



LAGON



LAGON

Maquinaria Càrnica

 **OGALSA**



NUESTRA EMPRESA.

Service Inyectoras Vila S.L.U. es una empresa joven creada en julio de 2012 con el objetivo de dar soluciones a empresas del sector alimentario. Nuestro equipo está formado por ingenieros mecánicos, electrónicos y un equipo de diseño. Todos ellos con una larga experiencia en el campo de la maquinaria alimentaria y los procesos de fabricación.

A su vez con una nueva visión de los productos y los servicios a ofrecer.

Fabricamos también inyectoras para el mundo del pescado con un gran rendimiento.



LAGO IP50 - IP60



Maquinaria Càrnica

 **OGALSA**

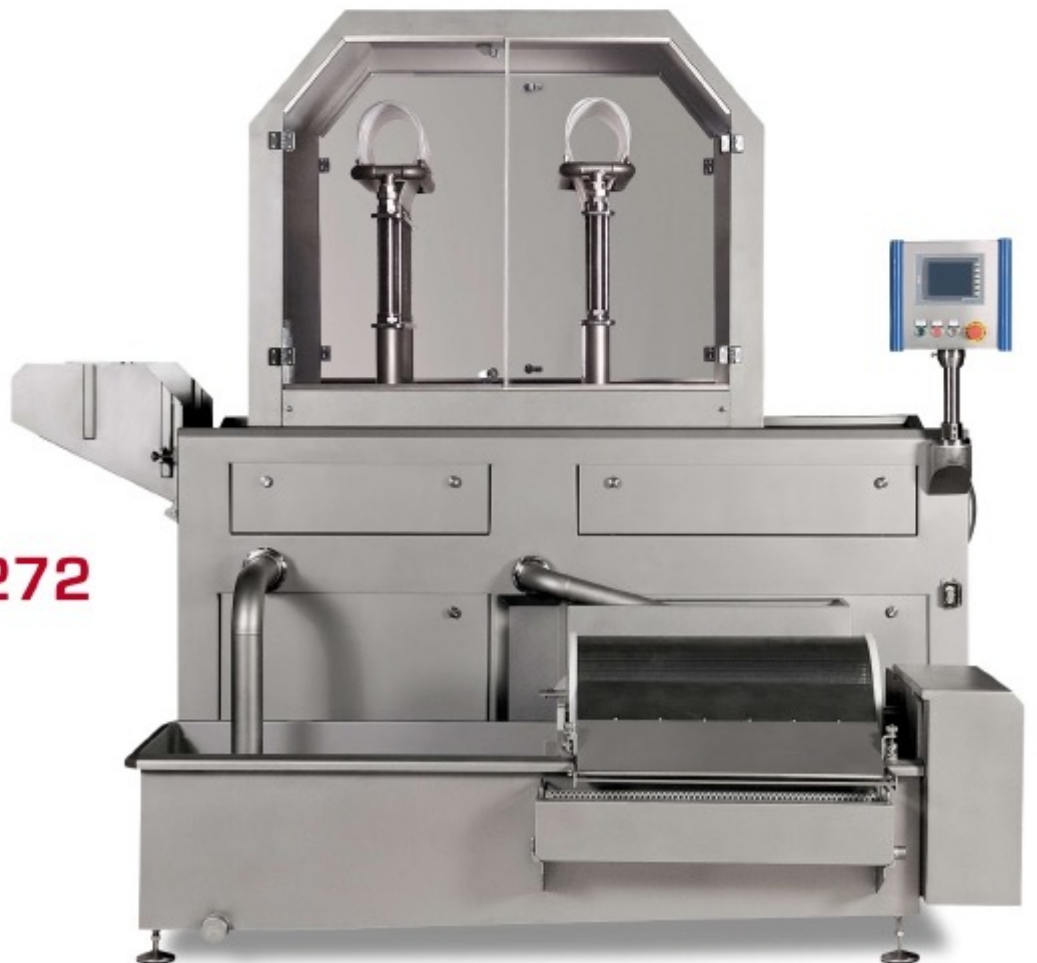


LAGO IP30



LAGO IP100

LAGO IP272



REBLANDECEDORA 700



BOMBO 6000L



DEPÓSITO 1000L



CAMPANA VACÍO



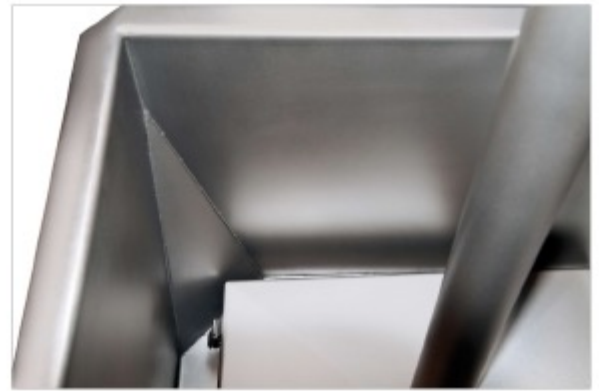
Características

Dimensiones

Modelo	Potencia	Puntos de inyección	Vol. Inyección	Ancho Cinta	Avance cinta	Largo	Ancho	Alto	Peso aprox.
IP-20	5,00	220	1500	270	Por Motor	1700	1125	2010	700
IP-30	8,50	330	2500	470	Por Motor	1970	1680	2010	1000
IP-50	12	550	4800	615	Por Motor	2650	1500	2280	1500
IP-50T	20	550	4800	615	Por Motor	3025	2210	2435	1750
IP-60S	16	130	5000	470	Por Motor	3400	1950	2010	1500
IP-60	16	660	5000	470	Por Motor	3020	1880	2010	1200
IP-104	12	1144	5900	615	Por Motor	2490	1990	2430	1650
IP-104T	20	1144	5900	615	Por Motor	3025	2210	2435	1900
IP-100	20	1100	9600	615	Por Motor	3025	2210	2435	1800
IP-100T	23	1100	9600	615	Por Motor	3600	2210	2503	2100
IP-120	23	1320	7600	470	Por Motor	3050	1880	2010	1400
IP-208	20	2288	11800	615	Por Motor	3025	2210	2435	2400
IP-208T	25	2288	11800	615	Por Motor	3600	2210	2700	2650
IP-272	30	2992	15800	800	Por Motor	3120	2395	2700	3000



