



Swopper español



TIPPER TIE[®]
ALPINA

A **DOVER** COMPANY

Estableciendo nuevos parámetros en tecnología de trituración

Su futuro está asegurado

Con más de 130 años de experiencia en el diseño de ingeniería y con un espíritu de innovación, Tipper Tie Alpina establece nuevos parámetros en tecnología de trituración/molido con su generación de cortadoras Swopper. La nueva Swopper combina calidad funcional con la última tecnología. Se ha **diseñado para uso universal**, pero se transforma en una **máquina especial** según cada aplicación. Para (pasta de) chorizo crudo cortado grueso o fino, las más finas emulsiones o pastas de chorizo cocido, los resultados son tan excelentes como aquéllos que se logran mediante la cuidadosa mezcla y amasado de toda clase de ingredientes.

Velocidades de hasta 150 m/s

El legendario sistema de corte de Alpina se ha mejorado aún más. La geometría del plato y la cámara de corte cuidadosamente combinadas/adaptadas, junto con **8 velocidades de corte y 4 velocidades de mezcla** dan una máxima productividad y hacen que la Swopper sea adecuada para toda clase de productos. Un novedoso arreglo de cuchillas y una entrada para productos de gran tamaño permiten el precorte de bloques de carne completamente congelada.



Sistema flexible de corte M55

Para chorizo crudo, cocido o hervido, el **sistema de corte M55** proporciona una convincente **flexibilidad y economía**.

Con el sistema de corte Alpina, las cuchillas no deben ser ajustadas o reajustadas después de su afilado porque las mismas están claramente posicionadas. Con el cabezal hidráulica de cuchilla, se necesitan menos de cinco minutos para cambiar la cuchillas. Sólo son necesarias dos llaves pequeñas. La Swopper trabaja con 2, 4 o 6 cuchillas en tres o cuatro planos diferentes.

Elevador/descargador

El elevador es compacto y cuenta con una disposición ergonómica. El disco descargador rotativo, combinado con un sistema de descarga totalmente nuevo, garantiza **un vaciado completo y rápido del plato** de la cortadora respecto de toda clase de chorizos y productos.

Diseño racional

La Swopper ha sido diseñada racionalmente a fin de asegurar la calidad del producto, la productividad, el uso universal y la higiene. Las superficies alisadas y el buen acceso permite una limpieza perfectamente higiénica incluso debajo del plato. La totalidad de las superficies están inclinadas por lo menos en 3° para permitir el desagote completo del agua después de la limpieza. El robusto cuerpo de la máquina tiene una superficie exterior de acero inoxidable y está herméticamente cerrado. La altura de las cuatro patas se puede ajustar y las mismas ejercen un efecto vibroamortiguador.

Mantenimiento

La Swopper garantiza **máxima facilidad de mantenimiento y servicio**. Todos los puntos de lubricación tienen un acceso centralizado. A requerimiento, se puede obtener un **sistema de lubricación centralizado automático**.

