



Swopper V español



TIPPER TIE[®]
ALPINA

A **DOVER** COMPANY

Disfrute de la nueva técnica del cutter al vacío

Su seguro en el futuro

El SwopperV combina funcionalidad con la más moderna técnica. Por una parte, es extremadamente **versátil** y, por otra parte, es un **especialista** en función de la aplicación.

El usuario controla el proceso del cutter por medio de una tapa antirruído maciza de cristal acrílico con 4 cm de espesor. La carga y descarga en un mínimo de tiempo gracias a la construcción innovadora de la tapa de mira y movimientos coordinados (por ejemplo tapa antirruído con descargador) incrementan aún más la productividad.

Un sensor en la tapa antisalpicaduras mide la temperatura con precisión y con tanto dinamismo como un termómetro de penetración.

Sistema de corte flexible M55



Sistema de corte M55

La geometría exactamente adaptada de la cámara de cuchillas y de la bandeja, junto con **6 velocidades de cuchilla** y **4 velocidades de bandeja** se ha concebido para la productividad y universalidad máximas para todos los productos.

El **sistema de corte M55** convence por su **flexibilidad y rentabilidad**, tanto en embutidos curados, embutidos escaldados como también embutidos cocidos.



Tapa antirruído de mira para carga y descarga en el mínimo de tiempo

Con el sistema de corte Alpina, las cuchillas no se han de ajustar ni re-ajustar tras el afilado porque están posicionadas claramente.

El cambio de las cuchillas no dura ni 5 minutos gracias al cabezal hidráulico de cuchillas. Sólo se requieren dos pequeñas bandejas. El SwopperV funciona con 2, 4 ó 6 cuchillas a 3 ó 4 niveles.



Acceso libre debajo de la bandeja



El no va más en el cambio de aceite Alpina

Requiere poco mantenimiento y es fácil de manejar

Los trabajos de mantenimiento pendientes se muestran en la pantalla. Todos los puntos de engrase se suministran por un engrase automático central. El no va más en el cambio de aceite Alpina: La bomba de vacío se puede sacar sobre un cajón de la máquina; su construcción está tan bien concebida como la máquina entera.

Sus puntos fuertes son sus ganancias

Higiene

La construcción del SwopperV se ha concentrado consecuentemente en la higiene. El SwopperV permite un acceso totalmente libre debajo de la bandeja en la posición de limpieza. Todas las superficies horizontales tienen una inclinación de 3°. La carcasa de la máquina se ha revestido de acero fundido inoxidable y está cerrada por todos los costados. Todos los cables y tubos flexibles están integrados en la carcasa de la máquina.

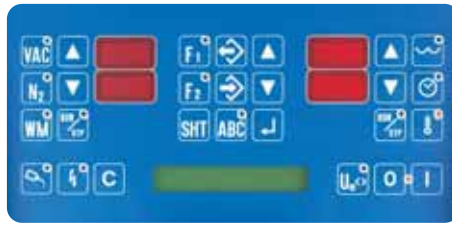
Sistema moderno de accionamiento y mando

Un **mando moderno CC o CA** garantiza el momento de giro máximo en cada una de las 8 velocidades. Las 6 velocidades de cuchillas se pueden programar según las especificaciones del cliente. Hay disponibles **dos etapas de mezcla y amasado, hacia adelante o hacia atrás**. Todas las funciones se pueden controlar desde el panel central



Panel central de mando

de mando. La caja de mando está constituida de plástico a prueba de golpes. **El fuerte teclado de membrana así como el interruptor giratorio ergonómico** procuran por un manejo muy sencillo. Los interruptores giratorios no pierden, incluso bajo las más difíciles condiciones, su manejabilidad por lo que están así siempre listos para el uso. Disponen de posiciones claras de conmutación, por lo que se evitan prácticamente los errores en el manejo. Y por supuesto, la máquina ofrece un indicador de mantenimiento y un diagnóstico de anomalías en el funcionamiento. El SwopperV se ha equipado



con un sistema automático electrónico de desconexión (EDA) y, como opción, con un contador de agua. Las etapas de los procesos, como velocidades de cuchillas y cuba, se pueden programar y memorizar (EDA). Para una automatización parcial o completa de los procesos del cutter hay disponibles, como opción, diversas variantes de mando.

Vacío y gaseado

La potente bomba de vacío y la cámara óptima de vacío garantizan una eliminación rápida del aire contenido en el producto cortado o mezclado y, por lo tanto, procuran por una consistencia exenta de huecos vacíos. A fin de mejorar el sabor u optimizar el color, la masa se puede volver a gasear después de haber aplicado el vacío. El cutter al vacío impide la oxidación, a pesar de la reducción de nitrito, garantizando productos sin poros y con una consistencia más sólida. Además, las lonchas de embutido, empaquetadas al vacío, se pueden conservar durante más tiempos gracias a este proceso.

Cocer y refrigerar

En el SwopperV con equipo para cocer se pueden producir diversos embutidos cocidos y patés en una etapa de trabajo. La cocción en recipientes separados ya no sigue siendo necesaria, además, junto con el agua de cocción no se tiran las proteínas ni sustancias aromáticas, por lo que el producto obtenido podrá satisfacer a los más exigentes. En una sola etapa de trabajo se desmenuza el material crudo, se cuece o hierve y vuelve a enfriar. Con la etapa de mezcla también se pueden integrar con todo cuidado y sin desmenuzar rellenos de consistencia gruesa. Las funciones de calentar y enfriar se efectúan en circuitos cerrados - sin contacto con el producto embutido.

Nitrógeno, el más rápido en la refrigeración

La refrigeración o congelación previa se realiza, tradicionalmente en la fabricación de embutidos escaldados, agregando hielo en laminillas. Otra tecnología ofrece la refrigeración directa con gas líquido. El SwopperV ya se ha preparado para esta tecnología de refrigeración. El gas líquido se introduce por el brazo de apoyo y elimina mediante un sistema de tuberías con montaje fijo y válvula de cierre.



SwopperV con mando enteramente automático.

Las 7 cualidades del SwopperV son la vía de su éxito



- **Rentabilidad:** Cortar (desmenuzar), mezclar, emulsionar hasta lograr el producto final perfecto con material crudo económico
- **Productividad:** Construcción innovadora de la tapa de mira para una carga y descarga instantáneas
- **Higiene:** Acceso libre debajo de la bandeja, sin uniones atornilladas visibles, sin cables ni mangueras conducidos por fuera del montante de la máquina



- **Ergonomía:** Altura de la bandeja desde el suelo en el SwopperV 330/550 sólo 105 cm; en el SwopperV 200 sólo 100 cm
- **Universalidad:** Reduce los gastos de inversión: Los aparatos periféricos se vuelven superfluos, porque todas las etapas de trabajo se realizan a la perfección en el SwopperV



- **Gastos:** Esta máquina universal reúne todos los componentes importantes de producción en su misma carcasa y, por esto, es fácil y rápida de instalar
- **Estabilidad:** Un material de primera calidad y un montante de la máquina, absorbente de vibraciones, garantizan por la máxima durabilidad
- El SwopperV ha obtenido el certificado CE y está conforme a la normativa del Departamento de Agricultura de los EE.UU. (USDA)