

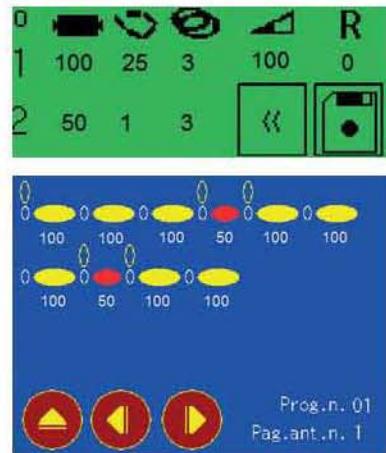


legasalsicce  
string linker  
atadora



**LS 99**

- Macchine concepite per la legatura in fila continua di salsicce e mignon. Possono lavorare con budello naturale, collagene e celluloso 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.
- Superficie lisce e assenza di angoli vivi per una veloce ed efficace pulizia
- Protezioni antinfortunistiche assicurate da sensori controllati da una centralina elettronica a massima sicurezza.
- Macchina conforme alle direttive comunitarie.



**• MOD. 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.

**• MOD LS99+ES99 (automatica)**

Il modello LS99+ES99 (elettro-pneumatica) è dotato di un dispositivo per l'avanzamento automatico del budello per mezzo di due nastri trascinatori 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 touch screen 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 di giri di spago, del numero pezzi, dell'alternanza di salsicce di diversa lunghezza, dello spazio tra due salsicce.

**• MOD LS99BT+ES99B (automatica con laccio)**

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 stagni. 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 scioglia, la creazione di un laccio ogni un predeterminato numero di pezzi.

**• MOD LS99BT+ES99B/3 (automatica con laccio)**

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. 60 consente di legare una maggiore varietà di prodotti. Un segnale sonoro e luminoso segnala la fine dello spago.



LS 99

- 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.
- Accident prevention protections assured by sensors controlled by a high safety electronic central unit.
- Machine conforming to the EC directives.



**■ MOD. LS 99 (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.

**■ MOD. LS 99 + ES 99 (automatic)**

The model LS99+ES99 (electro-pneumatic) 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 mms.), 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 pieces, the alternation of sausages of different length, the space among two pieces.

**■ MOD. LS 99 BT + ES 99 B (automatic with loop)**

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 mms.), 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.

**■ MOD LS 99 BT + ES 99 B/3 (automatic with loop)**

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.



**LS 99 BT + ES 99 B**  
**LS 99 BT + ES 99 B/3**

- ◊ Máquinas concebidas 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 sencilla reducción de los tiempos de elaboración del atado. Máxima eficiencia y silenciosa.
- ◊ La robusta construcción en acero inoxidable y una fiable mecánica asegura un empleo duradero y exime de mantenimiento. Total protección de salpicaduras e infiltraciones de agua.
- ◊ Superficies lisas y ausencia de esquinas para una rápida y eficaz limpieza.
- ◊ Sistema de protección (contra accidentes) asegurado por sensores controlados por una centralita electrónica de máxima seguridad.
- ◊ Máquina conforme a las normas comunitarias..



#### ◊ MOD. LS 99 (semiautomático)

El modelo LS99, (electro-pneumática), trabaja con arrastre manual de la tripa por parte del operario mientras el atado se realiza de modo automático. Se puede regular el número de las vueltas de atado y la presión de cierre de las pinzas, es por lo tanto posible también trabajar con tripas particularmente delicadas.

#### ◊ MOD LS 99 + ES 99 (automático)

El modelo LS99+ES99, (electro-pneumática), está dotado de un dispositivo para el avance automático de la tripa a través de dos cintas de arrastre y pueden trabajar en línea con la máquina embutidora. Está provista de serie con un pedal por control remoto Start/Stop, que le permite al operario comenzar y parar la máquina directamente de la embutidora.

Un panel de mando de simple uso permite la elección del largo, de 10 a 1000 mm., la velocidad (independiente del largo hasta a un máximo de 160 atados al minuto), el número de vueltas del hilo, el número de atados, de la alternancia de embutidos de diferentes longitudes, del espacio entre dos salchichas.

#### ◊ MOD LS 99 BT + ES 99 B (automático con lazo)

Un sofisticado y seguro sistema de accionamiento electrónico controlado por un PLC asegura una alta productividad y una porción exacta y constante en el tiempo.

Todos los parámetros de funcionamiento de la máquina pueden ser programados por el panel de mando electrónico "TOUCH SCREEN", completamente resistente al agua. Una interfaz gráfica extremadamente simple asegura su facilidad de empleo, control y corrección de los valores programados. 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 a 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.

