



CHAÎNE DE FERMETURE ET DE SUSPENSION PVLH 226

Pour les saucisses en boyau naturel, à base de collagène et de cellulose

- **EFFET DE RATIONALISATION** grâce à un portionnement basé sur un principe de déplacement flexible et à un changement de boyaux semi-automatisé avec un cornet de fermeture
- **QUALITÉ SUPÉRIEURE DU PRODUIT** grâce à des saucisses gonflées coupées à longueur exacte
- **RÉDUCTION SIGNIFICATIVE DES COÛTS** grâce à une précision maximale du poids par portion
- **GRANDE EFFICACITÉ** grâce à son rendement de production élevé en particulier pour les petites portions
- **FLEXIBILITÉ** grâce à un large éventail d'options de l'unité de suspension: formation individuelle de groupes, réglage du nombre de boucles et de l'écart entre les boucles, portions vides ou pleines
- **GRANDE DIVERSITÉ DE PRODUITS** grâce à une grande plage de calibres et domaine d'application



Production automatisée de saucisses avec PVLH 226

De les petites entreprises jusqu'à les utilisateurs industriels

Le processus: Portionnement et fermeture – V Déplacement – Longueurs identiques – H Suspension

L'unité PVLH 226 se caractérise par un principe de portionnement flexible et par sa fonction de changement de boyau semi-automatique. La réduction des temps morts permet ainsi une production en boyau naturel à l'échelle industrielle.

Changement de boyau semi-automatique pour un changement de boyau très efficace : la détection de l'extrémité du boyau intégrée via un capteur garantit une exploitation optimale des boyaux et minimise les salissures dues aux chairs à saucisses. Le cornet de fermeture se place automatiquement en position d'enfilage et l'opérateur peut enfiler aisément et rapidement le nouveau boyau sur le cornet de fermeture.



↑ Enfilage de boyau avec fonction de changement de boyau semi-automatique

Portionnement et fermeture par déplacement

En mode "Déplacement", le débit de remplissage est continu. L'unité de portionnement définit ainsi la place exacte de fermeture et assure, en coordination avec le système de fermeture hautement dynamique, un découpage en portions au gramme près.



↑ Unité de portionnement

DONNÉES DE PERFORMANCE

- Jusqu'à 2 000 port./min. (1 000 port./min. pour les boyaux naturels)
- Calibre 13 - 50 mm (boyaux naturels jusqu'au cal. 38-40)
- Longueur de portions à partir de 25 mm

Brevets (USA/Canada) :

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

La PVLH 226 place les saucisses fermées, comme portions droites ou courbées, avec le point de fermeture exactement sur le crochet de l'unité de suspension. Le nombre de boucles et de portions par boucle est paramétrable. Une grille serrée des crochets assure un chargement optimal des baguettes de fumage et donc la pleine utilisation des unités de fumage et de cuisson avec les économies en coûts et en énergie qui en découlent.



↑ Transfert vers l'unité de suspension

ACCESSOIRES EN OPTION

- Capteur d'extrémité de boyau permettant la détection
- d'extrémité de boyau Poussoir à boyau
- Intégration du hache-viande GD 93-3
- Appareil à enfiler les boyaux DA 78-6 pour l'enfilage de boyaux naturels
- Assistant de configuration de la machine MSA
- Mise en réseau avec logiciel HCU et balance de baguette HCU
- Relèvement du niveau de 200 mm (position de travail surélevée de l'unité de suspension).
- Relèvement du niveau de 100 mm (position de travail surélevée de l'unité de suspension).



↑ Appareil à enfiler les boyaux DA 78-6



↑ Relèvement du niveau bande Z



↑ Balance de baguette HCU



↑ Hache-viande GD 93-3