Sistema de filtraje de la salmuera con filtro de tambor.



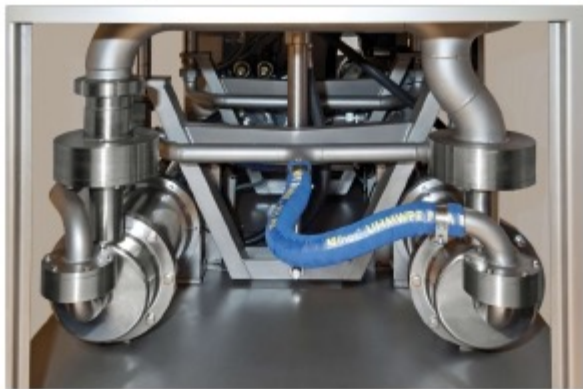
Depósito sin rincones para una perfecta limpieza.



Regulación por sensores con un recorrido de 0 a 190 válvulas especiales de llenado.



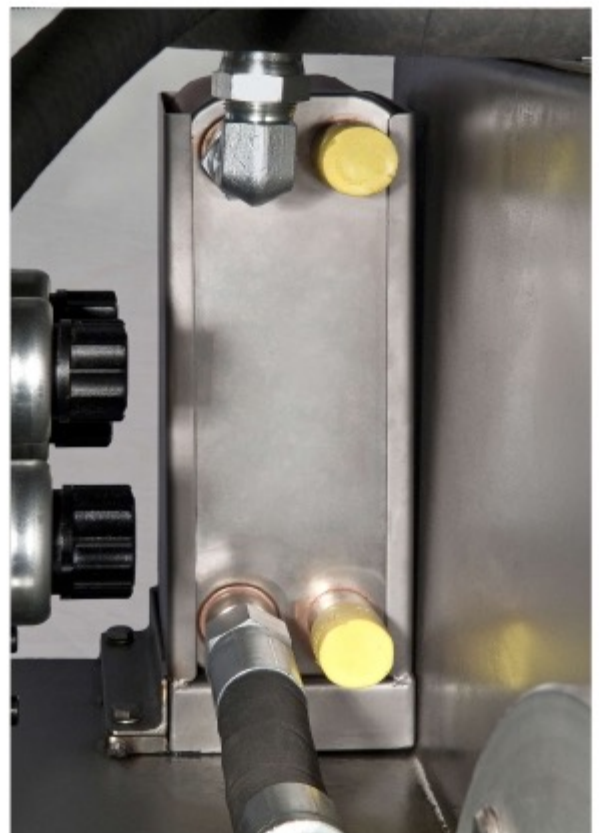
Todas las regulaciones de la máquina se hacen a través de pantalla táctil.



Central hidráulica de la marca Parker con sistema inteligente de presión. Adaptándose a cada producto.



Sistema de agujas por pulsador.



Sistema de enfriamiento manteniendo siempre la temperatura del grupo hidráulico a 20 grados.

PICADORAS / MINCERS



PM - 114
PM - 130
PM - 160

PICADORAS MONOBLOC de alimentación manual. Construidas totalmente en acero inoxidable incluso cuerpo y husillo; ideal para picar carne fresca, refrigerada o cocida. Bandeja de gran capacidad, protector de seguridad según normas internacionales, transmisión directa, simple y sin averías. Opcionalmente se pueden servir con cuerpo y tornillo sinfin especiales para carnes delicadas como el cerdo ibérico sin problemas de embarrado.

Manual feed MONO-BLOC MINCERS. Totally built in stainless steel, even the screw and the body. Ideal for mincing fresh, cold or cooked meat. Big capacity tray. Protected following international safety regulations. Direct transmission, simple and without breakdowns. Optionally they can be supplied with special worm screw and body for avoiding smearing problems in delicate meats such as Iberian pork.

PICADORAS SEMI AUTOMATICAS de alimentación lineal, de un solo sinfín que hace la función de alimentación y de corte. Dispone de una tolva que permite la carga de piezas sin necesidad de trocearlas en exceso. No precisan mantenimiento. El grupo de corte puede equiparse con sistema de desnervador. También pica carne congelada hasta -12°C en trozos.

