

MPEC

PELADORA COMPACTA



 **ARC**
tecno



ROBUSTEZ

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

FIABILIDAD

El sistema industrial controlado por PC y los mecanismos servomotorizados lo hacen fiable, preciso y constante.

HIGIENE

Fabricado con materiales que pueden lavarse según los más altos estándares en su entorno alimentario.

SISTEMA PATENTADO

ESPECIALMENTE DISEÑADA PARA PELAR EMBUTIDO CURADO

La peladora compacta MPEC1200 está diseñada para eliminar la tripa de barras de embutidos curados (celulosa, colágeno, fibrosa, etc....) antes de cortarlas.

Si es necesario, la máquina puede acoplarse a una unidad de hidratación que ablanda las tripas antes de pelarlas.

La peladora compacta tiene una capacidad productiva de hasta 600 piezas/hora, dependiendo del producto. Y una longitud estándar para albergar productos de mínimo 500 mm hasta 1.200 mm (esta medida puede modificarse bajo pedido).

La máquina peladora se compone 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 para poder pelar productos con un rango de calibres de entre 35 mm hasta 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 a 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 COMPACTA MPEC

CALIDAD Y PRODUCTIVIDAD



Sistema de Pelado Automático de Alta Precisión: La máquina cuenta con un sistema de pelado automatizado que garantiza la extracción completa y uniforme de la tripa natural 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 pelado rápido, reduciendo significativamente los tiempos de producción. Puede procesar algo más de mil unidades de salchicha por hora, optimizando así la eficiencia operativa.

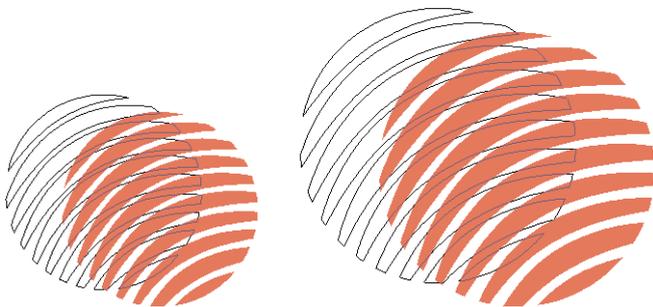
Tecnología de corte de alta precisión: Equipado con cuchillas de acero inoxidable de última generación, el sistema de corte garantiza una separación perfecta de la tripa sin afectar la calidad ni la integridad del producto final. Las cuchillas son fáciles de mantener y reemplazar, lo que garantiza una larga vida útil.

Control digital y pantalla táctil: El panel de control digital con pantalla táctil permite a los operadores configurar fácilmente 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 la monitorización del proceso en tiempo real.

Construcción robusta y materiales de alta calidad: Fabricada en acero inoxidable de alta calidad, la máquina es resistente a la corrosión y de fácil mantenimiento. Su diseño robusto garantiza una larga durabilidad incluso en entornos de trabajo exigentes.

Bajo consumo energético: Gracias a un sistema de optimización energética, la máquina minimiza el consumo de energía, lo que ayuda a reducir los costes operativos sin comprometer el rendimiento. Incorpora tecnología de la Industria 4.0.

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



SOSTENIBILIDAD

GESTIÓN DE RESIDUOS

Sostenibilidad y reducción de residuos: Gracias a su diseño eficiente, la máquina minimiza los residuos de tripa natural, lo que contribuye a una mayor sostenibilidad en el proceso de producción.

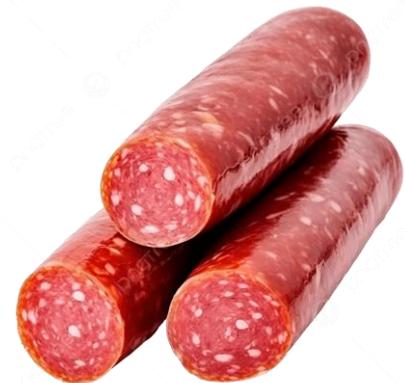
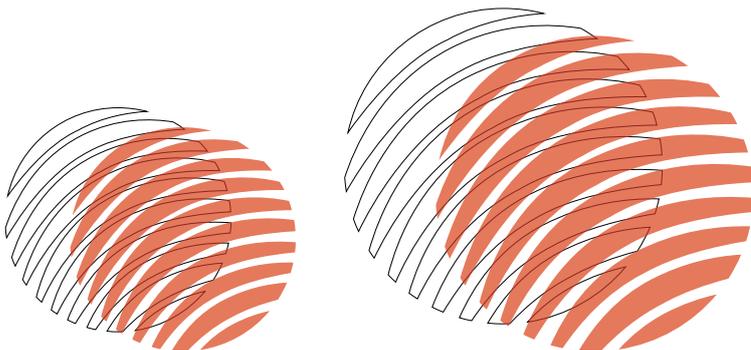
Por un lado, recoge las puntas de tripa con su clip y las transporta a un punto de recogida. En este punto, se conecta un aspirador que las deposita en un contenedor; opcionalmente, se le puede acoplar una trituradora para reducir el tamaño de los residuos y, si es necesario, se le puede acoplar otra estación para separar los clips de las tripas.

