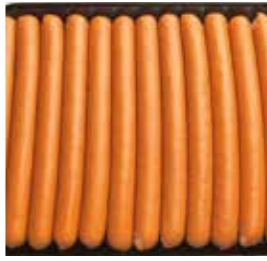




## LINEA DI ATTORCIGLIATURA E SOSPENSIONE FPVLH 242

Per wurstel in budello in collagene e artificiale

- **MASSIMA CAPACITÀ PRODUTTIVA** per hot dog e wurstel in budello in collagene e di cellulosa
- **EFFETTO RAZIONALIZZAZIONE** grazie al cambio del budello completamente automatico, alle funzioni di attorcigliatura e sospensione automatiche
- **OTTIMA QUALITÀ DEI PRODOTTI** grazie a un'attorcigliatura delicata con principio volumetrico
- **SEMPLICITÀ D'USO** grazie alla regolazione di tutte le unità di funzionamento attraverso comando a monitor
- **ELABORAZIONE DI STICK DI BUDELLO LUNGI** fino a massimo 580 mm
- **PARTICOLARMENTE ECONOMICA** in associazione a VF 611, VF 631 o altra pompa di alimentazione con pressione di insacco costante
- **MASSIMA PRECISIONE DI PESO** grazie al rotore integrato



## Produzione di wurstel automatizzata e produzione di hot dog con FPVLH 242

Per applicazioni industriali elevate

Il processo: **F** Insacco – **P**orzionatura e attorcigliatura –

**V** Calcolo volumetrico – **L**unghezze uniformi – **H** Sospensione

Grazie ad una velocità di porzionatura di max. 3.000 porzioni al minuto, mantenendo lunghezze perfettamente uniformi, FPVLH 242 si dimostra essere una specialista nella produzione industriale di hot dog e wurstel bolliti.

Il comando a monitor nella FPVLH 242 controlla il rotore a palette integrato e le unità funzionali modulari, dalla porzionatura e dal calcolo volumetrico, fino alle lunghezze uniformi e alla sospensione. In questo modo è possibile raggiungere potenze realmente elevate per i wurstel in budello in collagene e di cellulosa. VF 611 e VF 631 per l'insacco in modalità dritta rappresentano il sistema di pompaggio perfetto per la linea FPVLH 242. Con pressione e insacco costanti, nonché elevate prestazioni di sottovuoto, essa offre l'alimentazione ottimale per una lavorazione delicata di wurstel cotti o bolliti, garantendo prodotti privi di grasso. Il sistema VF 611 è adatto al collegamento di una FPVLH 242, mentre il sistema dalle alte prestazioni, VF 631, è adatto al collegamento di due FPVLH 242.



↑ Sistema di tubi con VF 611



↑ Rotore



↑ Arricciatura automatica del budello in collagene e artificiale

### Porzionatura e attorcigliatura mediante calcolo volumetrico

Nella modalità di calcolo volumetrico, il processo di insacco funziona in modo continuo. In tale caso, il dispositivo volumetrico definisce il punto di attorcigliatura preciso e, in associazione con il sistema di attorcigliatura altamente dinamico, assicura porzioni precise al grammo aventi lunghezze uniformi.



↑ Unità longitudinale



↑ Dispositivo volumetrico

La linea FPVLH 242 posiziona i wurstel attorcigliati come porzioni dritte o piegate, con il punto di attorcigliatura esattamente sul gancio dell'unità di sospensione. È possibile selezionare il numero di file e il numero di porzioni per fila in base alle proprie esigenze. Una fitta griglia di ganci assicura un carico ottimale dei bastoni per affumicatura e, quindi, il pieno sfruttamento degli impianti di affumicatura e cottura che determina risparmi in termini di costi ed energia. Razionalizzazione ed efficienza sono garantite da questo continuo processo globale uniforme.



↑ Unità di sospensione



### DATI SULLE PRESTAZIONI

- Velocità di porzionatura fino a 3.000 porz./min
- Campo di porzionatura a partire da 5 g / 25 mm di lunghezza
- Porzioni lunghe da 25 mm
- Campo del calibro da 13 a 34 mm (con dispositivo volumetrico)
- Pressione di insacco fino a max. 35 bar (possibile collegamento di tutte le pompe di alimentazione a pressione di insacco costante)
- Capacità di insacco 4.000 l/h
- Max. lunghezza stick di budello piegato 580 mm
- Lunghezza del tubo 646 mm
- Unità di sospensione:  
Porzioni per fila liberamente selezionabili a partire dalla 1ª porzione  
Lunghezza fila fino a 900 mm,  
Distanza ganci a partire da 30 mm
- Come opzione, collegamento al software HCU

### Manipolazione prodotti e automazione

Soluzione di automazione costituita da una insaccatrice sottovuoto Handtmann FPVLH 242 con unità di sospensione e unità di trasferimento automatico del bastone AST 340 (sistema robotizzato per la sospensione automatica dei bastoni per affumicatura con catene di wurstel e il loro stoccaggio nei carrelli di affumicatura - vedere opuscolo).



Brevetti (USA/Canada):

7,204,747; 7,455,578