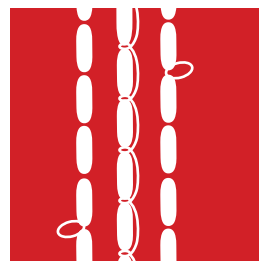




LS99

LEGASALSICCE
STRING LINKER
ATADORA



LS99



Qualità e produttività

Macchine concepite per la legatura in fila continua di salsicce e mignon. Possono lavorare con budello naturale, collagene e cellulosico fino ad un diametro massimo di 60 mm.

Eccezionalmente versatili, permettono una pratica e sostanziale riduzione dei tempi di lavorazione per la legatura. Massima funzionalità e silenziosità.

La robusta costruzione in acciaio inox e una meccanica affidabile le rende adatte ad un uso durevole ed esente da manutenzioni. Totale protezione da spruzzi e infiltrazioni di acqua.

Superfici lisce e assenza di angoli vivi per una veloce ed efficace pulizia.

LS99 (semiautomatica)

Il modello LS99 (elettro-pneumatica) prevede il trascinamento manuale del budello da parte dell'operatore mentre la legatura avviene in modo automatico. Con il modello LS99 si può regolare il numero dei giri di legatura e la pressione di chiusura delle pinze: è quindi possibile lavorare anche con budelli particolarmente delicati.

LS99+ES99 (automatica)

Il modello LS99+ES99 è dotato di un dispositivo per l'avanzamento automatico del budello per mezzo di due nastri trascinanti e possono lavorare in linea con la macchina insaccatrice. Viene fornita di serie la pedaliera per comando a distanza Start/Stop, che permette all'operatore che insacca di azionare direttamente la macchina legatrice.

Un pannello di comando touchscreen di semplice utilizzo permette l'impostazione della lunghezza (da 10 a 1000 mm), della velocità (indipendente dalla lunghezza fino ad un massimo di 160 pezzi al minuto), del numero giri di spago, del numero

pezzi, dell'alternanza di salsicce di diversa lunghezza, dello spazio tra due salsicce.

LS99BT+ES99B

Un sofisticato ed affidabile sistema di azionamento elettronico controllato da un PLC assicura una elevata produttività ed una porzione esatta e costante nel tempo.

Tutti i parametri di funzionamento della macchina possono essere impostati dal pannello di comando elettronico "TOUCH SCREEN", completamente stagno. Un'interfaccia grafica estremamente semplice assicura facilità di utilizzo, controllo e correzione dei valori impostati. È possibile impostare la velocità di produzione, il numero di giri di spago (che può essere diverso in ogni locazione), la lunghezza della salsiccia (da 10 a 1000 mm), la distanziatura tra due pezzi utile per tagliare nel mezzo senza che la salsiccia si sciolga, la creazione di un laccio ogni un predeterminato numero di pezzi.

LS99BT+ES99B/ 3

Si tratta dell'ultima evoluzione della LS99BT+ES99B. Diversamente da quest'ultima è dotata di una pinza robot azionata elettronicamente e da un rivoluzionario software che rende estremamente facile e flessibile la programmazione. Una funzione di anteprima visualizza in modo chiaro anche la sequenza di legatura più complessa e ne permette la modifica in tempo reale. Inoltre, un'apertura di passaggio salsiccia di diam. 65 consente di legare una maggiore varietà di prodotti. Un segnale sonoro e luminoso segnala la fine dello spago.

Quality e Productivity

Machine for tying with string in a continuous row several types of sausages. They can work with natural, collagen and cellulosic up to a maximum diameter of 60 mm.

These exceptionally versatile machines allow a practical and substantial reduction of tying times. Extremely efficient and noiseless.

The strong construction in stainless steel and a high reliable mechanics makes them adapt to a durable use free from maintenance. Total protection from water infiltration.

Smooth surfaces and absence of corners for a fast and effective cleaning.

LS99 (semi-automatic)

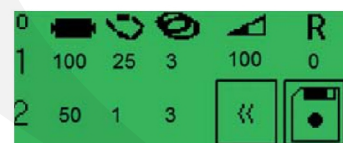
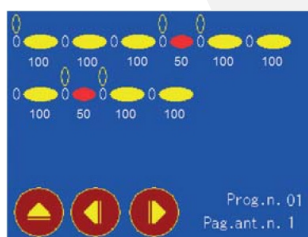
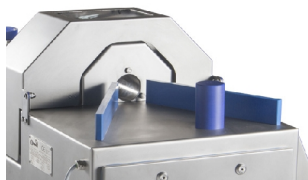
The model LS99 (electro-pneumatic) allows the operator to feed manually the filled casing while the tying is made automatically. The number of the turns of tying and the closing pressure of the pincers can be adjusted: it is therefore possible to work with particularly delicate casings as well.

LS99+ES99 (automatic)

The model LS99+ES99 is equipped with a device for the automatic feeding of the casings through two belts and can work in line with the filler. A remote control pedal is supplied to allow the operator to start and stop the machine directly from the filler.

A touch screen control panel of simple use permits the setting of the length (from 10 to 1000 mm), the speed (independent from the length up to a maximum of 160 pieces to the minute), the number of turns of string, the number of length, the space among two pieces.

LS99+ES99



LS99BT+ES99B (automatic)

A sophisticated and reliable electronic driving system controlled by a PLC assures a high productivity and an exact and constant portioning. All the operating parameters of the machine can be entered from an electronic control panel "TOUCH SCREEN", water proof. An extremely simple graphical user interface assures facility of use, control and correction of the set values. The following parameters can be set: the speed of production, the number of turns of string (which can be different in each location), the length of the sausage (from 10 to 1000 mm), the space between two pieces useful to cut in the middle avoiding the untying of the string, the creation of a loop every preset number of pieces.