Linear feed SEMI AUTOMATIC MINCERS, single worm used for feeding and cutting. Supplied with a hopper allowing the loading of pieces without excessive cutting. No maintenance is needed. The cutting assembly can be equipped with a degristle system



NCP - 160

MODELO	Capacidad Lts.	Produccion aproximada, Kg/h	Potencia KW	Ø Placa mm.	Peso Kg.	Dimensiones (LxAxH) mm.
		3mm / 6mm / 10mm				
MODEL	Capacity, Lts	Approximate production, Kg/h	Power, kW	Ø Plate, mm	Weight, Kg	Dimensions (LxAxH),mm
		3mm / 6mm / 10mm				
PM - 114	70	270 / 360 / 450	3	114	140	700x1060x980
PM - 130	105	420 / 650 / 900	5,5	130	245	730x1190x1070
PM - 160	160	530 / 790 / 1000	9,2	160	360	870x1540x1240
NCP - 160	120	750 / 1200 / 1540	7,5	160	390	1435x880x1435

PICADORAS / MINCERS

PICADORAS AUTOMATICAS de alimentación angular con dos sin-fines el transversal de alimentación y el de corte son determinantes en la alimentación y el picado de carnes frescas, sin necesidad de trocear las piezas y en evitar el calentamiento de la carne. El resultado es un producto granulado y homogéneo. Provistas de una palanca extractora para el grupo de picado. No precisan mantenimiento. El grupo de corte puede equiparse con sistema de desnervador. También pica carne congelada hasta -12°C en trozos.

Angular feed AUTOMATIC MINCERS with two worms: the cutting and the transversal feeding worms are fundamental for the mincing of fresh meats, without need of cutting the pieces and avoiding the warming of meat. The result is a homogeneous granulated product. The mincing group is supplied with an extraction lever. No maintenance is required. The cutting assembly can be equipped with a system. Also mince frozen meat till -12 ° C in pieces.



Sistema desnervador / Degristle system



PA -130
PA-160
PA-200



PREMAT - 130
PREMAT - 160
PREMAT - 200

PICADORAS PREMEZCLADORAS, concebidas para realizar mezclas de trozos de diferentes clases de carne y grasas, frescas y congeladas hasta -12°C sin someterlas a roces ni presiones innecesarias y para ser picadas a continuación. La fase de pre-mezclado se realiza manualmente o en ciclos automáticos para obtener un resultado homogéneo. Al finalizar esta primera fase y de forma automática se pone en marcha el proceso de picado consiguiendo un corte granulado, limpio y fluido y una tolva totalmente vacía.

PRE-MIXER MINCERS, designed to mix pieces of different kinds of meats and fats, fresh and frozen up to -12°, without subjecting them to unnecessary frictions or pressures before the mincing. The pre-mincing phase is made manually or in automatic cycles, in order to obtain a homogeneous result. After the mixing, the mincing process takes place, obtaining a granulated, clean and fluid cutting getting a hopper totally empty.

MODELO	Capacidad Lts.	Produccion, kg/h		Potencia, kW (2 velocidades)		Ø Placa mm.	Peso Kg.	Dimensiones (LxAxH) mm.
		Velocidad 1	Velocidad 2					
MODEL	Capacity, Lts	Production, Kg/h		Power, kW (2 speeds)		Ø Plate, mm	Weight, Kg	Dimensions (LxAxH), mm
		Speed 1	Speed 2					
PA - 130	140 / 225	1500(6mm) / 900(3mm)	1800(6mm) / 1200(3mm)	9,2	6,5/11	130	505	1250x1090x1335
PA - 160	225	3000(6mm) / 1000(3mm)	5000(6mm) / 3000(3mm)	22	25/30	160	820	1355x1345x1645
PA - 200	340	6000(6mm) / 2000(3mm)	8500(6mm) / 5500(3mm)	37	30/45	200	1010	1665x1604x1650
PREMAT - 130	300	1500(6mm) / 900(3mm)	1800(6mm) / 1200(3mm)	9,2	6,6/9,9	130	880	1655x845x1600
PREMAT - 160	450	3000(6mm) / 1000(3mm)	5000(6mm) / 3000(3mm)	22	22/33	160	1510	1200x2154x1880
PREMAT - 200	800	6000(6mm) / 2000(3mm)	8500(6mm) / 5500(3mm)	36 / 43		200	2320	350x2500x2150

AMASADORAS / MIXERS



AM - 100

AMASADORAS sin vacío con pala "T" central, para un amasado rápido y homogéneo de cualquier tipo de género sin problemas de embarrado. Construida totalmente en acero inoxidable, el recipiente volcable facilita la descarga y su limpieza. Silenciosa gracias a su sistema de transmisión directa, simple y fiable.

NON VACUUM MIXERS, with central "T" shovel. Used for making homogeneous and quick kneading of any kind of product without problems of smearing. Entirely built in stainless steel, the tilting bowl facilitates downloading and cleaning. Silent, thanks to its direct broadcasting system, simple and reliable.

MODELO	Capacidad Lts.	Potencia, kW	Peso, kg	Dimensiones (LxAxH), mm
MODEL	Capacity, Lts	Power, kW	Weight, Kg	Dimensions (LxAxH),mm
AM-50	50	0,37	80	690x375x735
AM-100	100	0,75	110	957x445x948
AM-150	150	1,5	175	1070x490x1098
AM-250	250	2,2	680	1290x620x1270
AM-300	300	3	780	2650x1055x1430

AMASADORAS al vacío con pala "T" central, robustas y efectivas, completas en cuanto a maniobrabilidad de sus componentes, silenciosas y de fácil manejo. Los materiales seleccionados para su construcción garantizan durabilidad e higiene. La tapa de metacrilato permite observar el proceso en todo momento. Las ventajas del vacío en esta fase del proceso son:

- Máxima extracción de aire, reducción del espacio intermolecular e incremento de la densidad de la mezcla con el consiguiente ahorro diario de tripa y mayor conservación.
- Evita la oxidación de las grasas y acelera los tiempos en el secado de géneros.
- Mejor sabor, color y presentación del producto final.

