

Manejo simplificado, alto rendimiento



**STRONGER TOGETHER**

**TIPPER TIE™**

# Tecnología de suspensión automatizada SwiStick

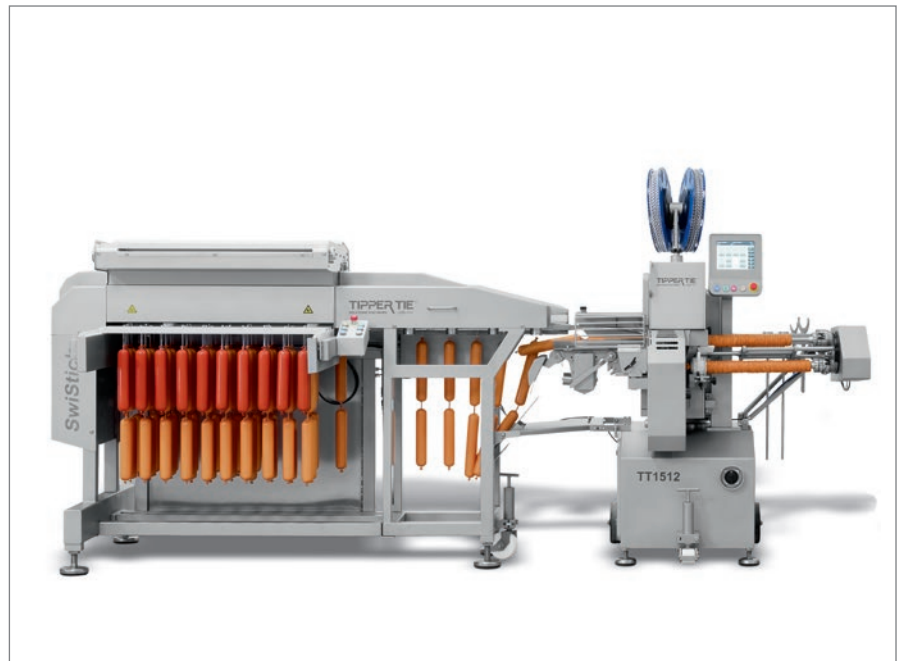
## Flexibilidad, productividad, eficiencia

La línea de productos SwiStick se distingue por su flexibilidad en la producción y por la tecnología más moderna de suspensión automatizada. Constituye el sistema ideal para la producción eficiente de embutidos en porciones o en ristra. Junto con las clipeadoras dobles automatizadas de TIPPER TIE, los SwiStick y SwiStickXXL son de una construcción fuerte y cuelgan con seguridad y precisión todos los embutidos a lo largo de una amplia variación de tipos de envoltorios o tripas, calibres y longitudes de ristras.

## La técnica más destacada

Ambos modelos de SwiStick tratan con toda facilidad embutidos tanto en tripas de plástico como también de fibras revestidas y colágeno. El modelo base está disponible para calibres de 20 mm a 120 mm con una longitud máxima de salchicha/ristra de 800 mm. En función del producto, este modelo cuelga con rapidez hasta 100 lazos por minuto en las plantas de ahumado. Está a la venta para longitudes de planta de ahumado entre 800 mm y 1400 mm. El SwiStick se puede configurar individualmente para las plantas de ahumado específicas del cliente, es decir, que el cliente no necesita un formato especial de planta de ahumado. Se pueden insertar a mano hasta 22 plantas de ahumado en el almacén accionado por motor. El sistema de vigilancia señala por medio de una señal óptica cuando en el almacén de plantas de ahumado sólo quedan unas pocas plantas de ahumado. En el momento en que el almacén se vacíe, la línea completa se detendrá automáticamente.

El SwiStickXXL se ha concebido especialmente para la elaboración de embutidos pesados y largos. Se distingue por la misma variación de calibre y tipos de tripas o envoltorios que el SwiStick, pero ofrece una longitud máxima considerablemente superior de salchicha/ristra de 1700 mm. Los pesos de cada salchicha



**SwiStick y TT1512.**

suelta o en ristra puede variar de 500 g a 10 kg, siendo cada planta de ahumado capaz de cargar hasta 50 kg, en función de su calidad y acabado. El SwiStickXXL cuelga hasta 65 lazos por minuto, en función del producto. Un robot o un sistema de cinta de transporte automático puede desplazar las plantas de ahumado llenas con más peso desde el almacén intermedio del SwiStickXXL hasta el carro de ahumado. El SwiStickXXL está a la venta para plantas de ahumado con una longitud de 800 mm a 1200 mm y, además, se puede configurar, como el SwiStick, para adaptarlo a las plantas de ahumado específicas del cliente. Los almacenes de las plantas de ahumado, de alta capacidad y accionados por motor, tienen una capacidad de hasta 30 plantas cada uno.