LS99BT+ES99B/ 3 (automatic)

It is the last evolution of LS99BT+ES99B. Differently from that it is equipped with a robotic pincer electronically controlled and a revolutionary software which makes programming very easy and flexible. An advanced preview function displays in a clear way even the most complex tying sequence and allows the modification in real time.

Moreover an increased opening makes possible to work with a wider range of sausages till a diameter of 60 mm.

An acoustic and light signal informs that string is close to the end.

Calidad y Productividad

Máquinas construydas para atar en continuo embutidos.

Pueden trabajar con tripa natural, colágena y celulósica hasta un diámetro máximo de 60 mm. Excepcionalmente versátiles, permiten una práctica y sustancial reducción de los tiempos de elaboración del atado.

La robusta construcción en acero inoxidable y una fiable mecánica asegura un empleo duradero y sin mantenimiento. Totalmente impermeable. Superficies lisas y ausencia de esquinas para una rápida y eficaz limpieza.

LS99 (semiautomático)

El modelo LS99, (electro-pneumática), trabaja con arrastre manual de la tripa por parte del operador mientras el atado se hace automático. Se puede regular el número de las vueltas del atado y la presión de cierre de las pinzas.

LS99+ES99 (automático)

El modelo LS99+ES99, está dotado de un dispositivo para el avance automático de la tripa a través de dos cintas que pueden trabajar en línea con la máquina embutidora. Está dotada de serie de un pedal de control remoto Start/Stop, que permite al operador de comenzar y parar la máquina directamente desde la embutidora.

Un panel de mandos sencillo permite de elegir la altura, de 10 a 1000 mm, la velocidad (sin poner en cuenta la altura hasta un máximo de 160 piezas al minuto), el número de vueltas del hilo, el número de atados, la alternancia de embutidos de diferentes longitudes y del espacio entre dos salchichas.

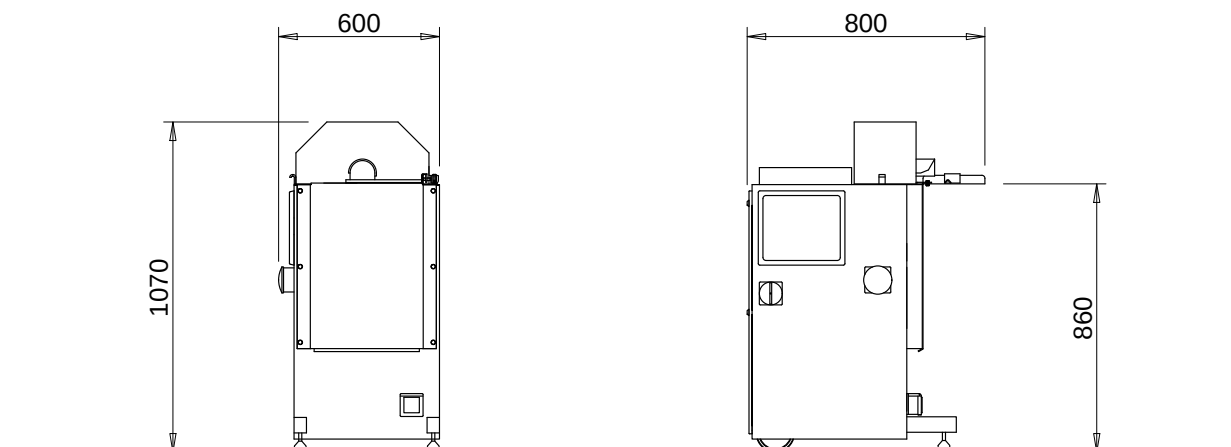
Un sofisticado sistema de accionamiento electrónico controlado por un PLC asegura una alta productividad con una precisión en la porción y un número constante de piezas en el tiempo. Todos los parámetros de funcionamiento de la máquina pueden ser programados por un panel "TOUCH SCREEN", completamente resistente al agua. Una interfaz gráfica sencilla asegura facilidad de empleo, control y corrección de los valores. Es posible programar la velocidad de producción, el número de vueltas del hilo, que puede ser diferente en cada atado, la longitud del embutido, de 10 hasta 1000 mm, la distancia entre dos atados útiles para cortar en el medio sin que el embutido se deshaga, la creación de un lazo cada predeterminado número de atados. Las posibilidades de programación son prácticamente ilimitadas y de este modo es posible ejecutar cualquier secuencia de atado.

LS99BT+ES99B/ 3 (automatic)

Se trata de la última evolución de LS99BT+ES99B. La diferencia con la anterior es la incorporación de servo motor en el movimiento de la pinza y un software que permite una programación sencilla. Una función visualiza en manera clara todas secuencias de atado y permite la modificación en tiempo real. Además el aumento de diámetro a 60 mm de apertura del tubo de ingreso del embutido permite de atar una amplia variedad de productos.

DATI TECNICI	TECNICAL DATA	DATOS TECNICOS		LS99
Motore legatore	Linker motor	Motor atador	kW	1,5
Produzione Max	Max production	Producción Max	pcs/min	170
Peso	Weight	Peso	kg	143

LS99



DATI TECNICI	TECNICAL DATA	DATOS TECNICOS		LS99+ES99	LS99BT+ES99B	LS99BT+ES99B/ 3
Motore legatore	Linker motor	Motor matador	kW	1,5	1,5	1,5
Motore estrattore	Extractor motor	Motor extractor	kW	1	1	1
Motore pinza	Pincer motor	Motor pinza	kW	-	-	0,5
Produzione Max	Max production	Producción Max	pcs/min	170	210	240
Peso	Weight	Peso	kg	218	230	235

LS99+ES99

