



ЛИНИЯ С ФУНКЦИЕЙ ПЕРЕКРУТКИ И НАВЕШИВАНИЯ PVLH 226

Для сосисок в натуральных, коллагеновых и искусственных оболочках

- **РАЦИОНАЛИЗИРУЮЩИЙ ЭФФЕКТ** благодаря порционированию по принципу гибкого вытеснения и полуавтоматической функции смены оболочки с цевкой для перекрутки
- **ПЕРВОКЛАССНОЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ** за счет плотного заполнения продуктов абсолютно точной длины (также продуктов в натуральной оболочке)
- **ЗНАЧИТЕЛЬНОЕ СНИЖЕНИЕ ЗАТРАТ** вследствие высочайшей точности веса порции
- **ВЫСОКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ** за счет высокой производительности, особенно при маленьких порциях
- **ГИБКОСТЬ** благодаря разнообразным опция навешивающего устройства: индивидуальное группирование, количество петель и расстояния между ними, незаполненные или полные порции
- **БОЛЬШОЙ АССОРТИМЕНТОВ ПРОДУКТОВ** за счет многообразного применения и широкого диапазона калибров



Автоматизированное производство сосисок с системой PVLH 226

От малых предприятий до индустриального применения

Процесс: **P** Порционирование и перекрутка – **V** Вытеснение – **О** Одинаковая **L** Длина – **H** Навешивание

Система PVLH 226 выполняет порционирование по принципу гибкого вытеснения с полуавтоматической функцией смены оболочки. Сокращенное вспомогательное время позволяет производить изделия в натуральной оболочке в промышленном масштабе.

Полуавтоматическая функция смены оболочки для высокоэффективной смены оболочки: Интегрированная технология распознавания конца оболочки при помощи датчика позволяет использовать оболочку оптимальным образом и сводит к минимуму возможность загрязнения фаршем. Цевка для перекрутки автоматически перемещается в положение для вытягивания и обслуживающий персонал может легко и быстро установить новую оболочку на цевку для перекрутки.



↑ Вытягивание оболочки с полуавтоматической функцией смены оболочки

Порционирование и перекрутка с вытеснением

В режиме вытеснения процесс наполнения протекает непрерывно. При этом вытеснитель определяет точное место перекрутки и вместе с высокودинамичной перекруткой обеспечивает исключительно точное порционирование при одинаковой длине порций.



← Вытеснитель

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- До 2000 порций/мин. (до 1000 порций/мин. в натуральной оболочке)
- Калибр 13 – 50 мм (натуральные оболочки до калибра 38/40)
- Длина порций от 25 мм

Патенты (США/Канада):

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

В системе PVLH 226 перекрученные колбасные изделия, поделенные на порции прямой или изогнутой формы, размещаются местом перекрутки точно на крюки навешивающего устройства. Количество петель и число порций в петле можно свободно выбирать. Частый шаг крючков гарантирует оптимальную загрузку коптильных палок и, таким образом, полную загрузку коптильных и варочных установок, ведущую к снижению стоимости и энергозатрат.



↑ Передача на навешивающее устройство

ОПЦИОНАЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Датчик по распознаванию конца оболочки Устройство
- подталкивания оболочки
- Интегрирование волчка-приставки GD 93-3
- Устройство для вытягивания оболочек DA 78-6 для вытягивания натуральных оболочек
- Ассистент настройки машины MSA
- Объединение в сеть с помощью программного обеспечения HCU и весов со взвешиванием изделий на палке с HCU
- Увеличение уровня на 200 мм (возвышенное рабочее положение навешивающего устройства)
- Увеличение уровня всей линии на 100 мм (возвышенное рабочее положение устройства для вытягивания оболочек и навешивающего устройства)



↑ Устройство для вытягивания оболочек DA 78-6



↑ Повышение уровня Z-транспортера



↑ HCU с весами для взвешивания изделий на палке



↑ Волчок-приставка GD 93-3