



## LINEA DI ATTORCIGLIATURA E SOSPENSIONE PVLH 226

Per wurstel in budello naturale, in collagene e di cellulosa

- **EFFETTO RAZIONALIZZAZIONE** grazie alla porzionatura con principio volumetrico flessibile e funzione semi-automatica di cambio budello con un tubo di attorcigliatura
- **OTTIMA QUALITÀ DEI PRODOTTI** grazie a prodotti con insacco perfetto e lunghezze precise
- **SIGNIFICATIVA RIDUZIONE DEI COSTI** grazie alla massima precisione di peso per porzione
- **ELEVATA EFFICIENZA** grazie a una elevata capacità produttiva in particolare nel caso di piccole porzioni
- **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



## Produzione automatizzata di wurstel con PVLH 226

Per applicazioni ridotte fino a quelle industriali

Il processo: **Porzionatura e attorcigliatura** –

**V** Calcolo volumetrico – **L**unghezze uniformi – **H** Sospensione

La PVLH 226 si distingue per la porzionatura tramite un principio volumetrico flessibile e la funzione semi-automatica di cambio budello. La riduzione dei tempi morti consente la produzione in budello naturale su scala industriale.

**Funzione semi-automatica di cambio budello** per un cambio del budello estremamente efficace: Il riconoscimento integrato della fine budello tramite sensore garantisce uno sfruttamento ottimale del budello stesso e minimizza le impurità. Il tubo di attorcigliatura procede automaticamente fino alla posizione di arricciatura e l'operatore può applicare in modo semplice e veloce il nuovo budello sul tubo di attorcigliatura stesso.



↑ Arricciatura del budello con funzione semi-automatica di cambio budello

### Porzionatura e attorcigliatura mediante calcolo volumetrico

Nella modalità di calcolo volumetrico, il processo di insacco funziona in modo continuo. In tale caso, il dispositivo volumetrico definisce il punto di attorcigliatura preciso e, in associazione con il sistema di attorcigliatura altamente dinamico, assicura porzioni precise al grammo aventi lunghezze uniformi.



↑ Dispositivo volumetrico

## DATI SULLE PRESTAZIONI

- Fino a 2.000 porz./min (fino a 1.000 porz./min per budello naturale)
- Calibro 13 a 50 mm (budelli naturali fino a cal. 38/40).
- Lunghezza porzioni da 25 mm

**Brevetti (USA/Canada):**

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

La linea PVLH 226 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

## ACCESSORI OPZIONALI

- Sensore di estremità budello per il riconoscimento della
- Fine budello Alimentazione a valle del budello
- 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)
- Aumento di livello dell'intera linea di 100 mm (posizione di lavoro del caricamento del budello e dell'unità di sospensione rialzata)



↑ Arricciatore DA 78-6



↑ Aumento di livello nastro a Z



↑ Bilancia per bastone HCU



↑ Tritacarne da insacco GD 93-3