



## CHAÎNE DE FERMETURE ET DE SUSPENSION FPVLH 242

Pour les saucisses en boyau artificiel et à base de collagène

- **RENDEMENT ÉLEVÉ** pour des hot-dogs et les saucisses en boyau naturel, à base de collagène et de cellulose
- **EFFET DE RATIONALISATION** grâce à un changement de boyau entièrement automatique, la fermeture automatique et la suspension
- **QUALITÉ SUPÉRIEURE DU PRODUIT** grâce à une fermeture en douceur avec déplacement positif
- **MANIPULATION SIMPLE** grâce au pilotage de toutes les unités fonctionnelles via le pupitre de commande
- **TRAITEMENT DE BOYAUX FRONCÉS D'UNE LONGUEUR** maximale de 580 mm
- **PARTICULIÈREMENT ÉCONOMIQUE** en se raccordant à un VF 611, VF 631 ou une autre pompe d'alimentation à débit de remplissage constant
- **PRÉCISION MAXIMALE DU POIDS** grâce à une pompe à ailettes intégrée



## Production automatisée de saucisses et de hot-dogs avec FPVLH 242

Pour les utilisateurs fortement industriels

**Le processus : F Remplissage – Portionnement et fermeture – V Déplacement – Longueurs identiques – H Suspension**

**Avec une vitesse de portionnement maximale de 3.000 portions par minute avec une longueur et un poids exactement identiques, la FPVLH 242 est le spécialiste de la production industrielle de hot-dogs et de saucisses à bouillir.**

Le pupitre de commande de la FPVLH 242 commande la pompe à ailettes intégrée et les unités fonctionnelles modulaires pour le portionnement, le déplacement sur les mêmes longueurs et suspensions. Ainsi, on obtient un grand rendement effectif pour les saucisses en boyau à base de cellulose et de collagène. Le VF 611 et le VF 631 permettant le remplissage rectiligne sont des pompes de remplissage pour la FPVLH 242. Avec une pression et un débit de remplissage constants, ainsi qu'un degré de vide élevé, elles offrent l'alimentation optimale pour un traitement respectueux du produit des types de saucisses à cuire et à bouillir et des produits sans graissage. Le VF 611 est idéal pour le raccordement d'une FPVLH 242 et le puissant VF 631 au raccordement de deux FPVLH 242.



↑ Tubage avec le VF 611



↑ Pompe à ailettes



↑ Enfilage automatique de boyau artificiel et à base de collagène

### Portionnement et fermeture par déplacement

En mode "Déplacement", le débit de remplissage est continu. L'unité de portionnement définit ainsi la place exacte de fermeture et assure, en coordination avec le système de fermeture hautement dynamique, un découpage en portions au gramme près.



↑ Unité de longueur



↑ Unité de portionnement

La FPVLH 242 place les saucisses fermées, comme portions droites ou courbées, avec le point de fermeture exactement sur le crochet de l'unité de suspension. Le nombre de boucles et de portions par boucle est paramétrable. Une grille serrée des crochets assure un chargement optimal des baguettes de fumage et donc la pleine utilisation des unités de fumage et de cuisson avec les économies en coûts et en énergie qui en découlent. Rationalisation et efficacité sont garanties par ce processus global continu et uniforme.



↑ Unité de suspension



### DONNÉES DE PERFORMANCE

- Vitesse de portionnement jusqu'à 3 000 port./min.
- Plage de portionnement à partir de 5 g / 25 mm de longueur
- Longueurs des portions à partir de 25 mm
- Plage de calibres de 13 - 34 mm (avec unité de portionnement)
- Pression de remplissage jusqu'à 35 bars maxi (Possibilité de raccorder d'autres pompes de gavage avec pression de poussage constante)
- Capacité de remplissage 4 000 l/h
- Longueur maximale de boyau plissé 580 mm
- Longueur du cornet 646 mm
- Unité de suspension :  
Nombre de portions par boucle réglable à volonté à partir de la 1ère portion  
Longueur de boucle jusqu'à 900 mm  
Distance du crochet à partir de 30 mm
- Mise en réseau en option avec logiciel HCU

### Manutention du produit et automatisation

Unité d'automatisation consistant en un poussoir sous vide Handtmann, FPVLH 242 avec unité de suspension et unité de transfert automatique de baguettes AST 340 (système de robots destiné à la suspension automatique de baguettes avec des chapelets de saucisses et à leur dépôt dans un fumoir – voir le prospectus).



**Brevets (USA/Canada) :**

7,204,747; 7,455,578