



LINEA DI ATTORCIGLIATURA E SOSPENSIONE PLH 216

Per wurstel in budello naturale, in collagene e di cellulosa

- **EFFETTO RAZIONALIZZAZIONE** grazie alla produzione automatizzata di wurstel della stessa lunghezza
- **OTTIMA QUALITÀ DEI PRODOTTI** grazie a un insacco perfetto dei wurstel con lunghezza precisa (anche per i prodotti in budello naturale)
- **SIGNIFICATIVA RIDUZIONE DEI COSTI** grazie alla massima precisione di peso per porzione
- **FLESSIBILITÀ** grazie a una varietà di opzioni di unità di sospensione:
formazione individuale di gruppi, numero e distanze file, porzioni vuote o piene
- **GRANDE VARIETÀ DI PRODOTTI** grazie a un ampio campo di applicazioni e calibri
- **ELEVATA FLESSIBILITÀ** grazie a ridotti tempi di conversione



Produzione automatizzata di wurstel con PLH 216

Per applicazioni ridotte fino a quelle industriali

Il processo: **Porzionatura e attorcigliatura** – **Lunghezze uniformi** – **H Sospensione**

Pregio particolare della PLH 216 è proprio la gestione di un'ampia gamma di produzione mista, grazie a un cambio prodotto facile e veloce. I wurstel possono essere in budello ovino, collagene, di cellulosa o in budello suino di grosso calibro.

Il rotore a palette estremamente preciso della insaccatrice sottovuoto Handtmann garantisce una porzionatura precisa al grammo e il caricamento costante della PLH 216. La mano automatica con azionamento a basso grado di usura e frena budello altamente preciso e flessibile garantisce un'attorcigliatura delicata e veloce, anche nel caso di delicati budelli naturali.



↑ Caricamento del budello con mano automatica e tubo di attorcigliatura



↑ Arricciatore



↑ Sensore di fine budello

La linea PLH 216 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.



← Trasferimento all'unità di sospensione

DATI SULLE PRESTAZIONI

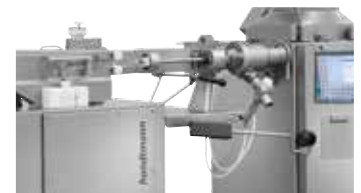
- Fino a 700 porz./min. in budello naturale
- Budello naturale, in collagene e di cellulosa cal. 13 a 50 mm
- Lunghezza porzioni da 25 mm

ACCESSORI OPZIONALI

- Integrazione del tritacarne da insacco GD 93-3
- Arricciatore DA 78-6 per l'arricciatura di budelli naturali
- Assistente per il setup delle macchine MSA
- Collegamento in rete al software HCU e alla bilancia per bastone HCU
- Aumento di livello di 200 mm (posizione di lavoro dell'unità di sospensione rialzata)
- Con l'aggiunta della funzione supplementare "Taglio", la PLH 216 è disponibile in versione PLSH 217 e può quindi essere utilizzata in modo flessibile come linea di taglio e sospensione



↑ Aumento di livello



↑ Tritacarne da insacco GD 93-3



↑ Combinazione con clippatrice



↑ PLSH 217 con taglio

Brevetti (USA/Canada):

6,494,311; 7,455,578; 8,210,911; 8,277,293; 9,185,917