VACUUM MIXERS, with central "T" shovel. Solid and effective, complete in terms of handling of its components, silent and easy to use. The materials selected for its constructions ensure durability and hygiene. The methacrylate cover allows the monitoring of all the process. The advantages of the vacuum in this phase of the process are:

- Maximum air extraction, reducing intermolecular space and the increment of density of mixture, resulting in daily savings of casings and better preservation
- Avoid oxidation of fats and speeds up the drying times
- Better taste, color and presentation of the final product..



AVT - 100



AVT - 300

MODELO	Capacidad Lts.	Motor palas	Bomba vacío	Motor hidráulico	Peso, kg	Dimensiones (LxAxH), mm
MODEL	Capacity, Lts	Motor showels	Vacuum pump	Hydraulic motor	Weight, Kg	Dimensions (LxAxH),mm
POTENCIA KW						
POWER, kW						
AVT-50	50	0,37	0,3	-	165	745x575x975
AVT-100	100	0,75	0,75	-	205	970x655x1300
AVT-150	150	1,5	0,75	-	390	1260x815x1582
AVT-150/LE	150	1,5	0,75	0,75	450	2042x815x1720
AVT-300	300	2,2	0,75	0,75	1600	2870x720x1605

AMASADORAS / MIXERS



AVZ - 600 CR

AMASADORAS CRIOGENICAS al vacio con pala "T" central o doble pala "Z" preparadas para trabajar con aportación de CO2 o nitrógeno liquido manteniendo de este modo el producto refrigerado a la temperatura seleccionada.

CRYOGENIC VACCUUM MIXERS, with central "T" shovel or double "Z" shovel. Prepared to work with CO2 or liquid nitrogen injection, thereby keeps the refrigerated product at the selected temperature.

AMASADORAS al vacio de doble pala, el sistema de mezclado con doble pala, cada pala gira en sentido opuesto y a diferente velocidad, adecuado para cada producto. Los brazos-pala tipo "Z" para un amasado rápido y energético (pastas duras – tipo productos curados). La tapa de metacrilato permite observar el proceso en todo momento.

VACUUM MIXERS, with double shovel. Double shovel mixing system: each shovel turns in opposite direction with different speeds. Suitable for every product. The "Z" type shovel are ideal for a quick and energetic mixing (hard pastes such as dried products). The methacrylate cover allows the monitoring of all the process.



AVZ - 600



AVZ - 1000

MODELO	Capacidad Lts.	Motor palas	Bomba vacio	Motor hidráulico	Peso, kg	Dimensiones (LxAxH), mm
MODEL	Capacity, Lts	Motor showels	Vacuum pump	Hydraulic motor	Weight, Kg	Dimensions (LxAxH),mm
		POTENCIA KW				
		POWER, KW				
AVZ-300	300	2,2	0,75	1,1	1600	21695x720x1605
AVZ-600	600	4	1,1	1,1	2135	2425x1140x2040
AVZ-1000	1000	7,5	1,5	3	2900	2740x1775x2225
AVZ-1500	1500	11	2,2	4	3500	3270x1170x2430

CUTTERS



CUT-200

CUTTERS atmosféricas son modelos presentes en industrias cármicas que elaboran sus productos de forma discontinua y que requieren una total adaptabilidad del equipo a los diferentes procesos. Los materiales seleccionados para su construcción garantizan durabilidad e higiene. El resultado es una máquina versátil y segura, de fácil manejo y de altas prestaciones. Todos los modelos ofrecen una tapa de cuchillas con zona de corte variable y en modelos compactos seis velocidades de corte y dos velocidades inversas de mezcla con panel de mandos digital y tapa anti sonora. Otras opciones disponibles: dosificador de agua, inyección de gases refrigerantes.

ATMOSPHERIC CUTTERS are used for discontinuous productions that required total adaptability of the equipment to different processes. The material selected for their constructions guarantee durability and hygiene. The result is a versatile, secure, solid, easy handling and a high performance machine. All the models offer a cover blades that work in different cutting zones. The compact models are supplied with six cutting speeds and two inverse mixing speeds, digital control panel and noise reduction cover. Other options: water dispenser, refrigerant gases injection.

MODELO	Motor Artesa	Motor cuchillas	Motor hidráulico	Motor vaciador	Peso Kg.	Dimensiones (LxAxH)	
MODEL	Motor Bowl	Motor blades	Hydraulic Motor	Vacuum motor	Weight Kg	Dimensions (LxAxH)	
POTENCIA KW							
POWER kW							
CUT-35 L	0,3/0,5	4,4/6,2	-	-	445	1045x865x1560	
CUT-50 L	0,5/0,8	8/11	-	-	650	1185x980x1785	
CUT-75 L	0,5 0,75	13/17	-	0,55	715	1300x1050x1715	
CUT-75 Compacta 100m / seg.		34	-				
CUT-75 Compacta 140m / seg.		44	-				
CUT-120 L	0,75 1,5	17,5/27	-	0,55	1280	2210x1450x1750	
CUT-120 Compacta 100m / seg.		44					-
CUT-120 Compacta 140m / seg.		48					-
CUT-150 L	0,75 1,5	24/32	-	0,75	1640	2300x1470x1750	
CUT-150 Compacta 100m / seg.		48					-
CUT-150 Compacta 140m / seg.		61					-
CUT-200 L	1,3 2,5	30/40	-	3	2800	3120x1630x2475	
CUT-200 Compacta 100m / seg.		48					-
CUT-200 Compacta 140m / seg.		71					-
CUT-300 L	1,3 2,5	44/62	-	3	3650	3350x1900x2800	
CUT-300 Compacta 100m / seg.		75					-
CUT-300 Compacta 140m / seg.		104					-
CUT-500 L	1,3 2,5	92/114	-	3	4700	4100x2595x3400	
CUT-500 Compacta 100m / seg.		117					-
CUT-500 Compacta 140m / seg.		160					-



