



## LINHA DE TORCIMENTO E SUSPENSÃO PVLH 226

Para salsichas de tripa natural, de colágeno e celulósica

- **RACIONALIZAÇÃO DO PROCESSO** devido ao porcionamento pelo princípio de compressão flexível e da função de troca de tripa semiautomática com um bico de torcimento
- **EXCELENTE QUALIDADE DO PRODUTO** através do enchimento completo dos produtos no comprimento exato
- **CLARA REDUÇÃO DE CUSTOS** através da máxima precisão dos pesos das porções
- **EFICIÊNCIA ELEVADA** devido à elevada produtividade, em especial para pequenas porções
- **FLEXIBILIDADE** através das inúmeras opções de unidades 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



## Produção automatizada de salsichas com a PVLH 226

Desde as áreas de aplicação pequena à industrial

O processo: **P**orcionamento e torcimento – **V** Deslocamento –

**L** Comprimentos iguais – **H** Suspensão

A PVLH 226 distingue um porcionamento pelo princípio de compressão flexível e uma função de troca semiautomática de tripas. Tempos mortos reduzidos permitindo a produção em tripa natural em escala industrial

**Função de troca de tripa semiautomática** para uma troca de tripa altamente eficaz: o reconhecimento final da tripa integrado por meio de um sensor proporciona melhor aproveitamento das tripas e minimiza os detritos através das massas. O bico de torcimento se desloca automaticamente na posição de enfiamento e o operador pode colocar de modo simples e rápido a nova tripa no bico.



↑ Inserção manual de tripa com função de troca de tripa semiautomática

### Porcionamento e torcimento por deslocamento

No modo de operação de deslocamento o processo de enchimento é realizado continuamente. O deslocador define assim o ponto exato de torcimento e, associado ao torcimento altamente dinâmico, proporciona porções exatas em gramas em comprimentos iguais.



↑ Deslocador

### DADOS DE CAPACIDADE

- Até 2.000 porções/min. (até 1.000 porções/min. em tripa natural)
- Calibre de 13 – 50 mm (tripas naturais até cal. 38/40)
- Comprimento das porções a partir de 25 mm

Patentes (USA/Canadá):

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

A PVLH 226 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

### ACESSÓRIOS OPCIONAIS

- Sensor de extremidade de tripa para reconhecimento final
- Da tripa Enrolador de tripa
- 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)
- Elevação do nível da toda a linha de 100 mm (posição elevada de trabalho da inserção de tripas e da unidade de suspensão)



↑ Enfiador de tripa DA 78-6



↑ Elevação do nível na esteira em Z



↑ Balança de haste HCU



↑ Moedor de embutimento GD 93-3