



Embutidoras
Eléctricas

EVOLUTION

JUNIOR
SENIOR



en vanguardia del sector desde 1960

por

EVOLUTION



Rotor portador de paletas

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 se está reconociendo como el más efectivo del mercado, imponiéndose el mismo al sistema de excéntrica con paleta radial.

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 embudidoras continuas del mercado mundial), todo tipo de pastas, manteniendo constante la calidad de las mismas por delicadas que sean.

Grupo alimentador

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, en el año 1987, desarrolló un nuevo *sistema de alimentación* fácilmente desmontable en su totalidad, sin juntas, consiguiendo una higiene total de todo los elementos del alimentador y un fácil montaje del mismo.

Funcionamiento y equipamiento de serie

El funcionamiento de la máquina se realiza mediante un reductor de engranajes y un servomotor, embutiendo en continuo o a voluntad, sin embragues ni frenos que regular, sin golpes ni vibraciones. La velocidad de salida es infinitamente graduable, partiendo de 0 hasta la producción máxima y, gracias a la tecnología instalada con una fuerza prácticamente constante. 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

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

Sincronizado con el porcionador de la máquina, permite el retorcido de toda clase de tripas, pudiendo graduarse infinitamente desde 0,1 hasta 10 vueltas. El giro del retorcedor se realiza mediante un servomotor, aprovechando en este proceso crítico, todas las ventajas que esta tecnología permite (fuerza constante, mayor rendimiento, disminución de ruido...). A través de la pantalla de control de la embudidora podemos graduar el nº de vueltas, la velocidad y la aceleración/frenado de giro. La modificación y control de estos parámetros permite poder trabajar con cualquier tripa por delicada que sea, con garantía y repetitividad. 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. Completa con dos embudos especiales y accesorios.

Iguals características que para el retorcedor pero con la incorporación de una *mano mecánica*, para el retorcido automático y a más alta velocidad.



Retorcedor y mano mecánica



Pantalla táctil

Gran pantalla táctil de mandos

Con un tamaño de 10" y 65000 (65k) colores, permite una perfecta visualización de a información desde cualquier punto. El diseño del programa instalado ha sido pensado para ser práctico, simple y muy intuitivo, permitiendo acceder a todas las prestaciones que presenta esta tecnología.

El menú principal presenta cuatro opciones:

- MODOS DE TRABAJO
- PROGRAMAS
- MANTENIMIENTO Y AJUSTES
- PARÁMETROS



Filtro de vacío y embudo

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) en el interior de la bomba.



Fácil

Limpieza

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