CUT-120

CUTTERS AL VACÍO / VACUUM CUTTERS

CUTTERS al vacío para producciones industriales son las de mayores prestaciones ya que incorporan múltiples velocidades de corte y de mezcla, panel de control con micro-procesador, temperatura del producto, cuenta vueltas de la artesa además del efecto positivo del vacío en sus elaborados:

- Incrementa la densidad de la mezcla y evita las bolsas de aire con el consecuente ahorro de tripa.
- Favorece la conservación del producto y una curación más rápida.
- No hay oxidación de las grasas y retrasa la pérdida del aroma.
- Mejora la estabilización de la masa al calor incluso en fórmulas de escasa proteína.
- Mejor sabor, coloración y presentación del producto.

Vacuum CUTTERS are designed for industrial productions. Our Vacuum cutters offer the highest performance thanks to numerous cutting and mixing speeds, control panel with microprocessor, product temperature and spinning counter. Besides, the vacuum adds the following advantages:

- It increase the density of the mixture and avoids air bags saving on casings
- It helps with the preservation of the product and a faster curing
- It avoids oxidation of the fat and delay the loss of aroma.
- It improves the stabilization of the dough to the heat, even with low protein formula
- Better taste, colour and presentation of the final product.



CUT-VAC 200

MODELO	Motor Artesa	Motor cuchillas	Motor hidráulico	Motor vacío	Peso, kg	Dimensiones (LxAxH), mm
MODEL	Motor Bowl	Motor blades	Hydraulic Motor	Vacuum motor	Weight Kg	Dimensions (LxAxH) mm
POTENCIA kW / POWER, kW						
CUT-VAC 200 100m/seg.	1,3 / 2,5	48	3	2,2	4200	2750x2750x2350
CUT-VAC 200 140m/seg.		71				
CUT-VAC 300 100m/seg.	1,3 / 2,5		3	4	4800	3080x2300x2830
CUT-VAC 300 140m/seg.						
CUT-VAC 500 100m/seg.	1,3 / 2,5	117	3	5,5	5200	3600x2730x3100
CUT-VAC 500 140m/seg.		160				

EMBUTIDORAS / STUFFERS



EC-15

EC-18

Las embutidoras al vacío EC-15 y EC-18 están construidas totalmente en acero inoxidable. La transmisión del rotor se realiza mediante un servomotor-reductor planetario, y la transmisión del retorcedor por un servomotor de corriente continua, todo esto comandado electrónicamente por lo que el mantenimiento es prácticamente innecesario. Pueden porcionar de 5 a 10.000 gr e incorporar las siguientes opciones:

- Retorcedor y mano automática para poder elaborar todo tipo de embutidos.
- Conexión a la formadora de hamburgueses FH25, formadoras de albóndigas o croquetas etc.

EC-15 and EC-18 vacuum fillers are entirely built in stainless steel. The rotor transmission works with a planetary geared servo motor and the twister transmission works with a direct current servo motor. Both motors are electronically controlled, which makes maintenance almost unnecessary. It can portion from 5 to 10.000 gr. and adds the following options:

- Connection to burgers former FH25, or meatballs or croquettes formers.
- Twister and automatic hand to elaborate all kind of sausages.

EMBUTIDORAS / STUFFERS

La embutidora **EC-50** está construida totalmente en acero inoxidable. Sistema de alimentación de la carne por rotor de 7 ó 14 paletas con velocidad del alimentador independiente y variable. Puede porcionar de 10 a 10.000 gr. Máquina con cargador. Incorpora las siguientes opciones: retorcedor y mano automática para poder elaborar todo tipo de embutidos siendo igualmente posible una conexión a hamburguesera FH25, formadoras de albóndigas o croquetas etc.

EC-50 stuffer entirely built in stainless steel. The feeding system is a rotor of 7 or 14 padles, with independent and variable speed of the feeder screw into hopper. It can portion from 10 to 10.000 gr. The machine is supplied with a loader. The following options are available:

- Twister and automatic hand to elaborate all kind of sausages.
- Connection to our 1FH25 burgers former or other meat-balls or croquettes formers.



EC-50

MODELO	Capacidad Lts.	Potencia, kW	Capacidad vacío, m³/h	Producción Máx. kg/h	Peso, kg	Dimensiones (LxAxH), mm
MODEL	Capacity Lts	Power kW	Vacuum capacity, m³/h	Production Max. kg/h	Weight Kg	Dimensions (LxAxH) mm
EC-15	85	4,56	21	2000	340	800x750x1650
	120				370	870x850x1730
EC-18	85	4,56 / 6,36	21	3000	344	800x750x1650
	120				350	870x850x1730
	250				400	1050x1050x1900
EC-50	250	6,42 / 8,21 / 10,21	21	6000	860	1950x1355x2100

ATADORAS / BINDERS

Nuestras **ATADORAS** ofrecen un atado artesanal similar al efectuado manualmente. Estrangulando totalmente el embutido se consigue la presión correcta en cada porción y todo ello tratándolo con la máxima delicadeza evitando así roturas. Atado desde 120 a 200 atadas por minuto según modelo. La atadora **AHS-120 semiautomática** por hilo continuo para atado de embutido convencional con tripa natural o artificial con velocidad regulable y número de vueltas programable.

