

▶ **embutidoras**

▶ **amasadoras**

▶ **supercortadoras**

▶ **picadora**

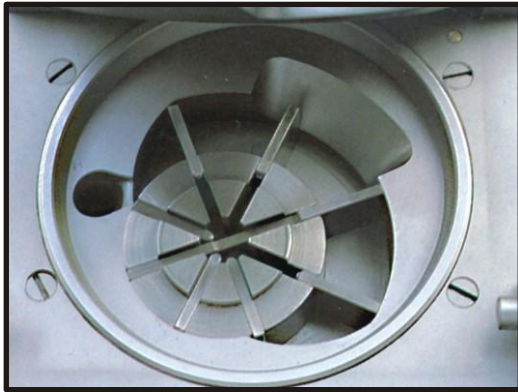
▶ **elevadores**



## **MODELO EMB-2003 D**

Embutidora continua a vacío por paletas diametrales

Modelo EMB-2003 DR



### ▶ porcionador electrónico

El porcionador está basado en un contador electrónico de unidades de giro, que corresponden a unidades exactas de volumen, por lo que siempre queda garantizada la exactitud de la porción, independientemente de todas las demás influencias mecánicas, hidráulicas, etc... lográndose una total precisión en el giro del rotor.

### ▶ descripción del sistema de paletas

Demostrando una vez más estar en vanguardia del sector, SIA desarrolló en 1982 en estrecha colaboración con los fabricantes de embutidos, el sistema de paletas diametrales que actualmente está reconocido como el más efectivo del mercado, imponiéndose al sistema tradicional de excéntrica con paletas radiales.

El sistema de paletas SIA consta de un estator, donde gira un rotor portador de paletas que transporta, suave y cuidadosamente, sin estrujamientos y por el camino más corto (de todas las embutidoras continuas del mercado mundial), todo tipo de pastas, manteniendo constante la calidad de las mismas por delicadas que sean.

Durante todo el recorrido la pasta se encuentra en atmósfera de vacío, desaireándose, lo cual redonda en una mejora de: calidad, presentación (sin poros), color, proceso de secado y vida comercial del embutido.

El funcionamiento de la máquina es hidráulico, embutiendo en continuo o porcionando, sin embragues ni frenos que regular, sin golpes ni vibraciones. La velocidad de salida es infinitamente graduable, partiendo de 0 hasta la producción máxima. Está construida en acero inoxidable y aleaciones endurecidas de alto porcentaje en cromo, que unido al hecho de que las paletas son diametrales, da como resultado un conjunto de muy larga duración.



### ▶ cuadro de mandos digital

El cuadro de mandos digital es práctico, simple y de gran fiabilidad. Las distintas funciones a realizar están marcadas con símbolos ergonómicos de fácil interpretación. Puede memorizar 40 programas de trabajo, en los que cada uno de ellos recoge los parámetros siguientes:

- ÿ Modo de trabajo
- ÿ Peso de la porción
- ÿ Pausa entre porción y porción
- ÿ Control de producción: por nº de piezas o por kilos
- ÿ Ajuste de la primera porción
- ÿ Avance de la orden a la clipadora automática

### ▶ vacío

La bomba de vacío, instalada en el interior de la máquina produce un intenso vacío regulable de 0 a 95% en función del tipo de pastas. La cámara de vacío dispone de un filtro protector que evita la entrada de pasta (en caso de descuido del operario) al interior de la bomba.



### ▶ posibilidades de trabajo

Embutición de toda clase de masas en toda clase de tripas y recipientes.

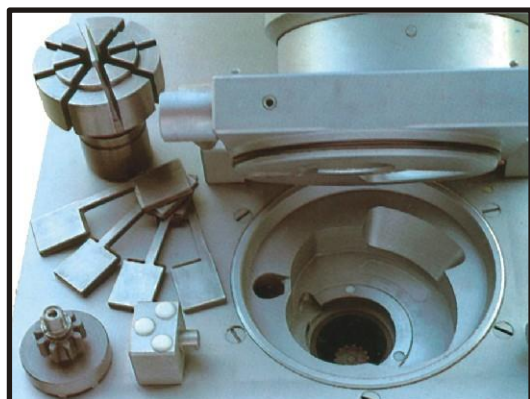
Puede trabajar en continuo o porcionando de 10 a 10.000 gramos, pieza a pieza o en cadencia automática con regulación de pausa entre porción y porción.

