



LINHA DE TORCIMENTO E SUSPENSÃO PLH 216

Para salsichas de tripa natural, de colágeno e celulósica

- **RACIONALIZAÇÃO DO PROCESSO** através da produção automatizada de salsichas para salsichas com comprimentos iguais
- **EXCELENTE QUALIDADE DO PRODUTO** através do enchimento completo das salsichas no comprimento exato (também em produtos com tripas naturais)
- **CLARA REDUÇÃO DE CUSTOS** através da máxima precisão dos pesos das porções
- **FLEXIBILIDADE** através das inúmeras opções da unidade de suspensão: agrupamento personalizado, número de laços e distâncias entre os laços, porções vazias ou cheias
- **GRANDE VARIEDADE DE PRODUTOS** devido a aplicações de grande escala e gama de calibres
- **FLEXIBILIDADE ELEVADA** devido a tempos de reconfiguração reduzidos



Produção totalmente automatizada de salsichas com a PLH 216

Desde as áreas de aplicação pequena à industrial

O processo: **Porcionamento e torcimento** –

L Comprimentos iguais – **H** Suspensão

A maior vantagem do PLH 216 reside na possibilidade de produção mista variada devido à mudança de produto rápida e simples. Quer se trate de salsichas de tripa ovina, tripa de colágeno ou celulose ou tripas de porco de elevado calibre.

O sistema de aletas de alta precisão das enchedoras a vácuo da Handtmann garante um porcionamento com precisão e uma alimentação constante da PLH 216. O braço torcedor automático com acionamento com pouco desgaste e sensível, bem como o freio flexível de tripas garantem um torcimento cuidadoso e rápido também em tripas naturais sensíveis.



↑ Inserção de tripas com braço torcedor e bico de torcimento



↑ Enfiador de tripa



↑ Sensor de extremidade de tripa óptico

A PLH 216 coloca os embutidos torcidos como porções retas ou curvadas com o ponto de torção exatamente sobre os ganchos da unidade de pendurar. O número de laços assim como o número de porções por laço podem ser escolhidos livremente. Um entalhe estreito dos ganchos garante o carregamento adequado das varas de fumeiro e assim todo o aproveitamento de defumadores e instalações de cozimento acompanhado com economia de energia e de custos.



← Transferência para a unidade de suspensão

DADOS DE CAPACIDADE

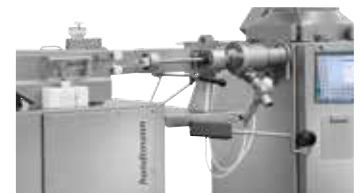
- Até 700 porções/min. em tripa natural
- Tripa natural, celulósica e de colágeno cal. 13 – 50 mm
- Comprimento das porções a partir de 25 mm

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

- Integração de moedor de embutimento GD 93-3
- Enfiador de tripa DA 78-6 para enfiamento de tripas naturais
- Assistente de configuração de máquina MSA
- Interligação com software HCU e balança de haste HCU
- Elevação do nível de 200 mm (posição elevada de trabalho da unidade de suspensão)
- Com a função de "Corte" adicional a PLH 216 está disponível como versão PLSH 217 podendo ser usada de forma flexível na linha de suspensão ou na de corte.



↑ Elevação do nível



↑ Moedor de embutimento GD 93-3



↑ Combinação com grampeadeira



↑ PLSH 217 com corte

Patentes (USA/Canadá):

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