Los modelos **AHC-180 y AHC-185** incorporan la opción de regular la altura de salida de las cintas.

El modelo **AHC-185** es totalmente programable, longitud de cada pieza, número de vueltas de hilo, bola de separación, velocidad y efectúa lazada para colgar.

*Our string tying machines for sausages offer a home-made tying. It strangles the sausage completely so that each portion attains the correct pressure but it treats it with maximum delicacy in order to avoid breakdowns. It ties from 120 to 200 sausages per minute, depending on the model. The **AHS-120 semi automatic** tying machine using continuous string for conventional sausages (natural or artificial casings), with adjustable speed and programmable spinning number.*

AHC-180 and AHC-185 offer the option of adjusting the height of the conveyor exit.

AHC-185 is totally programmable: the length of each piece, the spins number of the string, the separation ball and the speed, making a loop for hanging.

MODELO	Atadas por minuto	Ø Paso	Peso, kg	Dimensiones (LxAxH), mm
MODEL	Tieds per minute	Ø Pass	Weight Kg	Dimensions (LxAxH) mm
AHS-120	130	54	75	885x475x1030
AHC-180	200		110	1045x515x1030
AHC-185			110	
AHC-250	300	54	115	1045x515x1030



AHS-185

FORMADORAS DE HAMBURGUESAS / HAMBURGUER FORMERS

Formadoras de hamburguesas. Máquina idónea para moldear todo tipo de formas tridimensionales, a partir de carne picada o trozos de carne, masas semi sólidas, patata etc previamente amasadas y/o preparadas para su moldeo.

Sistema de llenado a baja presión (únicamente la presión ejercida por la embudidora). Funcionamiento electro neumático (autómata / electro válvulas).

Control regulación mecánica paso de cinta (distancia entre hamburguesas).

Regulación neumática aire expulsión.

Espesor de la placa de formado de 6 a 30 mm de grueso.

Ancho máximo de 2 hamburguesas diámetro 110 mm.

Cambio de placas y accesorios de formado en 10 min. aproximado.

Cajón inferior para recogida residuos.

Sistema de celofán parte superior con corte central.

Sistema de papel inferior con corte central.

Detector final de bobina papel y plástico inferior / superior.

Sistema de corte transversal con cuchilla regulable longitudinalmente.

Función "limpieza" para la línea transportadora.

Facilidad de desmontaje para limpieza.

Departamento inferior para almacenaje de utensilios de formado.

Construida totalmente en acero inoxidable AISI-304.

Equipado con ruedas de transporte (pies fijos opcional).

Hamburger formers. This machine is ideal to mould all kind of three-dimensional shapes, from minced meat or just meat pieces, semi-solid doughs, potatoes...previously mixed and prepared for moulding.

Low pressure filling system (just the pression made by the stuffer). Electro-pneumatic system (automatic/electro-valves)

Mechanic regulation control of the distance between hamburgers.

Air expulsion pneumatic adjustment.

Forming plate thickness from 6 to 30 mm.

Maximum width: 2 hamburgers, 110 mm diameter.

Change plates and forming accessories in around 10 min.time.

Bottom drawer to collect all the waste parts.

Cellophane system in the upper part with central cut.

Bottom paper system with central cut.

End of paper coil detector and top/bottom plastic.

Cross-cutting system lenghtwise adjustable blade.

Conveyor operating in "cleaning" function.

Easy disassembly for cleaning.

Bottom compartment to store forming tools.

Built entirely in stainless steel AISI-304.

Supplied with transport wheels(fixed feet as an option).



FH - 25



Índice / Index	Valor / Value
Producción aproximada, hamburg. / min / Estimated production, hamburg. / min	90
Dimensiones placa(LxA), mm / Plate dimensions (LxW), mm	250 x 488
Grosor placa, mm / Plate thickness, mm	6 to 30
Consumo aire (a plena capacidad), NI/min / Air consumption (at full capacity), NI/min	Aprox: 900
Dimensiones (LxAxH) / Dimensions (LxAxH)	2200x650x1560
Peso, kg / Weight, kg	295

La línea de porcionado de carne picada permite la fabricación de los productos picados con una alta calidad. Debido a que la máquina de picado va directamente acoplada a la salida de la embudidora, el flujo de producción es constante y el producto no se agolpa en el disco de perforación, evitando así los problemas de calentamiento de este gracias al novedoso sistema de corte.

En combinación con la embudidora y la porcionadora, es ideal para el llenado de bandejas estándar comerciales con carne picada, pudiéndose porcionar con precisión.

Los nervios y partes duras del producto a picar, se eliminan de forma automática mediante un separador de nervios automático.

Esta técnica de embutición y picado, aporta una cadena de producción más corta, un corte claro con una perfecta distribución de partículas lo cual conlleva una reducción en el tiempo de curación, calidad del producto, y ahorro de costes.

Regulación de velocidad progresiva.

Los elementos de picado, placas y cuchillas son piezas estándar.

Variantes de corte. Permite la opción de obtener distintos pesos y diferentes longitudes. Dotada de un sistema rotativo de corte que facilita dicho corte sin tener que parar la embudidora. El control para el corte de las porciones se realiza mediante el panel de la embudidora colocando un peso exacto.

Óptima sincronización del sistema.

De fácil manejo, sencillo y fiable.

Buena precisión en cuanto a longitud y peso de la porción.

Embutido y picado simultáneos.



LPCP - 130

The minced meat portioning line allows the manufacturing of high quality minced products. Being directly connected to the stuffer, the production flows continuously and the product doesn't accumulated inside the perforated plate, avoiding the heating problems, thanks to the new cutting system.