Hacemos lo mismo con las tripas, extrayéndolas mediante una turbina que las transporta a un contenedor o, opcionalmente, a una trituradora.

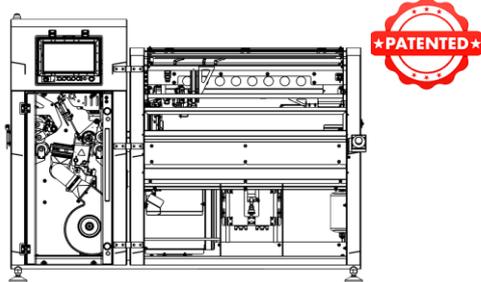
PRESTACIONES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

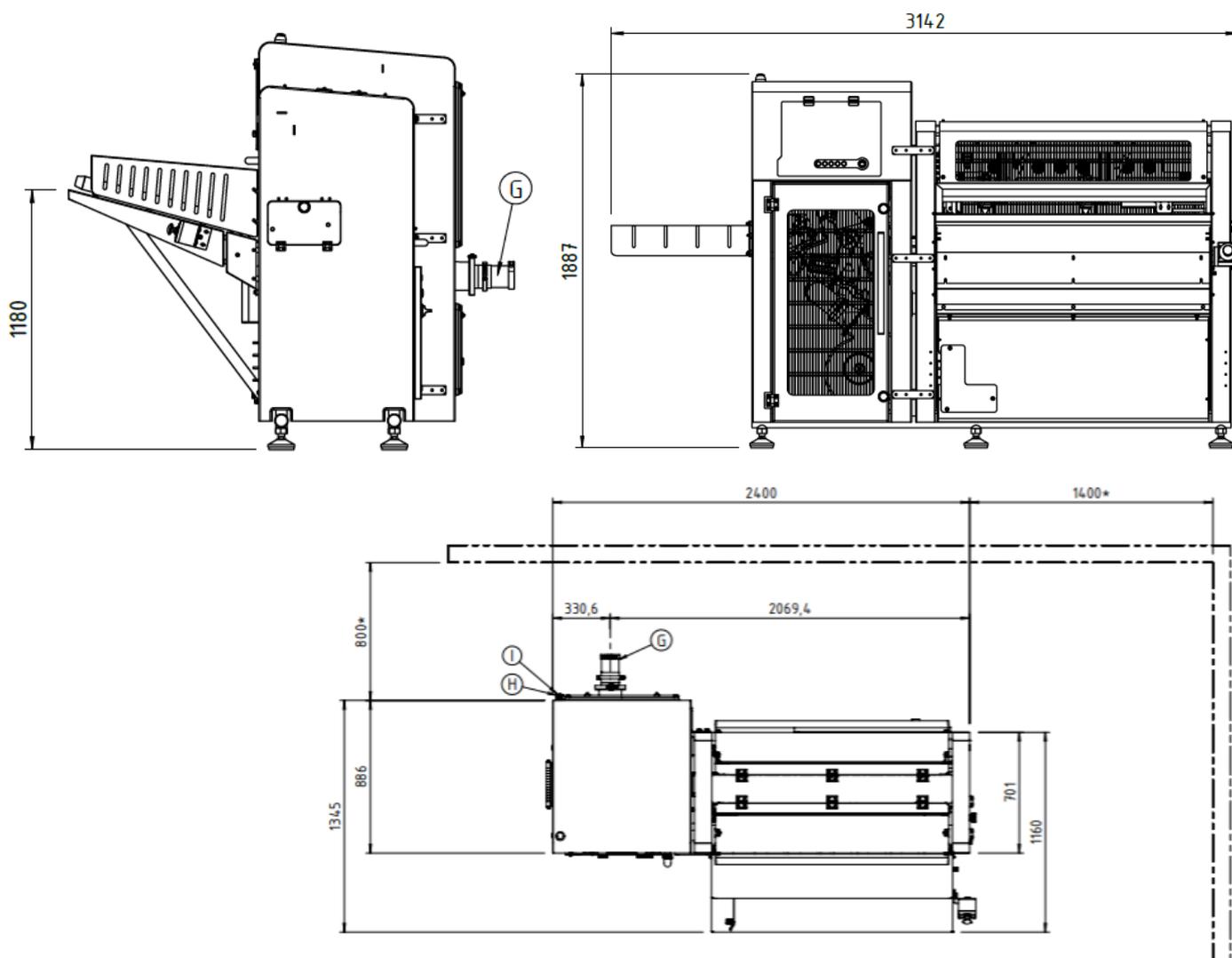
TIPO DE PRODUCTO A TRATAR	EMBUTIDO CURADO – PIEZAS CILINDRICAS
CALIBRES DE LOS PRODUCTOS	DE 35mm HASTA 110mm ESTÁNDAR
LONGITUD DE LOS PRODUCTOS	DE 500mm HASTA 1200mm – MEDIDAS ESPECIALES DISPONIBLES
PRODUCCION	HASTA 600 PIEZAS/HORA – SEGÚN TIPO DE PRODUCTO
TIPO DE TRIPA	CELULOSA, COLÁGENO, FIBROSA, HUKKI
DIMENSIONES	LARGO: 3150mm x ANCHO: 1800mm x ALTO: 1890mm
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).