

# LPV 802

## Dispositivo porcionador de longitud constante para salchichas en tripa natural



Largo, peso y calibre uniformes gracias al dispositivo porcionador de longitud constante LPV 802 para tripa natural de VEMAG.

Con el dispositivo porcionador de longitud constante LPV 802 de VEMAG se establecen pautas totalmente nuevas en el campo del porcionado de longitud. Por primera vez, simultáneamente, en lo referente a salchichas en tripa natural podrán satisfacerse las exigencias relativas a longitud, peso y calibre uniformes. Gracias a la magnífica reproducibilidad de los resultados se logra un grado de estandarización que, anteriormente, sólo podría obtenerse en salchichas en tripa artificial.

El dispositivo patentado está diseñado como equipo suplementario compatible con todas las máquinas embutidoras del programa actual. Con ello, los costos de inversión necesarios serán disminuidos al mínimo.



Torsionado de salchichas en tripa de cordero y cerdo

El dispositivo porcionador de longitud constante LPV 802 es un dispositivo especial para soporte de la tripa, que permite el torsionado automático de salchichas en tripa natural, de largo, peso y calibre siempre iguales.

### Utilización

El dispositivo porcionador de longitud constante es apropiado para embutidos escaldados y crudos en tripa de cordero y cerdo. A diferencia de otros sistemas porcionadores de longitud constante no se necesitan tripas especialmente clasificadas. En su lugar se pueden utilizar sin problemas todas las tripas con clasificación estándar, así como todas las tripas solapadas. Al embutir, la salchicha es guiada con un tubo de calibre especial. De esta manera se consigue siempre el calibre de embutido prescrito, de modo que no sólo se pueden procesar tripas con el calibre nominal sino también tripas con un calibre superior. Esto posibilita considerables ventajas a nivel de costes.

También con la clasificación normal se reduce considerablemente el riesgo de reventones. Además, si llega a romperse, no es necesario cesar la producción. La tripa no se rasga en el dispositivo; igualmente, empleando el dispositivo de lavado incorporado, el operario puede eliminar los restos de masa que puedan haber quedado dentro del aparato. Asimismo, gracias al dispositivo de limpieza se logra que la mesa de embutido permanezca siempre limpia.

### Manejo

No se requieren costosos trabajos de preparación para coretar el aparato a la máquina embutidora. El dispositivo porcionador de longitud constante se fija, lo mismo que un dispositivo normal para soporte de la tripa al engranaje de torsionado de la máquina embutidora. La entrada de agua se logra por medio de un acoplamiento instantáneo. El dispositivo porcionador de longitud constante carece de accionamiento propio y por eso ni se desgasta, ni precisa mantenimiento. Efectuando unas pocas maniobras, el operario puede ajustarlo según diferentes calibres y longitudes. Tampoco se precisan costosos trabajos para lograr la adaptación a la respectiva tensión necesaria en la tripa. Durante la producción en sí no se precisa ninguna operación a efectuar manualmente. Por tanto, incluso un operario todavía no totalmente capacitado puede trabajar enseguida con el equipo. Todos los ajustes pueden reproducirse en cualquier momento, con lo cual aumenta decisivamente la posibilidad de estandarizar los productos.

### Posibles utilizaciones

El dispositivo porcionador de longitud constante LPV 802 puede conectarse a cualquiera de las máquinas embutidoras siguientes:

- ROBOT 500
- ROBBY / ROBBY-2
- Serie ROBOT HP
- Serie ROBOT DP

El dispositivo se emplea para la producción de salchichas cuyo calibre puede ser de entre 15 y 42 mm.

### Resumen de las ventajas

- Solución sencilla y económica
- Manejo sencillísimo
- No se precisa alto grado de entrenamiento
- Utilización de tripas de clasificación estándar
- Disminución de roturas de la tripa
- Resultados que pueden reproducirse fácilmente
- Disminución del trabajo de clasificación para el envase de la mercancía



## Datos técnicos

Tipos de tripa:	tripa de cordero, tripa de cerdo
Calidades de tripa:	clasificación estándar
Calibre:	15/17 hasta 26/28 (tripa de cordero) 26/28 hasta 42/+ (tripa de cerdo)
Consumo de agua:	máx. 40 l/hora

## Un equipo suplementario – todas las posibilidades

### Torneado en la mesa

Dispositivo porcionador de longitud constante LPV 802 para el torneado sencillo directamente en la mesa de embutido. En caso de necesidad, posibilidad de combinación con la picadora-embudidora 980 para el picado y la separación de componentes duros (sólo en máquinas embudidoras con leva de transporte).



### Colgado automático (opción)

Dispositivo porcionador de longitud constante LPV 802 y máquina de colgar AH 204 para colgar automáticamente las cadenas de salchichas producidas.



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: