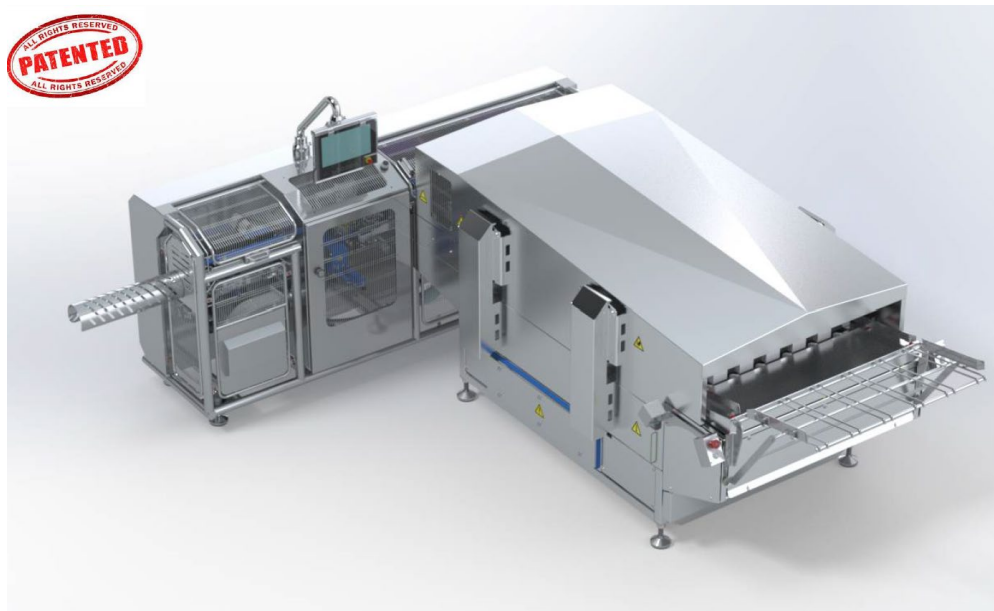


MPE

PELADORA DE ALTO RENDIMIENTO



ARC
tecno



ROBUSTEZ

Máquina totalmente construida en acero inoxidable y piezas de alto rendimiento.

FIABILIDAD

Sistema controlado por pc industrial y mecanismos servo-motorizados lo que la hacen fiable, precisa y constante.

HIGIENE

Fabricada toda con materiales para que pueda ser lavada con los estándares más exigentes en su ambiente alimentario.

SISTEMA PATENTADO

DISEÑADA ESPECIALMENTE PARA PELAR EMBUTIDO CURADO

La peladora MPE1200 está diseñada para eliminar la tripa (ya sea celulosa, colágeno o fibrosa) de las barras de embutidos curados antes de cortarlas.

La máquina debe ir acoplada a un módulo de hidratación que ablanda las tripas antes de pelarlas.

La peladora tiene una capacidad de producción de hasta 1.300 piezas/hora y una longitud estándar para albergar productos de mínimo 500 mm hasta 1.200 mm (esta medida puede modificarse bajo pedido).

La máquina peladora consta de dos zonas de extracción. Una, en la que se retiran las puntas con el clip de las barras de embutido curado; y otra, en la que se extraen las tripas.

Con la máquina se ofrecen una gama de moldes intercambiables para poder pelar productos con un rango de calibres de entre 35 mm y 110 mm.

Está construida con materiales robustos e higiénicos para su uso en la industria alimentaria, es fácil de limpiar y resistente a productos químicos y altas presiones.

Construida dando conformidad a los requisitos de seguridad y a las normas higiénicas y sanitarias de la DIRECTIVA 2006/42/RC (Directiva sobre máquinas) y a los Reglamentos 1935/2004/CE (Equipos en contacto con productos alimentarios).

PELADORA DE ALTO RENDIMIENTO – MPE + RMPE

CALIDAD Y PRODUCTIVIDAD



Sistema de Pelado Automático de Alta Precisión: La máquina cuenta con un sistema de pelado automatizado que asegura la extracción completa y uniforme de la tripa (celulosa, colágeno, fibrosa, Hukki) sin dañar el contenido del producto. Este sistema garantiza un alto rendimiento, con la capacidad de pelar grandes volúmenes sin perder calidad.

Velocidad de Producción: La máquina está equipada con servomotores de alta potencia que permiten un proceso de pelado rápido, reduciendo significativamente los tiempos de producción. Puede procesar más de mil unidades de embutido por hora, optimizando la eficiencia operativa.

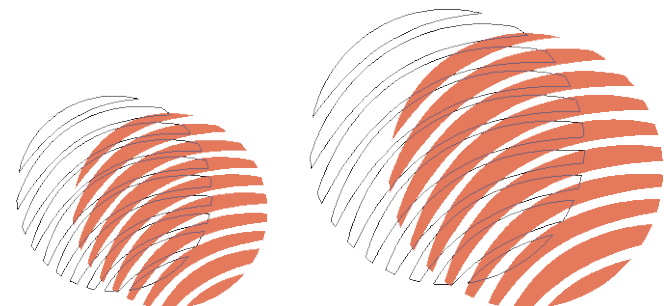
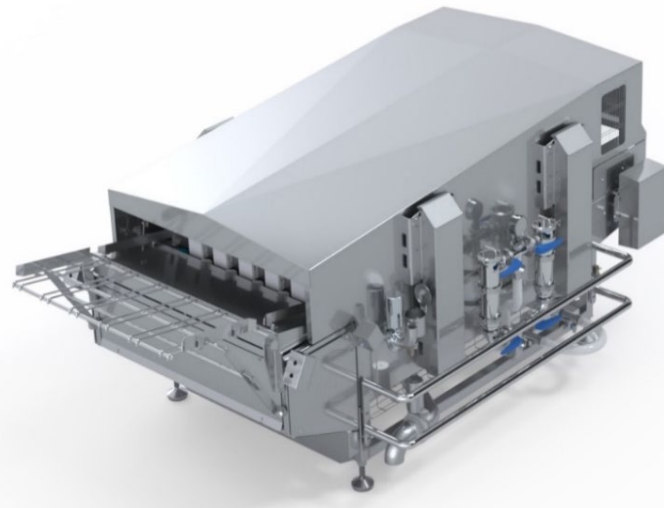
Tecnología de Corte de Alta Precisión: Equipado con cuchillas de acero inoxidable de última generación, el sistema de corte asegura una separación perfecta de la tripa sin afectar la calidad del producto final. Las cuchillas son fáciles de mantener y reemplazar, garantizando una larga vida útil.

Control Digital y Pantalla Táctil: El panel de control digital con pantalla táctil permite a los operarios configurar fácilmente los parámetros de la máquina, como la velocidad, la presión y el tiempo de pelado, con gran precisión. Además, la interfaz intuitiva facilita la operación y monitoreo del proceso en tiempo real.

Construcción Robusta y Materiales de Alta Calidad: Fabricada con acero inoxidable de alta calidad, la máquina ofrece resistencia a la corrosión y facilita el mantenimiento. Su diseño robusto garantiza una larga durabilidad incluso en entornos de trabajo exigentes.

Bajo Consumo Energético: Con un sistema de optimización energética, la máquina minimiza el consumo eléctrico, lo que contribuye a reducir los costos operativos sin comprometer su rendimiento. Incluye tecnología Industria 4.0.

Sistema de Seguridad Avanzado: La máquina está equipada con múltiples sistemas de seguridad, como sensores de seguridad que detienen el funcionamiento en caso de cualquier anomalía, evitando accidentes o daños al equipo.



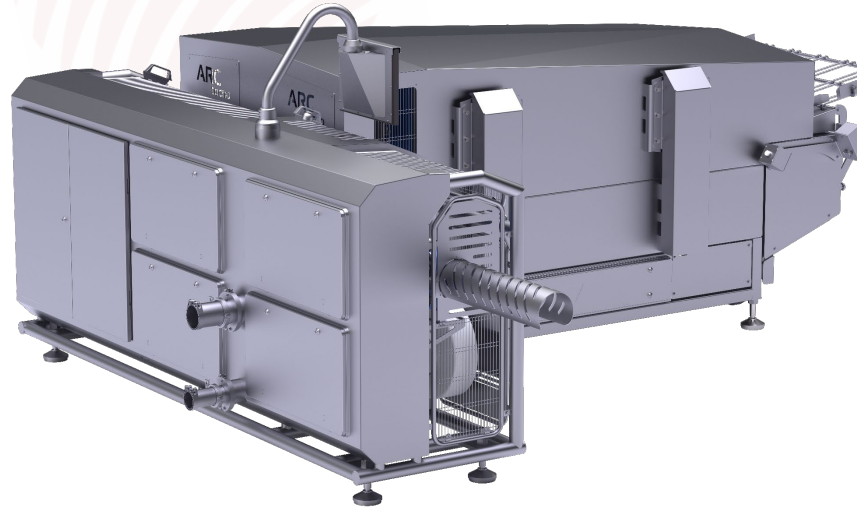
SOSTENIBILIDAD

GESTIÓN DE RESIDUOS

Sostenibilidad y Reducción de Desperdicios: Gracias a su diseño eficiente, la máquina reduce al mínimo los desperdicios de tripa, lo que contribuye a una mayor sostenibilidad en el proceso de producción.

Por un lado, recoge las puntas de tripa con su clip y las transporta a un punto de recogida. En ese punto se conecta un aspirador que las pone en un contenedor, opcionalmente se le puede acoplar un triturador para reducir el tamaño de los residuos, además si es necesario se le puede acoplar otra estación para separar los clips de los trozos de tripa.

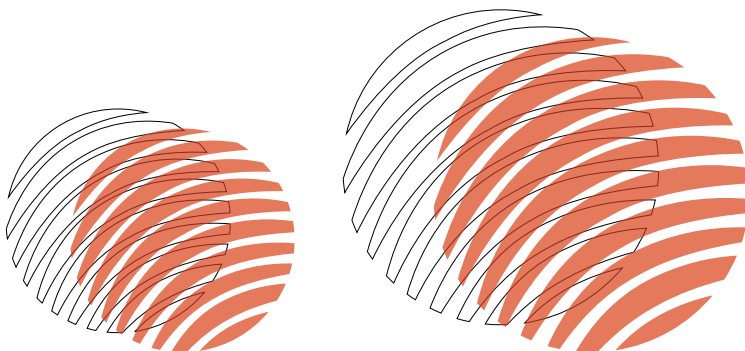
Con la tripa hacemos lo mismo, la extraemos con una turbina que las transporta a un contenedor u opcionalmente a un triturador.



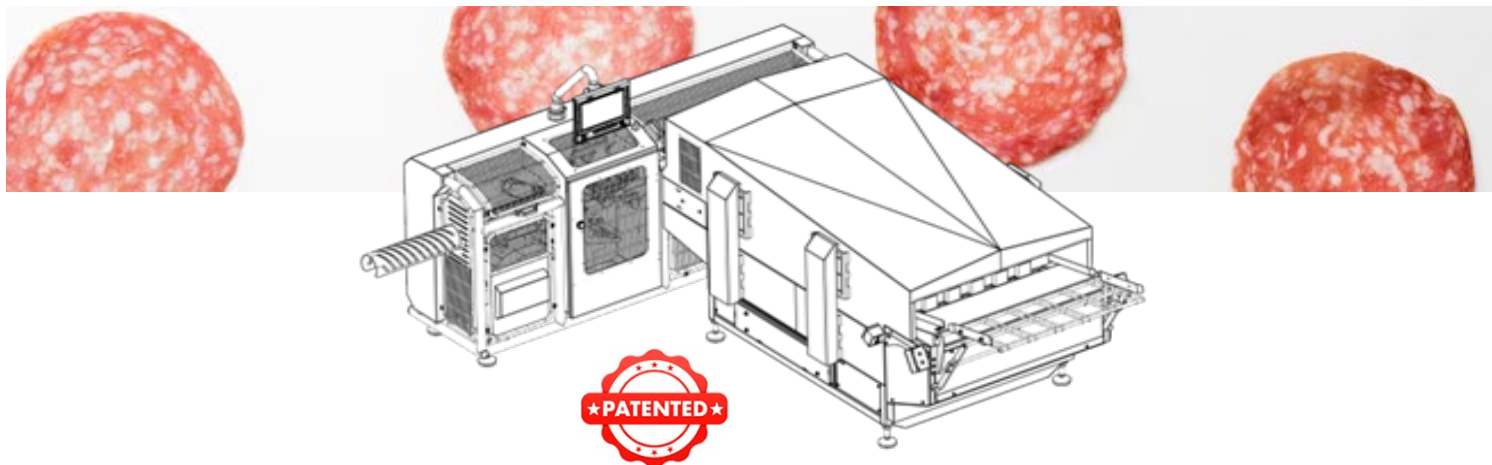
PRESTACIONES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