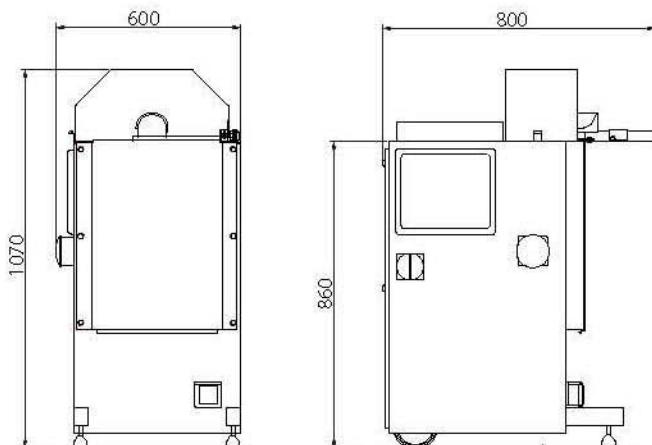
#### ◊ MOD LS 99 BT + ES 99 B/3 (automático con lazo)

Se trata de la última evolución de LS-99BT+ES99B. La diferencia con la anterior es la incorporación de servo motor en el accionamiento de la pinza robot y un revolucionario software el cual hace la programación muy fácil y flexible. Una función previa visualiza de una forma clara todas las más complejas secuencias de atado y permite la modificación en tiempo real. Además el aumento de diámetro a 60 mm de apertura del tubo de paso del embutido permite atar una gran variedad de productos. Una señal sonora y luminosa avisa del final del proceso.



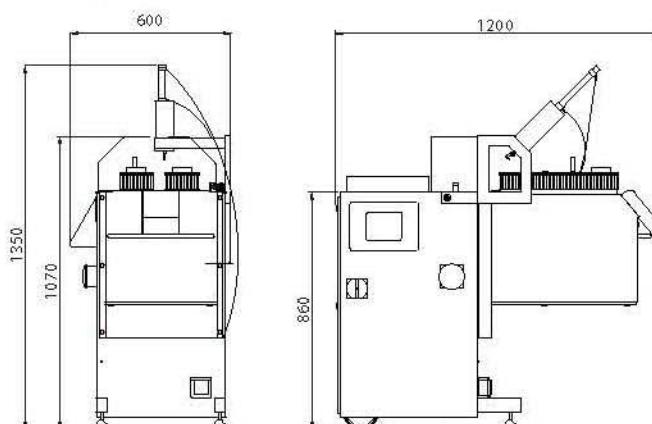
**LS 99 + ES 99**

Dati Tecnici	Tachnical data	Datos tecnicos	Mod.	<b>LS 99</b>
Motore legatore	Linker motor	Motor atador	<b>kW</b>	<b>0,75</b>
Produzione max. (pcs./min)	Max. production (pcs./min)	Producción max.	Nr.	170
Peso	Weight	Peso.	<b>kg</b>	<b>143</b>



**LS 99**

Dati tecnici	Tachnical data	Datos tecnicos	Mod.	<b>LS 99 + ES 99</b>	<b>LS 99 BT + ES 99 B</b>	<b>LS99BT+ES99B/3</b>
Motore legatore	Linker motor	Motor matador	<b>kW</b>	<b>0,75</b>	1,65	1,65
Motore estrattore	Extractor motor	Motor extractor	<b>kW</b>	<b>0,26</b>	1,13	1,13
Motore pinza	Pincer motor	Motor pinza	<b>kW</b>	-	-	0,5
Produzione max. (pcs./min)	Max. production (pcs./min)	Producción max. (pz./min)	Nr.	170	210	240
Peso	Weight	Peso.	<b>kg</b>	218	230	235



**LS 99 + ES 99**



**LS 99 BT + ES 99 B**  
**LS 99 BT + ES 99 B/3**

Dati e misure non sono impegnativi. La Ditta si riserva di apportare modifiche tecniche costruttive senza darne preavviso.  
ATTENZIONE: protezioni e sicurezze possono essere state rimosse per scopi illustrativi. Tutte le protezioni devono essere al loro posto durante la lavorazione.

INDUSTRIAL  
**fuerpla®**

**Omet**  
FOODTECH

Av. Camí Nou, 12  
46910 Benetússer (Valencia)  
Tel. 963 750 362 - Fax. 963 961 474

Via Pancle, 18 - 53036 Poggibonsi (SI) Italy - Tel. +39 0577 936693 - Fax +39 0577 981777  
info@omet-foodtech.it - www.omet-foodtech.it