



TIPPER TIE™

SVF1800

Clipeadora doble automática



Durabilidade a nível industrial num pacote simples, económico e eficaz

Clipeadora doble automática SVF1800

Campo de aplicación

La SVF1800 es la solución ideal para aquellos productores que buscan una clipeadora doble automática y rentable que elabore embutidos con puntas limpias. Gracias al diseño resistente y a la tecnología acreditada de clipeado, características distintivas de la marca TIPPER TIE, se consigue, de modo sencillo, una producción segura durante todo el turno de trabajo.

El sistema constituye también la elección perfecta para las empresas que tienen que elaborar productos con calibres de mayor tamaño. La SVF1800 sella todas las tripas de plástico, fibra y colágeno en una amplia variación de calibres de entre 35 mm y 140 mm. El cambio sencillo a un paso de clip diferente, de 15 a 18 mm, incrementa el rango de calibres y permite personalizar la aplicación.

La robusta SVF1800 se puede conectar a todas las embutidoras convencionales para producir embutidos individuales, en ristras y en forma de anillo, en porciones selladas con máxima precisión, sin residuos de pasta de embutido en los extremos de la tripa. Se puede utilizar igualmente para el envasado de productos semi-elaborados de confitería, quesos, sopas y productos no alimenticios.

Tecnología

Para conseguir un cierre por clip seguro, se dispo-

ne de un resistente cabezal fijo accionado por leva. Con el fin de prevenir daños en la máquina debidos a un manejo inadecuado, el sistema detecta con precisión si el motor se sobrecarga al sobrepasar el valor límite ajustado para la fuerza de cierre por clip. En caso de sobrecarga, el sistema de seguridad se activa y la máquina se detiene. Esto se logra sin necesidad de usar sensores externos o cables, por lo que se pueden suprimir. La SVF1800 y todas sus palancas de accionamiento se han construido con acero inoxidable de larga duración. Todos los elementos de la impulsión por leva le confieren a la SVF1800 una larga vida útil y un desgaste mínimo.

La tecnología de pantalla táctil permite controlar manualmente la leva de clip para realizar su mantenimiento y seleccionar rápidamente los parámetros para el cambio de cuchilla y herramienta, así como para la posición de limpieza. El engrase es sencillo de realizar aplicando un simple método de cuatro puntos.

Control

El ajuste y la configuración sencillos del sistema operativo garantizan el acceso a las funciones importantes con ayuda de una visualización gráfica, clara y de texto llano disponible en varios idiomas. Tanto el accionamiento servo exento de mantenimiento, como el control PLC se pueden operar a través de la pantalla táctil.



Design higienico

La SVF1800 incorpora elementos de última generación que aseguran un servicio completo y un mantenimiento sencillo. La limpieza es rápida y completa gracias a las superficies lisas de acero inoxidable sin cabezas de tornillo o esquinas en las que se pudiera acumular la suciedad, así como a las superficies horizontales con una inclinación de 3° y a los componentes clasificados con IP65. Las cubiertas selladas herméticamente protegen las válvulas, los accionamientos y los controles contra la penetración de agua y suciedad.

Variantes de equipamiento

- Alimentadora de lazos de cuerda BSZ 105-2
- Ajuste de clip individual
- Distribuidor de cuerda para embutidos en forma de anillo
- Porcionado longitudinal mecánico y óptico
- Tres variantes de descarga
- Código de clip
- Freno neumático para tripas sensibles
- Detección del extremo de tripa
- Juego de ruedas opcional