Combined with the stuffer and the meat portioner, it is ideal for filling standard commercial trays with minced meat, which can be portioned with precision.

The tendons and hard parts are automatically removed through an automatic separator.

This stuffing and mincing technique makes possible a shorter production chain, high out-put of product and clear cutting with perfect particles distribution, which results in a shorter curing time, better quality of the product and cost savings

Regulation of the progressive speed.

Mincing elements, plates and blades are standard pieces.

Simultaneous stuffing and mixing.

Possibility of triple and five hold cut.

It is prepared for obtaining different weights and lengths. Its rotary cutting system allows cutting without stopping the stuffer. The control of the cutting is done through the stuffer panel setting an exact weight. Optimal synchronization of the system. Easy and reliable handling. Good precision in the length and weight of the portion.

Índice / Index	Valor / Value
Diámetro de la picadora, mm / Outlet diameter, mm	Ø130
Potencia motriz, kW / Drive power, kW	2,5
Producción máxima, Kg/h / Maximum production, Kg/h	6.000
Velocidad máxima de porcionado, porciones / min / Maximum portioning speed, portions/min	Regulable : 90
Máxima porción producto (AxH), mm / Maximum product portion (WxH), mm	180 x 70
Potencia motor transmisión, kW / Motor power transmission, kW	0,25
Consumo aire comprimido, Lts/min / Compressed air consumption, Lts/min	40 (max.)
Entrada aire comprimido, bar / Compressed air inlet, bar	5 const
Tamaño máximo del ancho bobina papel, mm / Maximum size width of paper roll, mm	180
Dimensiones (LxAxH), mm / Dimensions (LxWxH), mm	1910x1030x1120

LONCHEADORAS FILET / SLICERS FILET



FILET - 611

La loncheadora **FILET-611** es ideal para su trabajo de corte y apilado, tanto para embutidos curados y cocidos como carnes frescas y quesos. Lleva cinta de salida para facilitar la descarga manual a bandejas para la envasadora. Esta máquina puede apilar tanto en forma de escalonado como en apilados verticales, pudiéndose ajustar la cantidad de lonchas en cada grupo según necesidades. Posibilidad de regulación de la cinta de salida en altura junto al corte. Con una capacidad de hasta 600 cortes por minuto, trata el producto con delicadeza. El producto a cortar va sujeto a un carro con pinza de agarre de manipulación automática, accionamiento neumático. Con sistema de corte, tanto giro orbital como circular, con motores independientes. Fácil manejo para regulación de todos los parámetros con pantalla táctil en el panel de mandos.

FILET-611 SLICER. Ideal for cutting and stacking, not only cooked and cured meats but fresh meats and cheeses as well. It includes an output conveyor to help the manual unloading to trays for the packer.

The Filet-611 slicer can stack both in the form of a steps and in vertical stacks, and the number of slices in each group can be adjusted. Possibility of adjusting the height of the output conveyor, together with the cut. Capacity of up to 600 cuts per minute, it treats the product gently. The product to be cut is held to a cart thanks to an automatic pneumatic clip. With cutting system, orbital and circular rotation, with independent motors. Easy operation for control of all parameters in the touchscreen panel.



Índice / Index	Valor / Value
Longitud máxima del producto a cortar, mm / Maximum length of the product to be cut, mm	1000
Sección máxima de corte (AxH), mm / Maximum cutting section (WxH), mm	240 x130
Espesor de la loncha, mm / Thickness of the slice, mm	Regulable : 0,5 + 50
Diámetro de la cuchilla, mm / Blade Diameter, mm	420 (opcional 440 / optional 440)
Producción, cortes/min / Production, cuts/min	Hasta 600 / Until 600
Potencia eléctrica, Kw / Power, Kw	6
Presión aire, bar / Air pressure, bar	6
Peso, Kg / Weight, Kg	680

LONCHEADORAS FILET / SLICERS FILET



FILET - 620

La loncheadora FILET-620 es ideal para su trabajo de corte y apilado, tanto para embutidos curados y cocidos como carnes frescas y quesos. Tiene un diseño modular para añadir módulos auxiliares indistintamente (**opciones**). Con una capacidad de hasta 600 cortes/minuto, trata el producto con delicadeza. Con sistema de corte, tanto giro orbital como circular, con motores independientes. Fácil manejo para regulación de todos los parámetros con pantalla táctil de 10" en el panel de mandos.

Opciones:

- **Interleaver.** Ancho máximo papel 220mm. (Se pueden utilizar simultáneamente varias bobinas)
Se utiliza normalmente para jamón curado y queso.
- **Pesaje** (báscula dinámica) sincronizada a la loncheadora que pesa y corrige el grueso de la loncha si es necesario.
- **Discriminador.** Si el peso no es correcto el discriminador desvía el paquete para que sea revisado manualmente.
- **Diseño de porciones.** Libre elección a través de la pantalla táctil (en la receta).

FILET-620 slicer is ideal for cutting and stacking, not only cooked and cured meats but fresh meats and cheeses as well. It has a modular design to add auxiliary modules interchangeably (options). Capacity of up to 600 cuts per minute, it treats the product gently. With cutting system, orbital and circular rotation, with independent motors.

Easy operation for control of all parameters in the 10" touchscreen panel.



Options:

- **Interleaver.** Maximum paper width 220 mm. (You can use several coils simultaneously) is commonly used for ham and cheese.
- **Weighing.** Synchronous with slicer dynamic bascule, that weighs and corrects the slice thickness if needed.
- **Discriminator.** If the weight is not correct the discriminator diverts the package for examination manually.
- **Portions design.** Free choice through the touch screen (in the recipe - product presentation).



