



## LÍNEA DE TORSIONADO Y COLGADO PVLH 226

Para salchichas en tripa natural, de colágeno y celulosa

- **EFFECTO DE RACIONALIZACIÓN** mediante porcionado a través del flexible principio de desplazamiento y función de cambio de tripa semiautomática con un embudo de torsión
- **PRODUCTOS DE PRIMERA CALIDAD** gracias a una embutición de productos perfectamente rellenos en la longitud exacta
- **REDUCCIÓN DE COSTES SIGNIFICATIVA** gracias a una máxima precisión en el peso de cada porción
- **ALTA EFICIENCIA** gracias a una alta capacidad de producción, especialmente en porciones pequeñas
- **FLEXIBILIDAD** gracias a diversas opciones de la unidad de colgado:  
formación individual de grupos, número de ristras por bastón, distancias entre ristras y porciones vacías o llenas
- **AMPLIA VARIEDAD DE PRODUCTOS** gracias al gran rango de aplicaciones y calibres



## Producción automatizada de salchichas con PVLH 226

Desde producciones pequeñas a industriales

El proceso: **Porcionado y torsionado – V Desplazamiento –**

**Longitudes idénticas – H Colgado**

La PVLH 226 se caracteriza por un porcionado mediante el flexible principio de desplazamiento y por la función de cambio de tripa semiautomática. Tiempos improductivos reducidos aseguran una producción en tripa natural a nivel industrial.

**Función de cambio de tripa semiautomática** para un cambio de tripa con una máxima efectividad: la detección del extremo de tripa mediante sensor garantiza un aprovechamiento óptimo de la tripa y reduce la suciedad por masa picada. El embudo de torsión se desliza automáticamente a la posición de carga y el operario puede colocar la nueva tripa de forma sencilla y rápida en el embudo.



↑ Carga de tripa con función de cambio de tripa semiautomática

### Porcionado y torsionado mediante desplazamiento

En el modo de desplazamiento el proceso de embutición discurre de forma continua. La unidad de desplazamiento define aquí el punto de torsionado exacto y, junto con la alta dinámica de torsionado, garantiza porciones al gramo con longitudes idénticas.



← Unidad de desplazamiento

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Hasta 2000 porciones/min. (hasta 1000 porciones/min. en tripa natural)
- Calibre 13 – 50 mm (tripas naturales hasta cal. 38/40)
- Longitud de porción a partir de 25 mm

Patentes (EE. UU./Canadá):

6,494,311; 7,204,747; 7,455,578; 9,185,917

La PVLH 226 coloca las salchichas torsionadas en porciones rectas o curvadas con la posición de torsionado exactamente en el gancho de la unidad de colgado. Puede seleccionarse tanto el número de ristas como el número de porciones que contendrá cada una. Una distribución estrecha de los ganchos asegura una carga óptima de los bastones y con ello el aprovechamiento completo de las instalaciones de cocción y ahumado con los consiguientes ahorros en costes y energía



↑ Entrega a la unidad de colgado

## ACCESORIOS OPCIONALES

- Sensor de extremo de tripa para la detección del extremo
- De tripa Empujador de tripa
- Integración del cabezal de picado GD 93-3
- Cargador de tripa DA 78-6 para la carga de tripas naturales
- Asistente de configuración de máquinas MSA
- Conexión en red con software HCU y balanza de bastones HCU
- Aumento de nivel en 200 mm (posición de trabajo más alta de la unidad de colgado)
- Aumento de nivel de la línea completa en 100 mm (posición de trabajo más alta del cargador de tripa y de la unidad de colgado)



↑ Cargador de tripa DA 78-6



↑ Aumento de nivel de la cinta Z



↑ Balanza de bastones HCU



↑ Cabezal de picado GD 93-3