Ventajas

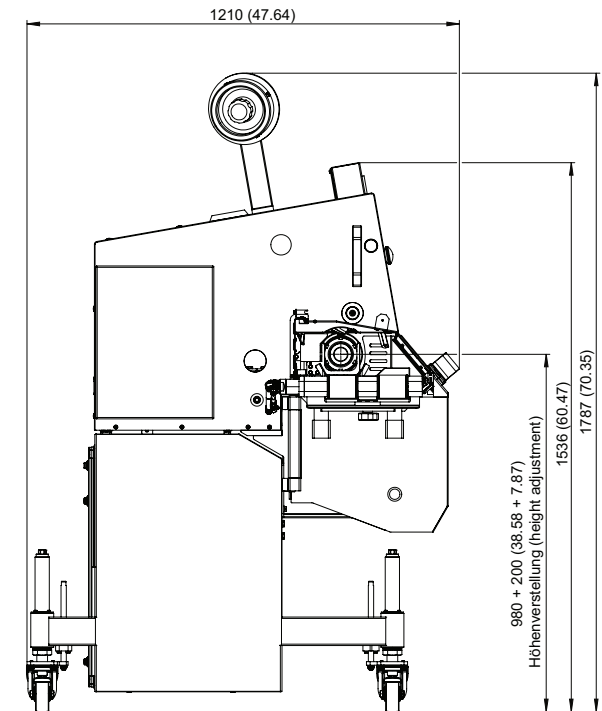
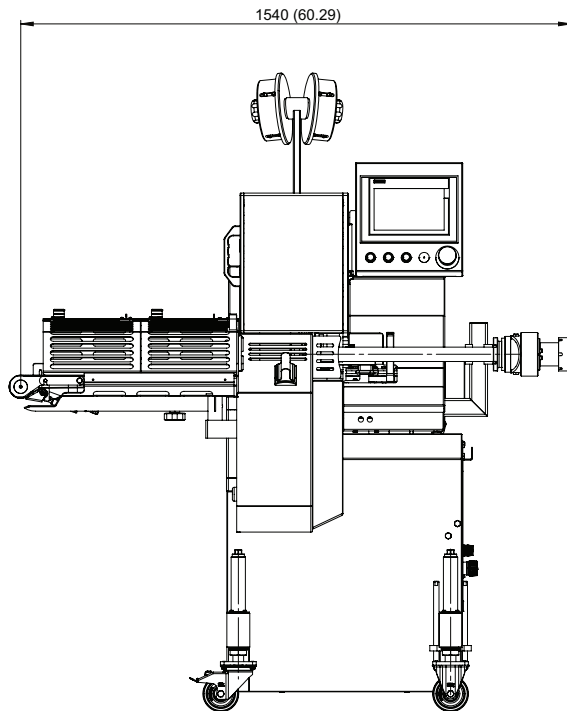
- Seguridad de clipeado probada por la serie de alto desempeño TT1815
- Puntas limpias de embutidos mediante divisor separador
- Diseño ergonómico y compacto para un confort

máximo de manejo

- Control con pantalla táctil con memoria de recetas para un cambio rápido de producto
- Ajuste manual de la leva de clip mediante la pantalla táctil
- Cambio de cuchilla, herramienta y posición de limpieza seleccionable mediante pantalla táctil
- Conversión sencilla a un paso diferente con avance con sistema clic-clip
- Monitoreo electrónico de la fuerza de cierre por clip sin sensores externos
- Servicio y mantenimiento sin restricciones para maximizar la disponibilidad
- Limpieza higiénica gracias a superficies lisas y anguladas, así como elementos con clasificación IP65
- Cuatro velocidades más marcha continua para máxima productividad



SVF1800 Datos técnicos



SVF1800	
Anchura:	1,540 mm (60.29")
Profundidad:	1,210 mm (47.64")
Altura:	1,787 mm (70.35")
Tensión de conexión:	3x 400-480V/50 Hz o bien 60 Hz 3x 200-240V/50 Hz o bien 60 Hz
Potencia de conexión:	5.5 kW
Clase de protección:	IP65
Consumo de aire:	0.23 m ³ /ciclo
Aire comprimido:	6-7 bar (87-101 psi)
Variación de calibre:	35-140 mm (1.4-5.5")
Número de ciclos:	hasta 130 porc./min en modo de funcionamiento continuo
Herramientas:	de 18 y 15 pasos
Nivel de presión de ruido:	LpA = 75dB(A) (según EN ISO 11204)
Peso:	450 kg (992 lbs)

JBT PROTEIN PROCESSING

SECONDARY

BRINE PREPARATION | HOMOGENIZATION | INJECTION
INJECTION & RETURN MILLING | MACERATION | MASSAGING | TENDERIZATION
X-RAY TECHNOLOGY | AUTOMATED TRAY LOADING

FURTHER

WEIGHING | PORTIONING/TRIMMING | COATING | FRYING & FILTRATION | PROOFING
COOKING | COOLING | CHILLING | FREEZING | REFRIGERATION | CLIPPING & PACKAGING
SOLUTIONS | X-RAY TECHNOLOGY | HIGH-PRESSURE PROCESSING (HPP)



North America

TIPPER TIE, Inc.
2000 Lufkin Road
Apex, NC 27539 USA
Tel. +1 919 362 8811
Fax +1 919 362 4839
TipperTie@jbt.com

Europe

TIPPER TIE TECHNOPACK GmbH
Wilhelm-Bergner-Strasse 9a
21509 Glinde/Germany
Tel. +49 40 72 77 04 0
Fax +49 40 72 77 04 100
infoDE@jbt.com

Latin America

JBT
Máq. Equip. Ind. Ltda.
Av. Eng. Camilo Dinucci 4605
14808-900 Araraquara
São Paulo
Brazil
Phone +55 16 3301 2000
latinamericainfo@jbt.com



We're with you, right down the line.™

tipper.com | jbt.com