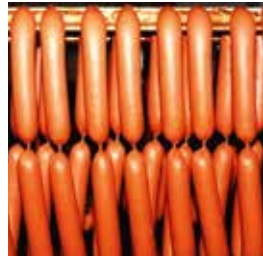




ЛИНИЯ С ФУНКЦИЯМИ ПЕРЕКРУТКИ И НАВЕШИВАНИЯ FPVLH 242

Для сосисок в искусственных и коллагеновых оболочках

- **ВЫСОЧАЙШАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ** для хот-догов и сосисок в искусственных и коллагеновых оболочках
- **РАЦИОНАЛИЗИРУЮЩИЙ ЭФФЕКТ** за счет полностью автоматической смены оболочки, автоматизированной перекрутки и навешивания
- **ПЕРВОКЛАССНОЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКТА** благодаря бережной перекрутке с применением вытеснения
- **ПРОСТОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ** вследствие регулирования всех функциональных узлов с помощью мониторингового управления
- **ПЕРЕРАБОТКА ДЛИННЫХ ГОФРИРОВАННЫХ ОБОЛОЧЕК** до длины макс. 580 мм
- **ОСОБО ВЫСОКАЯ РЕНТАБЕЛЬНОСТЬ** при подсоединении к VF 611, VF 631 или другому подающему насосу с постоянным давлением наполнения
- **ВЫСОЧАЙШАЯ ТОЧНОСТЬ ВЕСА** благодаря встроенному механизму подачи



Автоматизированное производство сосисок и хот-догов на производственной линии FPVLH 242

Для применения в высоко индустриализированном производстве

Процесс: **F** Наполнение - **P** Порционирование и перекрутка - **V** Вытеснение - **О** Одинаковая **L** Длина - **H** Навешивание

Система FPVLH 242 является специалистом промышленного производства хот-догов и варено-копченых сосисок с абсолютно одинаковой длиной и одинаковым весом при скорости порционирования до 3000 порций в минуту.

Мониторное управление в FPVLH 242 управляет интегрированным роторным механизмом подачи и модульными функциональными узлами для порционирования, вытеснения, формирования одинаковой длины и навешивания. Таким образом, достигаются высокоэффективные показатели при производстве сосисок как в искусственных, так и в коллагеновых оболочках. Модели VF 611 и VF 631 для прямого наполнения представляют собой отличные насосы для наполнения в системе FPVLH 242. Благодаря стабильному давлению и постоянному потоку при наполнении, а также высокой степени вакуумирования они обеспечивают оптимальную подачу для бережной переработки ливерных колбас и паштетов, а также вареных колбасных изделий, и получение продуктов с неразмазанным срезом. Модель VF 611 подходит для подключения к одной системе FPVLH 242, а высокопроизводительная модель VF 631 – для подключения к двум системам FPVLH 242.



↑ Применение трубы с VF 611



↑ Механизм подачи



↑ Автоматическое вытягивание искусственной и коллагеновой оболочек

Порционирование и перекрутка с вытеснением

В режиме вытеснения процесс наполнения протекает непрерывно. При этом вытеснитель определяет точное место перекрутки и вместе с высокودинамичной перекруткой обеспечивает исключительно точное порционирование при одинаковой длине порций.



↑ Линкерная система обеспечения заданной длины порций



↑ Вытеснитель

FPVLH 242 размещает перекрученные колбасные изделия, поделенные на порции прямой или изогнутой формы, местом перекрутки точно на крюки навешивающего устройства. Количество петель и число порций в петле можно свободно выбирать. Частый шаг крючков гарантирует оптимальную загрузку коптильных палок и, таким образом, полную загрузку коптильных и варочных установок, ведущую к снижению стоимости и энергозатрат. Благодаря этому совокупному процессу, протекающему непрерывно и равномерно, гарантированы рационализация и эффективность.



↑ Навешивающее устройство



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Скорость порционирования до 3 000 порций/мин.
- Диапазон порционирования с 5 г / длина 25 мм
- Длина порций от 25 мм
- Диапазон калибров 13 - 34 мм (с вытеснителем)
- Давление наполнения до макс. 35 бар (возможно подключение всех подающих насосов с постоянным давлением наполнения)
- Производительность набивки 4000 л/ч
- Макс. длина гильзы гофрированной оболочки 580 мм
- Длина цевки 646 мм
- Навешивающее устройство:
Число порций на петлю можно выбирать с 1-й порции
Длина петли до 900 мм
Расстояние между крюками с 30 мм
- Опция: объединение в сеть с помощью программного обеспечения HCU

Обработка продуктов и автоматизация

Автоматизированная система состоит из вакуумного наполнителя Handtmann, линии FPVLH 242 с навешивающим устройством и автоматического устройства для перемещения палок AST 340 (роботизированная система для автоматического навешивания коптильных палок с цепочками колбасных изделий и их размещения в коптильной тележке – см. проспект).



Патенты (США/Канада):

7,204,747; 7,455,578