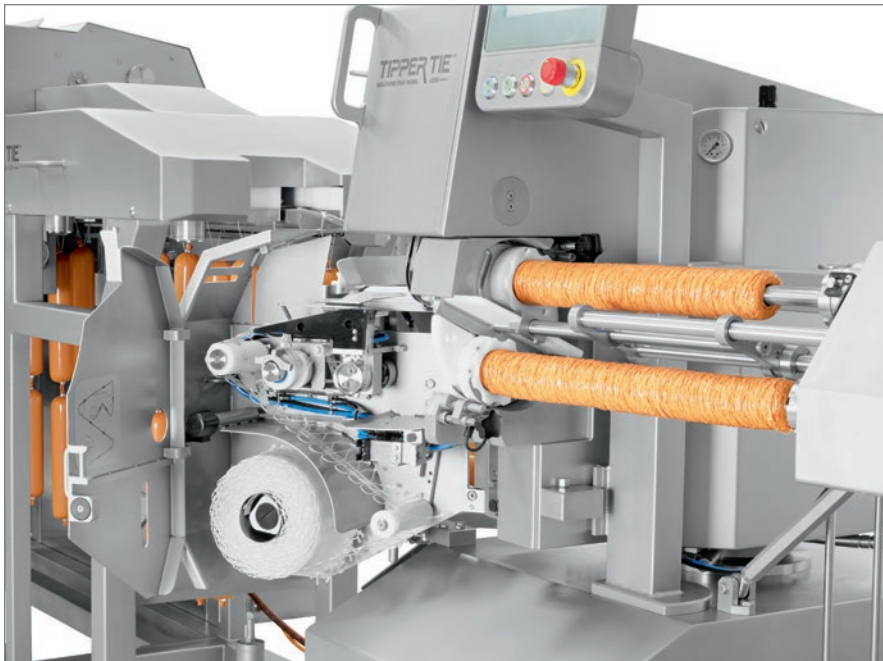
El sistema SwiStick transfiere directamente los lazos de cuerda desde la alimentadora de una clipeadora doble TIPPER TIE. Los embutidos sueltos o en ristra se ponen con la cinta de transporte en una cadena de ganchos y depositan en una planta de ahumado. Con el sistema de mando se colocan individualmente los lazos de cuerda, así se aprovecha un 25 % más cada planta de ahumado, carro de ahumado, cámara de cocción o ahumado.

La eficiencia del sistema para el cambio de planta de ahumado es prácticamente insuperable. Al alcanzar el número ajustado de lazos, la planta llena de ahumado se transfiere desde el SwiStick al almacén intermedio en tan sólo 600 ms y, al mismo tiempo, se suministra una planta nueva de ahumado desde el almacén. El usuario recoge la planta llena de ahumado, situada en el almacén intermedio, y la carga sobre el carro de ahumado. El almacén intermedio dispone de un tope de seguridad que se activa en cuanto la mesa de extensión está llena.

Ambos modelos SwiStick se han concebido para su conexión sencilla a una clipeadora doble TIPPER TIE como p. ej., la TT1815 o la TT1512. El cambio de lazos o clips es muy simple pues el SwiStick no se tiene que desconectar para este fin. Tan sólo es necesario abrir la carcasa de los lazos de cuerda.

## Mando

La línea SwiStick es accionada por servomotores exentos de mantenimiento y está equipada con un mando moderno PLC. El control se efectúa a través de una pantalla táctil, con visualización gráfica y multilingüe, situada en la clipeadora doble.



**Cambio rápido de clips y lazos gracias al revólver paralelo y a la carcasa rotatoria de lazos de cuerda.**

El innovador sistema de operación es de la última generación y satisface todos los requisitos de confort, higiene y eficiencia. Todos los ajustes, como el número de embutidos por planta de ahumado y distancias entre plantas, se pueden guardar en el programa para su consulta posterior.

### Diseño higiénico & Mantenimiento

El SwiStick es muy fácil de mantener y conservar. Las superficies lisas e inoxidables con una inclinación de 3° son elementos constructivos que se han concebido para una limpieza rápida e higiénica. Un sistema integrado de vigilancia y seguridad controla el proceso de producción. En el caso de detectar anomalías en el funcionamiento de la máquina, el sistema detiene toda la instalación, es decir que el SwiStick, la clipeadora y el embutidor se operan a la posición de espera. En la pantalla táctil se indican al usuario los trabajos pendientes de mantenimiento.

