchichas crudas o jamón cocido con una coloración y conservación del color óptimas, un aspecto de corte perfecto y sin burbujas de aire. Puesto que el producto se mantiene constantemente al vacío, también se logra una mayor calidad del producto. Junto con las posibilidades de aplicación universales de los equipos suplementarios de VEMAG y la tecnología de picado-embutido probada de VEMAG, es posible picar los productos directamente al tamaño de granulación final, con una separación simultánea de los tendones y los fragmentos de huesos.



- > Complemento para las embutidoras al vacío probadas de la serie HP para fabricar productos de embutido fresco y cocido, así como productos de jamón cocido
- > Dos instalaciones de vacío controladas por separado para una

- perfecta evacuación y una calidad óptima del producto
- > Gracias a un intercambio sencillo de los husillos de alimentación, el TVS149 con la HP30E es el sistema de vacío más flexible del mercado

Dairy Design

El Dairy Design ofrece los mayores estándares en cuanto a higiene y seguridad del producto. La selección del material y el acabado de las máquinas embutidoras cumplen en todos los puntos la normativa USDA actual conforme a 3-A Sanitary Standard, Number 23-05, por lo que son adecuadas para la producción de todo tipo de productos lácteos. Las zonas como el transportador, la carcasa de husillos de alimentación y el husillo están optimizadas con vistas a la selección del material y al acabado. Unas juntas especiales protegen la zona de conducción del producto con seguridad contra la contaminación.



- > Equipamiento de la serie HP conforme a la normativa USDA
- > Acabado pulido de las superficies de acero inoxidable de la tolva y la tapa que garantiza una limpieza perfecta

- > Tapa de tolva abatible con orificio ladura de llenado para proteger la materia prima frente a la suciedad





Nuestra filosofía: el trabajo en equipo

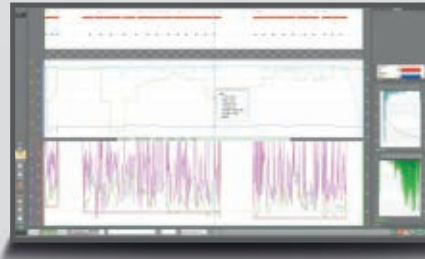
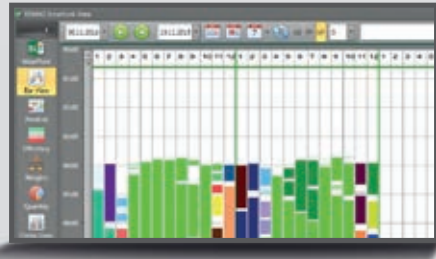
Nuestros clientes deciden por su propia cuenta qué es lo que más les conviene. Nosotros les ayudamos en este proceso ofreciéndoles sistemas de máquinas fiables y flexibles acompañados de un servicio posventa cercano, y manteniendo un diálogo cooperativo, de igual a igual, orientado a encontrar soluciones. No es un diálogo autoritario ni esporádico, sino de asesoramiento y

permanente. Además de ofrecerles maquinaria adaptada a las condiciones del mercado, lo que garantiza una producción eficiente y rentable, les proporcionamos asistencia relacionada con sus numerosas y flexibles posibilidades de aplicación. Trabajamos comprometidos con sus productos para ofrecerle soluciones individuales. Tal es el mensaje que transmite nuestro sello VEMAG.



Smart Link 4.0 / Online Doc

Analizar los datos de producción y de la maquinaria con rapidez y eficiencia mediante acceso remoto para saber en todo momento lo que ocurre en la línea de producción; esto es posible gracias a la última versión de VEMAG Smart Link 4.0. Mediante el análisis y visualización de líneas de producción completas, puede descubrir posibles puntos débiles, optimizar aún más los puntos fuertes y realizar un seguimiento de los lotes hasta el último detalle. Así se mejora la efectividad de las líneas de producción y se incrementan los beneficios. Además, puede permitir que el servicio posventa de VEMAG trabaje en las máquinas fácilmente mediante acceso remoto, lo cual no solo ahorra tiempo sino que también reduce los gastos de servicio. VEMAG Online Doc lo hace posible. Se trata, pues, de dos enlaces de gran utilidad para su proceso de producción.



Picamos y separamos directamente en el porcionado

Amplíe su línea de conformación con las soluciones de picado integradas de VEMAG y aproveche las ventajas de picar y separar directamente durante el porcionado. Los componentes de producto duros se separan automáticamente, y usted obtiene un producto que se distingue por una firmeza crujiente y una sensación agradable en la boca. Además, aumenta la seguridad de sus productos reduciendo los pasos de proceso previos.



Entregado por:

