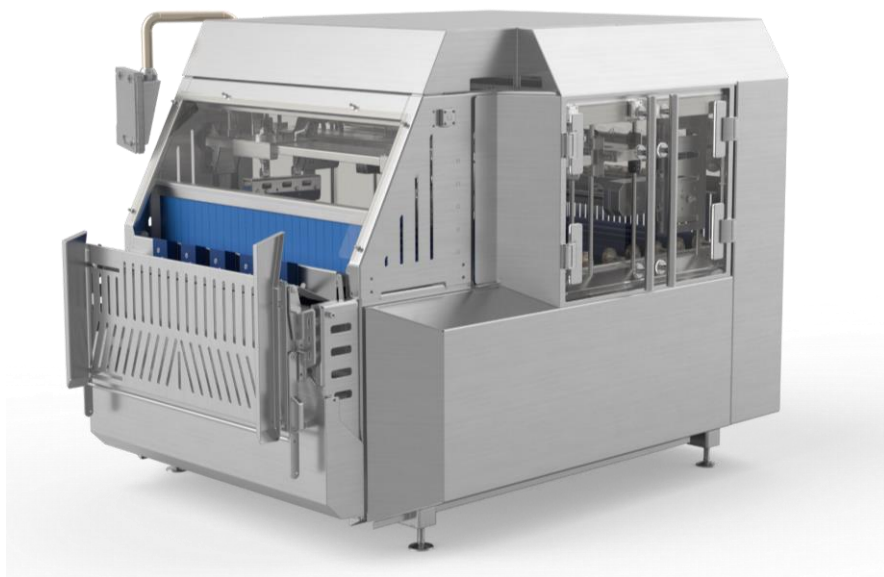


PTP12C



ARCtecno

PELADORA COMPACTA PARA PRODUCTOS CON TRIPA PLÁSTICA



NOVEDAD EN IFFA 2025!

NUEVO SISTEMA PATENTADO

PELAMOS PRODUCTOS REDONDOS EMBUTIDOS EN TRIPA PLÁSTICA

La máquina de pelado de tripa plástica de alta prestación está diseñada para ofrecer un rendimiento excepcional en la industria de los embutidos, garantizando rapidez, eficiencia y calidad en el proceso de eliminación de la tripa plástica. A continuación, se detallan sus principales características y prestaciones:

Alimentación manual o automatizada en la entrada de la máquina, primera fase cortamos el contorno de las puntas del producto, segunda fase retiramos las puntas de tripa con el clip, que son evacuadas con unas cintas transportadoras hacia un punto donde son transportadas hacia el exterior de la máquina para ser aspiradas a un recipiente u opcionalmente a un triturador, tercera fase realizamos un corte a lo largo de la pieza y en una cuarta fase retiramos la tripa del producto con el sistema patentado de desenrollado dinámico.

La máquina es multi calibre, desde $\varnothing 35\text{mm}$ hasta $\varnothing 180\text{mm}$ sin cambiar ninguna pieza, sólo con ajustes mediante manivelas y servomotores. Longitud mínima para el modelo PTP12C de 1000mm hasta 1200mm.

ROBUSTEZ

Máquina totalmente construida en acero inoxidable, piezas sobredimensionadas y 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.

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).

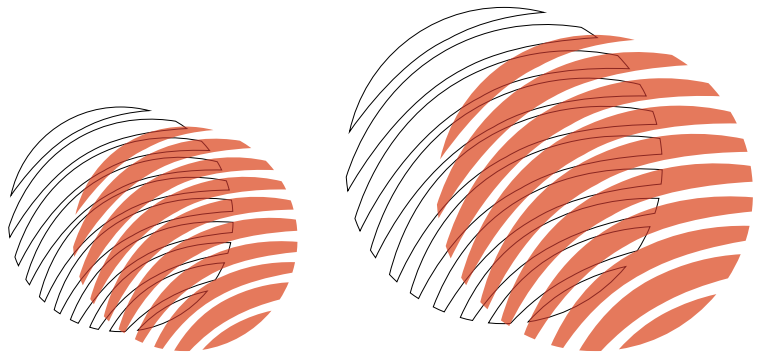
ALTAS PRESTACIONES

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 plástica 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 hasta 800 unidades de embutidos por hora, optimizando la eficiencia operativa.

Adaptabilidad a Diferentes Diámetros de Producto: Gracias a un diseño modular y regulable, la máquina puede trabajar con productos con tripas plásticas de diferentes diámetros y tamaños, lo que la hace versátil y apta para diversas aplicaciones de productos.



PTP12C – PELADORA COMPACTA

LA CALIDAD, NUESTRA HUELLA

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 o integridad 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.

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).

SOSTENIBILIDAD

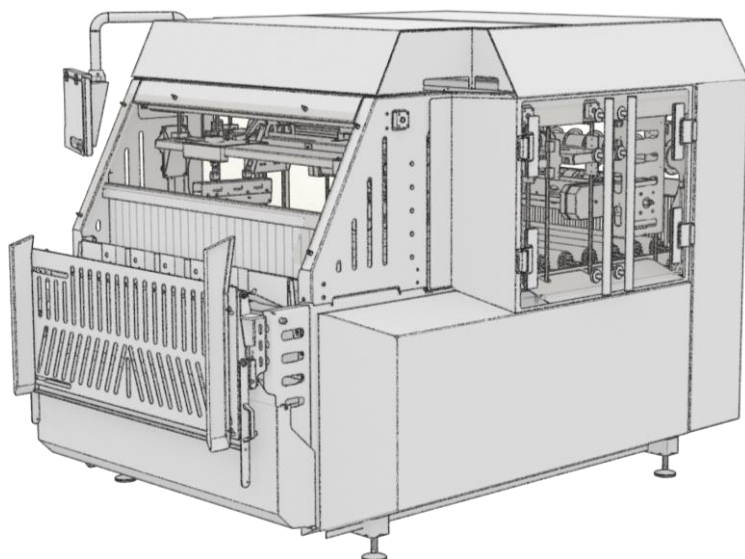
GESTIÓN DE RESIDUOS

Sostenibilidad y Reducción de Desperdicios:

Gracias a su diseño eficiente, la máquina reduce al mínimo los desperdicios de tripa plástica, 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 recipiente, 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 plástico.

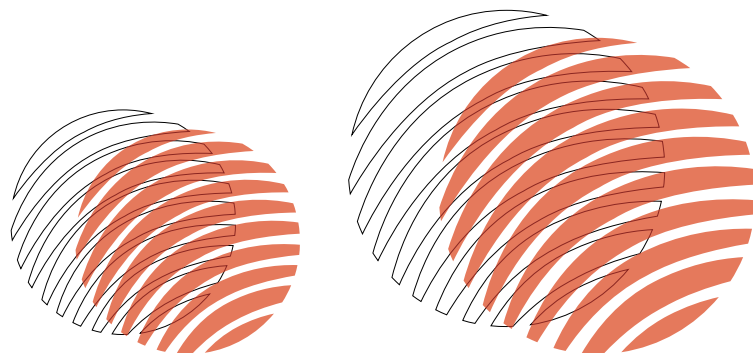
Con la tripa plástica hacemos lo mismo, la recogemos con una cinta y la transportamos a otro punto de recogida para ser aspirada y conducida a un recipiente u opcionalmente a un triturador.



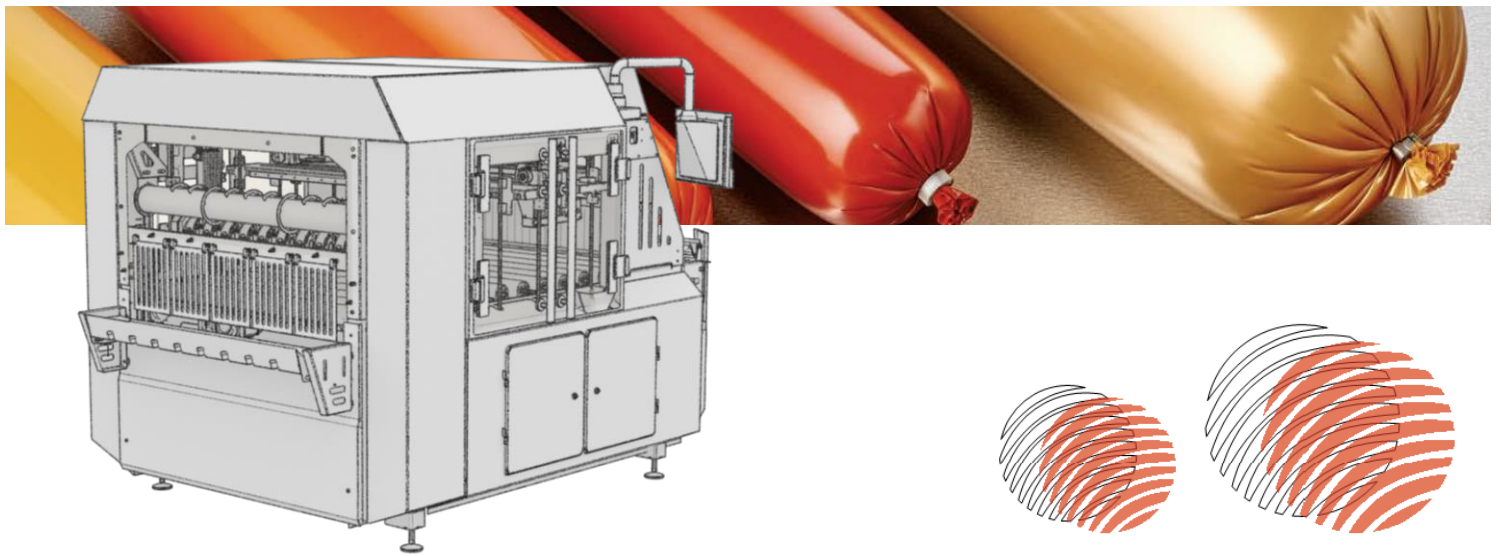
PRESTACIONES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TIPO DE PRODUCTO A TRATAR	PIEZAS CILINDRICAS
CALIBRES DE LOS PRODUCTOS	DE 35 HASTA 180mm (PARA OTRAS MEDIDAS CONSULTAR)
LONGITUD DE LOS PRODUCTOS	DE 1000mm HASTA 1200mm (PARA OTRAS MEDIDAS CONSULTAR, DISPONIBILIDAD DE OTROS MODELOS)
PRODUCCIÓN	DE 600 HASTA 800 PIEZAS HORA
TIPO DE TRIPA	PLÁSTICA, FIBROSA
DIMENSIONES	LARGO: 3000mm x ANCHO: 2000mm x ALTO: 1950 mm
PESO	1800 KG.
SISTEMA DE CONTROL	PC INDUSTRIAL CON PANTALLA 17" IP69K – ACERO INOXIDABLE
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).