Índice / Index	Valor / Value
Longitud máxima del producto a cortar, mm / Maximum length of the product to be cut, mm	1200
Sección máxima de corte (AxH), mm / Maximum cutting section (WxH), mm	250x150
Espesor de la loncha, mm / Thickness of the slice, mm	Regulable : 0,5 ÷ 100
Diámetro de la cuchilla, mm / Blade Diameter, mm	450
Producción, cortes/min / Production, cuts/min	Hasta 600 / Until 600
Potencia eléctrica, Kw / Power, Kw	9 - 12
Presión aire, bar / Air pressure, bar	6
Peso según las opciones elegidas, Kg / Weight depending on the selected options, Kg	1000 - 1700

LONCHEADORAS FILET / SLICERS FILET



FILET - 650

La loncheadora FILET-650 es ideal para su trabajo de corte y apilado, tanto para embutidos curados y cocidos como carnes frescas y quesos. Es un diseño modular para poder añadir módulos auxiliares indistintamente (**opciones**). Con una capacidad de hasta 650 cortes por minuto, trata el producto con delicadeza. Sistema de corte, con motores independientes, tanto del giro orbital como circular de la cuchilla, que facilita el corte perfecto independientemente de la textura del producto, asegurando un corte fino y paralelo. Fácil manejo de regulación de todos los parámetros con pantalla táctil de 15" en el panel de mandos. Lleva incorporado un sistema automático de carga trasera de gran rendimiento para la alimentación de productos de hasta 1200 mm de longitud.

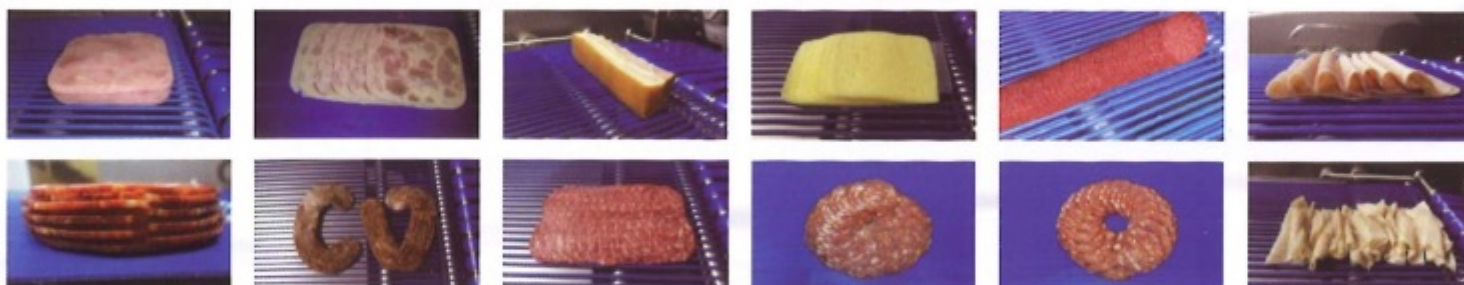
Opciones:

- **Interleaver.** Ancho máximo papel 220mm (se pueden utilizar simultáneamente varias bobinas). Se utiliza normalmente para jamón curado y queso.
- **Pesaje** (báscula dinámica) sincronizada a la loncheadora que pesa y visualiza el peso del paquete.
- **Discriminador+Pesaje.** Si el peso no es correcto el discriminador desvía el paquete para que sea revisado manualmente.
- **Diseño de porciones.** Libre elección a través de la pantalla táctil (en la receta)
- **Sistema de escáner avanzado ECO-SCANNER** de gran precisión de última generación para establecer parámetros de corte según la densidad y irregularidad del producto y para evitar el descarte de paquetes.

FILET-650 slicer is ideal for cutting and stacking, not only cooked and cured meats but fresh meats and cheeses as well. It has a modular design to add auxiliary modules interchangeably (options). Capacity of up to 650 cuts per minute, it treats the product gently. Cutting system, with independent motors, with orbital and circular rotation of knife, which facilitates the perfect cut regardless of the texture of the product, ensuring a fine and parallel cut. Easy operation for control of all parameters in the 15" touchscreen panel. Incorporates an automatic high-performance loading system for back feeding of 1200 mm length products.

Options:

- **Interleaver.** Maximum paper width 220 mm. (You can use several coils simultaneously) is commonly used for ham and cheese.
- **Weighing.** Synchronous dynamic bascule that weighs and displays the package weight.
- **Discriminator + Weighing.** If the weight is not correct the discriminator diverts the package for manual examination.
- **Portions design.** Free choice through the touch screen (in the recipe - product presentation)
- **Advanced high precision scanner system ECO-SCANNER** to establish cutting parameters depending on the density and irregularity of the product and to avoid discarding packets



Índice / Index	Valor / Value
Longitud máxima del producto a cortar, mm / Maximum length of the product to be cut, mm	1200
Sección máxima de corte (AxH), mm / Maximum cutting section (WxH) , mm	250x150
Espesor de la loncha, mm / Thickness of the slice, mm	Regulable : 0,5 ÷ 100
Diámetro de la cuchilla, mm / Blade Diameter, mm	450
Producción, cortes/min / Production, cuts/min	Hasta 650 / Until 650
Potencia eléctrica, Kw / Power, Kw	9 - 13
Presión aire, bar / Air pressure, bar	6
Peso según las opciones elegidas, Kg / Weight depending on the selected options, Kg	1200 - 2200