



LÍNEA DE CARNE PICADA VF 800 CON GMD 99-3

Cabezal de picado GD 451 y accesorio para carne picada GD 452

Una nueva porcionadora de carne picada en combinación con la más moderna tecnología de picado y embutición, y la más reciente tecnología de embutición al vacío VF 800 satisface todos los requerimientos para los más altos estándares de producción. ¡La tecnología más moderna y nueva en el mercado! Apropia para la producción fiable y de alto rendimiento de productos de carne picada de todo tipo.

Una característica especial de la nueva línea es el principio de separación con servoaccionamiento y funcionamiento simultáneo durante el servicio continuo de la embudidora. El principio de 2 cintas con accionamientos independientes permite el ajuste de la diferencia de velocidad entre las cintas de entrada y salida. La primera cinta (cinta de entrada) acumula la carne picada con la imagen deseada (ondulación), mientras que la cuchilla de funcionamiento simultáneo corta el flujo de producto en porciones individuales. La segunda cinta (cinta de salida) se acciona más rápidamente que la primera, lo que genera un espacio deseado entre las porciones. El corte en la cinta de entrada mediante canto cuchilla crea productos con una forma atractiva y con la ondulación deseada en el producto. Además, los productos se entregan a los sistemas siguientes en el momento exacto, lo cual tiene relevancia para la colocación segura de los productos en los envases.

PARÁMETROS TÉCNICOS

- Capacidad de producción hasta 200 porciones/min
- Altura de producto hasta 80 mm

OPCIONES

- Separación con alambre de corte (para productos como mazapán, queso, etc.)
- Rascador de cuchilla para evitar que el producto se adhiera

DATOS DE PRODUCCIÓN

Cabezal de picado GD 451 / GD 93-3

- Anchura de producto entre 60 mm y 90 mm con disco de perforación con forma de buzón
- Anchura de producto entre 80 mm y 130 mm con disco de perforación con forma de ojo
- Picado previo hasta aprox. 4 veces el tamaño de la granulación final
- Empleo de juegos de corte de 3 o 5 piezas
- Separación automática

SEPARADOR DE VOLUMEN GD 451-30 EN COMBINACIÓN CON VF 800 S Y CABEZAL DE PICADO GD 451

El separador de volumen recoge una cantidad definida de cartílago en cada ciclo de separación y extrae el material separado. El sistema de control de la VF 800 reajusta automáticamente el peso faltante provocado por la separación. El resultado son porciones con pesos exactos. En la separación se retira una mayor cantidad de cartílagos y tendones y poca carne magra. Así se obtiene una alta seguridad de los productos y al mismo tiempo se ahorran costes.