### Opciones & Accesorios

La clipeadora doble TIPPER TIE puede equiparse con un tubo giratorio o un revólver paralelo para reducir aún más el

tiempo improductivo debido a cambios. Con estas opciones se puede cambiar el envoltorio de salchicha sin necesidad de abrir la unidad superior de la TT1815 o TT1512. Con el revólver paralelo, el proceso es como sigue: mientras una cadena de envoltorios se desplaza a la posición de llenado, el tubo libre de embutido gira hacia arriba y un envoltorio nuevo se coloca y gira hacia dentro del soporte del freno de envoltorio con el freno de envoltorio. El cambio de envoltorio de salchicha conlleva tan sólo una parada de unos dos segundos para la embutidora, por lo que la producción se puede considerar como prácticamente ininterrumpida.

### Sistema de un único proveedor

El sistema completo de un solo fabricante, – SwiStick, clipeadora doble, clips, lazos y etiqueta – es garantía de una producción impecable y más segura. La aleación, el perfil y la precisión dimensional de los clips TIPPER TIE representan factores esenciales que los convierten en estándar industrial para la elaboración de envases seguros. Los productos se pueden dotar de un etiquetado individual con diversos tipos de marcajes. Los clips o lazos de



**Almacén de plantas de ahumado accionado por motor para alojar 22 plantas de ahumado.**

colores, los clips encuñados o las etiquetas enclapadas son medios excelentes para la identificación de los productos.

### Ventajas para el cliente

- Un solo usuario para menos costes
- Cumple o supera los estándares más estrictos de seguridad
- Flexibilidad insuperable en el tratamiento de una amplia gama de tipos de envoltorios de salchicha, calibres y longitudes de ristas
- Alta productividad que permite colgar hasta 100 lazos por minuto
- Configuración individual para adaptación a las plantas de ahumado del cliente, el cual no necesita un formato especial de planta de ahumado
- Máx. aprovechamiento de plantas de ahumado, carro de ahumado y cámara de cocción y ahumado
- Diseño para una conexión sencilla a clipeadora doble TIPPER TIE para máxima productividad del sistema
- Modelo SwiStickXXL concebido para embutidos pesados y largos
- Diseño higiénico para una limpieza rápida y profunda
- Diseño para más fiabilidad y menos mantenimiento

# La serie SwiStick



El almacén intermedio dispone de un tope de seguridad que se activa en cuanto la mesa de extensión está llena.



El SwiStick se opera mediante la pantalla táctil de la TT1815 o TT1512.



Puede ver vídeos del SwiStick en [www.youtube.com/tippertiegroup](http://www.youtube.com/tippertiegroup)

## Detalles técnicos

Detalles técnicos	SwiStick	SwiStickXXL
Rendimiento:	hasta 100 lazos/min	hasta 65 lazos/min
Variación de calibre:	Ø 20-120 mm	Ø 20-120 mm
Longitud salchicha/ristra:	100 mm - 800 mm/130 mm - 800 mm	400 mm - 1700 mm/600 mm - 1700 mm
Tamaño de planta de ahumado:	800 mm - 1400 mm	800 mm - 1200 mm
Peso de salchicha:	100 g - 4 kg	500 g - 10 kg (fuerza de cierre del clip puede variar)
Clase de protección:	IP65	IP65
Fusibles:	10A para 3x400V/50Hz	10A para 3x400V/50Hz
Consumo de potencia:	2,6 kW	2,6 kW
Presión de aire/consumo de aire:	6-7 bar / 0,8 Nm <sup>3</sup> /h	6-7 bar / 0,8 Nm <sup>3</sup> /h
Peso:	aprox. 550 kg	aprox. 1.200 kg
Nivel de ruido:	75 L <sub>pA</sub> [dB(A)] según EN ISO 11204	75 L <sub>pA</sub> [dB(A)] según EN ISO 11204

TIPPER TIE, Inc.  
2000 Lufkin Road  
Apex, NC 27539 USA  
Tel. +1 919 362 8811  
Fax +1 919 362 4839  
infoUS@tippertie.com

TIPPER TIE TECHNOPACK GmbH  
Wilhelm-Bergner-Strasse 9a  
21509 Glinde/Germany  
Tel. +49 40 72 77 04 0  
Fax +49 40 72 77 04 100  
infoDE@tippertie.com

