

ANDHER®

TECNOLOGIA ALIMENTACION

VAE-10

VACIO EN EMBUTIDORAS

VACUUM IN SAUSAGE FILLERS

СИСТЕМА ДЛЯ ИЗВЛЕЧЕНИЯ
ВОЗДУХА ИЗ-ПОД ОБОЛОЧКИ



Sistema patentado para embutir al vacío,
mediante embudos concéntricos unidos a cualquier tipo de embutidora.
Mejora el acabado y la calidad de forma natural, ¡ahorra tripa!
Éstas y más ventajas con ANDHER VAE-10.

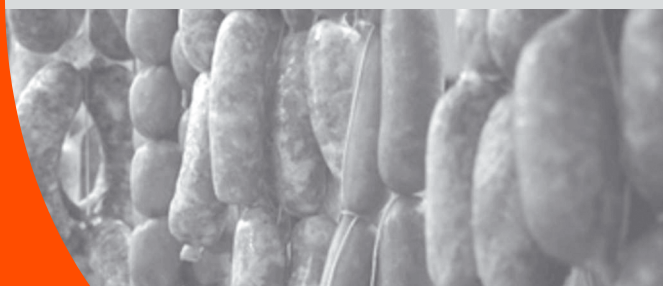
Patented system for vacuum filling with concentric nozzles
connected to any type of filler.
Improves the finishing and quality naturally, it saves casing!
These and further advantages with ANDHER VAE-10.

Запатентованная система для извлечения воздуха из-под
оболочки с помощью воронки, подходящая к любому
типу вакуумных шприцов.
Обеспечивает качество натуральной формы и экономию оболочки!
Эти и другие преимущества представляет ANDHER VAE-10

Al servicio del
fabricante de embutido
tradicional. Mejor presentación
y más producción.

At the service of the traditional sausage
maker. Best presentation and production.

Презентабельный вид. Удобен в эксплуатации,
высокая производительность.





Válido para cualquier embudidora.

Sólo cambian los embudos.

Suitable for every vacuum filler.

Only nozzles are changed.

Устанавливается на любой шприц.

Меняются только воронки.



Compactación de producto final.

Compact final product.

Конечный продукт компактный.



Reduce tiempo de secado.

Reduces drying time.

Сокращает время сушки.



Soporte con ruedas opcional.

Optional support with wheels.

Кронштейн с опционными колесиками.

Gracias a la fabricación basada en diseño y alta tecnología, ANDHER VAE-10 es un Sistema Patentado que consigue:

- Más calidad en el producto, al eliminar el aire en el interior de la tripa sin química añadida.
- Ahorro en tiempo de proceso, al no tener que pinchar la tripa para extraer el aire.
- Ahorro importante en tripa, al compactar y rellenar por completo de carne el interior, consiguiendo más kilos en menos metros de tripa.
- Mejorar la presentación, al no existir espacios de aire.
- Reducir la merma y el tiempo del curado u oreo del embutido.
- Eliminar la humedad interior de la tripa, logrando así un importante beneficio en la calidad y en el curado.
- Eliminar la oxidación el ennegrecido y el sabor rancio, al no compartir el interior del embutido aire e ingredientes orgánicos como el ajo, proteínas, etc.
- Facilitar la limpieza, porque en su diseño no existen rincones inaccesibles.
- Sencillez para el mantenimiento.
- Fiabilidad y duración, por su construcción con materiales y componentes de primeras marcas y seguridad conforme a las normativas.

Thanks to the experience, design and manufacturing based on the high technology, ANDHER VAE-10 is a patented system that achieves:

- Better quality on the product, by removing the air inside of the casing without any added chemical.
- Shorter processing time, avoiding pricking the casing to remove the inner air.
- Important casing saving, by compacting and filling of meat inside the casing, getting more weight in less casing meters.
- Improved presentation, with absence of inner air spaces.
- Reduces the shrinkage and curing time.
- Removes the moisture inside the casing, achieving a significant curing and quality improvement.
- Removes the black oxidation and rancidity, avoiding sharing the inner air with the meat and organic ingredients such as garlic, proteins...
- Easy to clean, because its design has not inaccessible areas.
- Easy maintenance.
- Reliability and duration, material construction and components from leading European brands and safety according to the current regulations.

Благодаря производству, основанному на высоких технологиях и дизайне,

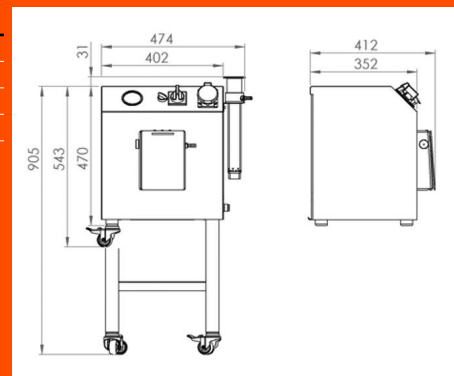
ANDHER VAE -10 - это запатентованная система, представляющая собой:

- Больше качества в продукте, удаление воздуха из-под оболочки без химического воздействия.
- Экономия времени процесса, нет необходимости прокола оболочки для извлечения воздуха.
- Важная экономия оболочки, при сжатии и заполнении ее полностью, получают больше килограмм с минимумом оболочки.
- Улучшение внешнего вида, не существует пустот.
- Уменьшение усадки и времени вяления колбасы.
- Удаление влаги внутри оболочки, достигая важной выгоды в качестве и вялении.
- Удаление окиси почернения и прогорклого вкуса, не состоя в контакте воздуха с органическими ингредиентами такими как чеснок, белки, др.
- Легкая очистка, т.к. в дизайне не существует труднодоступных мест.
- Проста в обслуживании.
- Надежна и долговечна по своей конструкции с материалами и компонентами ведущих марок и безопасна в соответствии со стандартами.

DISTRIBUIDO, DISTRIBUTED, ДИСТРИБЬЮЦИЯ:

DATOS TECNICOS, TECHNICAL DATA, ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

VACIO, VACUUM, ВАКУУМ	0'5 mb.
VOLTAJE, VOLTAGE, НАПРЯЖЕНИЕ	220 V AC I, 220/380V AC III.
POTENCIA, POWER, МОЩНОСТЬ	0.55 Kw.
PESO, WEIGHT, ВЕС	35 Kg.



Pol. Ind. Alces, Fase 3. C/Airén, B5-B7. 13600 Alcázar de San Juan. SPAIN

Tel: +34 926562473 Fax: +34 926564074 e-mail: info@andher.com



En nuestro constante esfuerzo por perfeccionar nuestros fabricados, nos reservamos el derecho a modificar cualquiera de las características técnicas y diseño de las máquinas descritas en el presente catálogo.

In our continuing effort to improve our product line, we reserve the right to modify any of the technical and design characteristics of the machines described in this catalog.

Мы постоянно стремимся к совершенствованию нашего оборудования и оставляем за собой право модифицировать любые технические характеристики и дизайн машин, описанных в настоящем каталоге.

www.andher.com