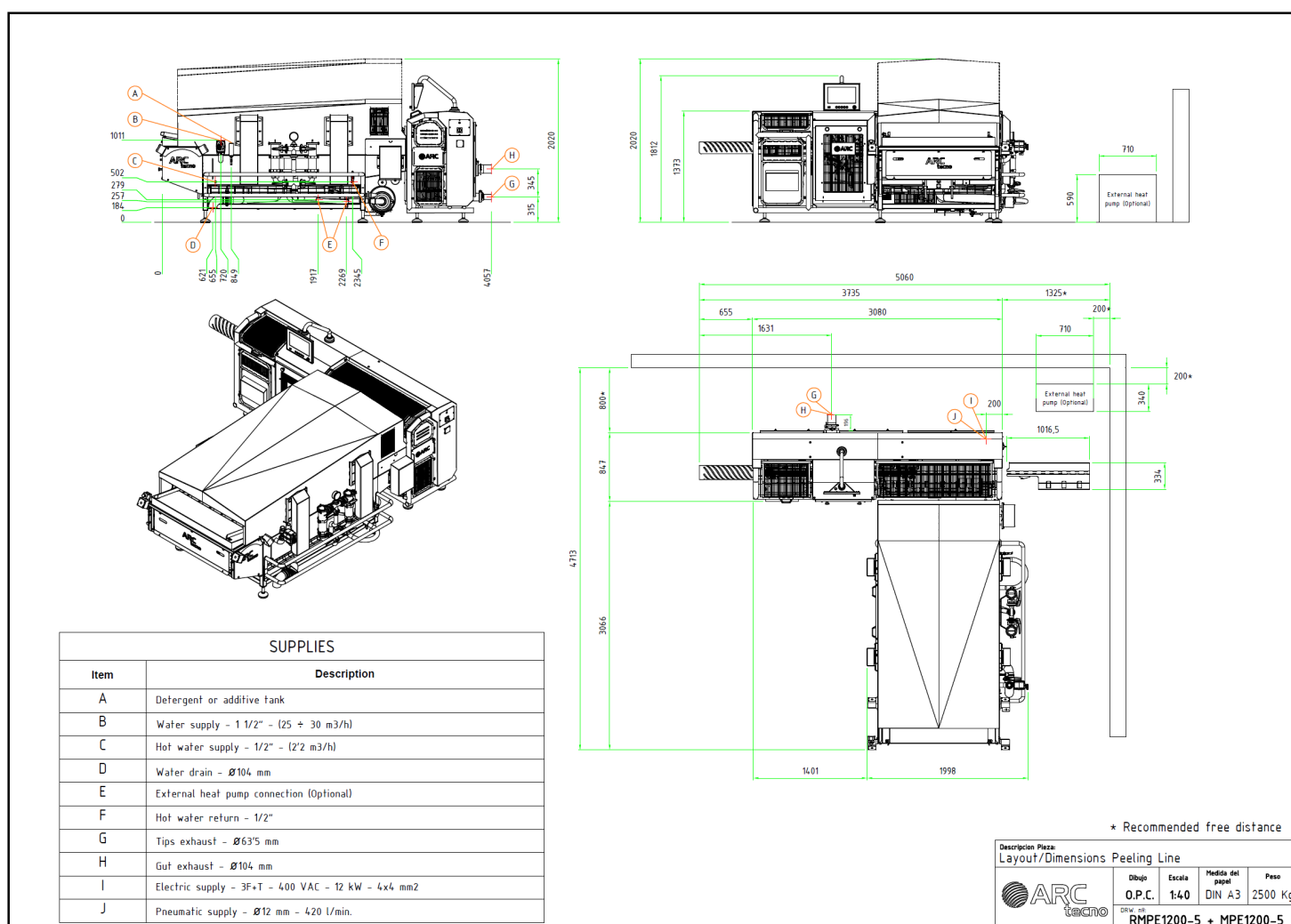
TIPO DE PRODUCTO A TRATAR	EMBUTIDO CURADO – PIEZAS CILINDRICAS
CALIBRES DE LOS PRODUCTOS	DE 35mm HASTA 110mm ESTÁNDAR
LONGITUD DE LOS PRODUCTOS	DE 500mm HASTA 1200mm – MEDIDAS ESPECIALES DISPONIBLES
PRODUCCION	HASTA 1300 PIEZAS/HORA – SEGÚN TIPO DE PRODUCTO
TIPO DE TRIPA	CELULOSA, COLÁGENO, FIBROSA, HUKKI
DIMENSIONES	LARGO: 392cm x ANCHO: 406cm x ALTO: 202cm
SISTEMA DE CONTROL	PANTALLA TÁCTIL IP69K
CERTIFICADOS DE CALIDAD	CE, CSA, UL



Construida dando conformidad a los requisitos de seguridad y a las normas higiénicas y sanitarias de la DIRECTIVA 2006/42/RC (Directiva sobre máquinas) y a los Reglamentos 1935/2004/CE (Equipos en contacto con productos alimentarios).



MEDIDAS



Arctecno Aplicaciones, S.L.

Avenida Alba Rosa, 50

17800 - Olot (Girona - SPAIN)

Teléfono: +34 972 280650

Correo electrónico: info@arctecno.com

www.arctecno.com

Construida dando conformidad a los requisitos de seguridad y a las normas higiénicas y sanitarias de la DIRECTIVA 2006/42/RC (Directiva sobre máquinas) y a los Reglamentos 1935/2004/CE (Equipos en contacto con productos alimentarios).