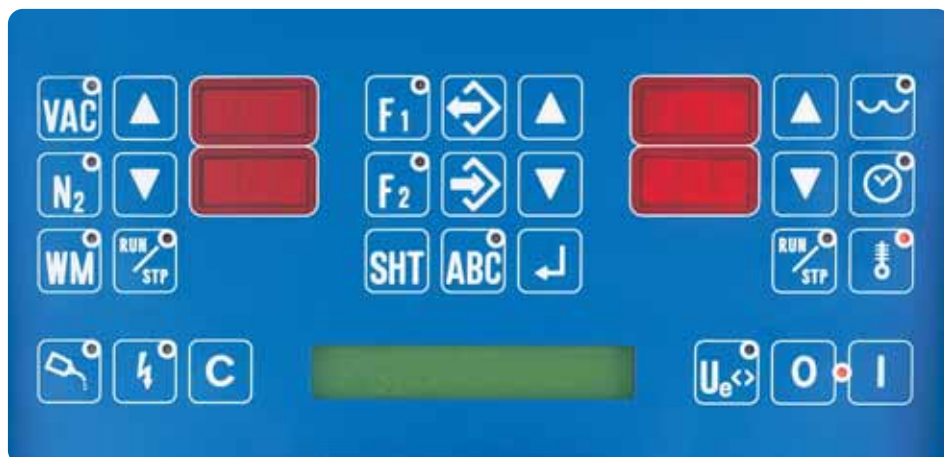
Su fortaleza – sus beneficios

Moderna transmisión y concepto de control

Una moderna **transmisión de corriente continua o alterna** brinda un torque máximo en las ocho velocidades. Las 6 velocidades se pueden programar a fin de cumplir con los requerimientos específicos de los clientes. Es posible programar **dos velocidades de mezclado y amasado en operación hacia adelante o en reversa**. El control de programa guardado asegura la conveniencia del usuario, es decir, la tapa anti-ruido se abre automáticamente cuando el descargador se coloca en su posición de trabajo. Todas las funciones son controladas desde el panel central de control. El cuerpo del tablero de mando ha sido fabricado en plástico resistente a impactos. **El robusto teclado laminado y los interruptores rotatorios ergonómicos garantizan una operación ultrasimple**. Los interruptores rotatorios son fáciles de operar incluso bajo las condiciones más arduas. Las posiciones de los interruptores están claramente marcadas. Esto evita mayormente los errores de operación. Por supuesto que también se proporciona un mantenimiento recomendado del visor y un dispositivo para el diagnóstico de fallas. La Swopper está provista de un **sistema electrónico de apagado automático («EDA»)** y opcionalmente se puede adicionar un **dosificador de agua**. Las secuencias de proceso, tales como las velocidades de las cuchillas y de la batea, se pueden programar y guardar («EDA»). En operación programada, el paso siguiente del proceso se actúa en forma automática al alcanzar la temperatura, el tiempo o la cantidad de revoluciones de la batea deseadas. Esto brinda una productividad máxima y hace que los operadores trabajen mejor.

Rendimiento máximo

El visor de temperatura es preciso y rápido. Junto al sistema de corte Alpina, asegura una calidad óptima del producto, incluso con materia prima de bajo costo.



No se necesita una picadora

La **cámara circular de corte y la distancia mínima entre la cuchilla y el plato aseguran la trituración y la cuidadosa mezcla** del material a cortar. La calidad de emulsionar de la cortadora Alpina es única.



No se necesita una máquina mezcladora o amasadora

El mezclado o combinación a fin de obtener la consistencia de la pasta (por ejemplo, para Salchichón con jamón) se completa en forma rápida en la Swopper tanto como salames crudo se mezcla perfectamente y no queda «manchado».



No se necesita un molino coloidal

La Swopper procesa **corteza/pellejo y tendones crudos sin agregado de aditivos y sin la utilización de un molino coloidal** para obtener un compuesto ultrafino y de una liga alta. Se requieren **velocidades de cuchilla de hasta 150 m/s** a fin de producir toda clase de emulsiones, bloques ultrafinos de cortezas/pellejos o polvo de tendón vacuno de calidad sin precedentes en un tiempo sensacionalmente corto.

La llave del éxito



Ventajas de la Swopper's

- Corte (trituration), mezclado, emulsificación para obtener productos perfectamente terminados con materias primas de bajo costo.
- Uso universal que reduce drásticamente los costos de las inversiones de capital y aumenta la productividad, porque todas las operaciones se realizan perfectamente en la cortadora. No se necesita picadora, mezcla-dora ni molino coloidal.
- Diseño racional. La nueva Swopper está diseñada racionalmente para obtener calidad de producto, productividad, higiene y uso universal.
- Instalación ultra simple, ya que todos los componentes son arte integral del cuerpo de la máquina.
- Diseño sólido que garantiza estabilidad máxima, funcionamiento ultra silencioso, larga vida útil y el reconocido alto valor de reventa de Alpina.
- La Swopper ha sido aprobada por la Comunidad Europea y cumple con los requerimientos de la USDA.

Productos terminados

Calidades típicas de los productos terminados por la Swopper:

- Refinamiento, apariencia y color del chorizo cocido, chorizo de hígado y paté
- Tamaño y distribución uniforme del grano de la pasta de chorizo crudo
- Sin precipitaciones de gelatina ni de grasa en los productos enlatados
- Cuidadoso corte, mezclado, amasado y emulsificación de productos alimenticios tales como confituras, especias, nueces, etc.



TIPPER TIE INC.
P.O. Box 866, 2000 Lufkin Road
Apex, NC 27502-0866
Tel. (919) 362-8811
Fax (919) 362-4839
sales@tippertie.com
www.tippertie.com



TIPPER TIE technopack GmbH
Otto-Hahn-Straße 5
D-21509 Glinde/Germany
Tel. +49 (0)40 72 77 04-0
Fax +49 (0)40 72 77 04-77
info@tippertie.de
www.tippertie.de



TIPPER TIE ALPINA AG
Ringstrasse 14
CH-9200 Gossau SG, Schweiz
Tel. +41 (0)71 388 63 63
Fax +41 (0)71 388 63 00
info@tippertie.ch
www.tippertie.ch