



▶ **embudidoras**

▶ amasadoras

▶ supercortadoras

▶ picadora

▶ elevadores

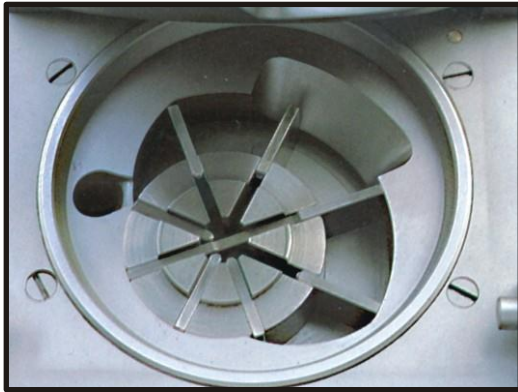


MODELO JUNIOR

Embutidora continua a vacío por paletas diametrales



Modelo JUNIOR



► 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 las máquina es eléctrico, 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, dan como resultado un conjunto de muy larga duración.

► porcionador electrónico por tiempo

El porcionador está basado en la combinación VELOCIDAD-TIEMPO, por lo que una vez determinada la porción mediante el regulador de la velocidad y el temporizador, siempre queda garantizada la exactitud de la misma.

► cuadro de mandos analógico

El cuadro de mandos analógico es práctico, simple y de gran fiabilidad. Incluye los correspondientes botones de puesta en marcha y paro de la máquina, un regulador de velocidad y de tiempo, así como un regulador y visor del nivel de vacío.



► 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 (especialmente productos frescos) en toda clase de tripas y recipientes.

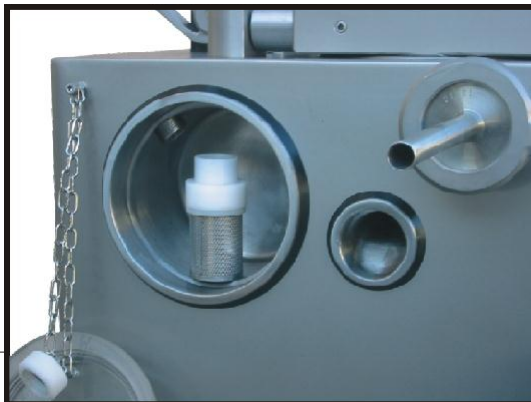
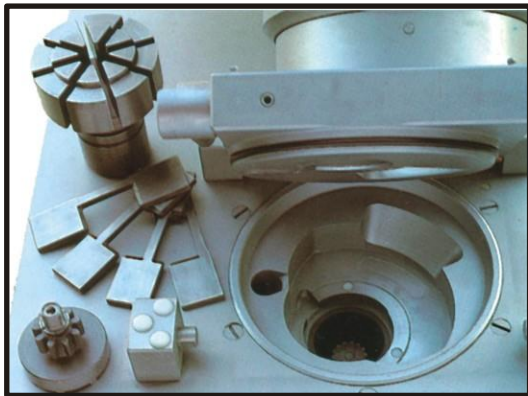
Puede trabajar en continuo o porcionando pieza a pieza.

Opcionalmente la máquina puede llevar incorporada una toma de conexión que permite adaptar la misma a la mayoría de las separadoras clipadoras semiautomáticas existentes en el mercado.

► 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 embutido 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.



► ruedas y tapa de seguridad

La máquina standard se suministra con tolva de 90 lts. provista de tapa de seguridad y viene montada sobre ruedas con sistema de frenado para su fácil desplazamiento.



OPCIONES

► tolva de 200 lts. y patas de fijación al suelo

Opcionalmente puede suministrarse con tolva de 200 lts. y patas de acero inoxidable fijadas al suelo, para así poder cargar mediante elevador de columna.

► 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.