Preparada para su adaptación a clipadoras automáticas y con avance de la orden de clipado, con el consiguiente aumento del rendimiento de las mismas.

## ► limpieza y grupo alimentador

La limpieza se realiza en un tiempo muy corto: haciendo bascular la tolva, todas las piezas (el menor número del mercado mundial), que han estado en contacto con la pasta, quedan accesibles con fácil desmontaje y montaje para su limpieza. Para llevar a cabo la limpieza se puede utilizar el chorro de agua a presión.

Debido a los problemas que se producen en el sistema habitual de alimentación (contaminaciones del embudo por paso de grasa mecánica, rincones inaccesibles a la limpieza, etc...), SIA, una vez más en vanguardia, desarrolló un nuevo sistema de alimentación fácilmente desmontable en su totalidad, sin juntas, consiguiendo una higiene total de todos los elementos del alimentador, y un fácil montaje posterior.



## OPCIONES

### ► retorcedor



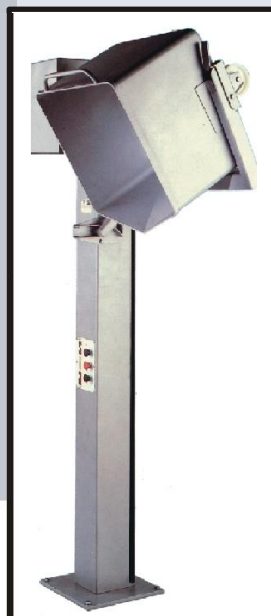
Sincronizado con el porcionador electrónico de la máquina, permite el retorcido de toda clase de tripas, pudiendo graduarse infinitamente desde 1 hasta 10 vueltas. Colocación y desmontaje sin llaves, gracias a su sistema articulado con cierre rápido, lo que permite cambiar de forma rápida el sistema de trabajo con o sin retorcedor y sin necesidad de desmontarlo. Producción: variable en función del calibre, peso y producto. Completo con dos embudos especiales y accesorios.

### ► retorcedor + mano mecánica



Iguals características que para el retorcedor pero con la incorporación de una mano mecánica, para el retorcido automático y a más alta velocidad. Acoplamiento al retorcedor sin llaves y de manera simple, lo que permite cambiar de forma rápida el sistema de trabajo con o sin mano mecánica y sin necesidad de desmontarla. Producción: variable en función del calibre, peso y producto. Completa con dos embudos especiales y accesorios.

### ► elevador ELE-300



Elevación de los carros mediante tornillo sin-fin y tuerca sobredimensionados.

Carros standard a utilizar: de 200 lts.

Potencia total: 2 CV.

Sistema de seguridad y anti-volcado del carro. Sujeción al suelo mediante pernos de anclaje.

# MODELO EMB-2003 D

Embutidora continua a vacío por paletas diametrales

MODELO	EMB-2003 D	
EQUIPAMIENTO	SERIE	OPCIONAL
Producción Kgs./hora*	0 a 3.100 Kgs./hora regulable	
Potencia Total KW./CV.	5/6,5	
Capacidad de la tolva en litros	200 litros	90 litros
Dimensiones con embalaje (jaula de madera) (sin elevador)	1.200 x 1.100 x 2.120 mm. aprox.	
Peso neto en Kgs. aprox.	415 Kgs.	400 Kgs.
Peso bruto en Kgs. aprox.	540 Kgs.	525 Kgs.
Patas	apoyadas al suelo	equipadas con ruedas
Elevador de columna		Modelo ELE-300: con fijación al suelo y para carros standard de 200 lts.
Rotorcedor		Modelo R-014**
Rotorcedor y mano mecánica		Modelo RMM-014***
Equipo que se entrega con la máquina	4 embudos inoxidables a escoger. 1 juego de accesorios. 1 juego de recambios. 1 libro de instrucciones y despiece.	

\* Producción Kgs./hora: Producción aproximada en función del tipo de pasta.

\*\* Modelo R-014: El rotorcedor incluye 2 embudos a elegir entre los diámetros: 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 17, 19, 21, 22, 25 y 28 mm.

\*\*\* Modelo RMM-014: El rotorcedor incluye 2 embudos a elegir entre los diámetros: 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 17, 19, 21, 22, 25 y 28 mm.

La mano mecánica incluye 2 embudos a elegir entre los diámetros: 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 17, 19, 21, 22, 25 y 28 mm. con sus correspondientes retenedores de tripa.