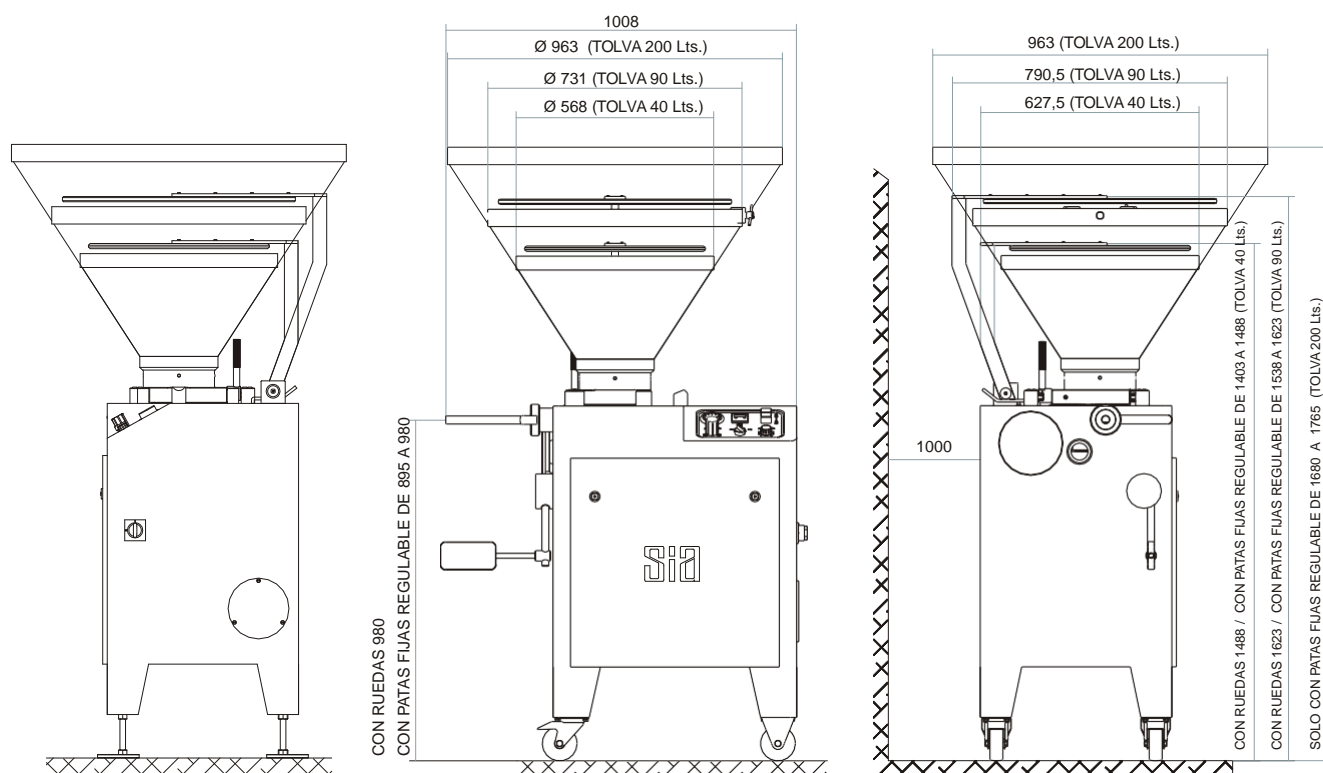
Sistema de seguridad y anti-volcado del carro. Sujeción al suelo mediante pernos de anclaje.

MODELO JUNIOR

Embutidora continua a vacío por paletas diametrales

MODELO	JUNIOR	
	SERIE	OPCIONAL
EQUIPAMIENTO		
Producción Kgs./hora*	0 a 2.800 Kgs./hora regulable	
Potencia Total KW./CV.	3,75/5	
Capacidad de la tolva en litros	90 lts. (tapa de seguridad)	40 lts. (tapa de seguridad) o 200 lts.
Dimensiones con embalaje (jaula de madera) (sin elevador)	1.100 x 1.000 x 1.950 mm. aprox.	
Peso neto en Kgs. aprox.	350 Kgs.	325 Kgs. (tolva 40 lts.) o 400 Kgs. (tolva 200 lts.)
Peso bruto en Kgs. aprox.	450 Kgs.	425 Kgs. (tolva 40 lts.) o 500 Kgs. (tolva 200 lts.)
Patas	equipadas con ruedas (tolvas 40 lts./90 lts.) o fijadas al suelo (tolva 200 lts.)	fijadas al suelo (tolvas 40 lts./90 lts.)
Elevador de columna fijado al suelo		Modelo ELE-300: con fijación al suelo y para carros standard de 200 lts.
Equipo que se entrega con la máquina	4 embudos inoxidable 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.



www.sia-sl.com