



## LÍNEA DE TORSIONADO Y COLGADO PVLH 228

Para salchichas en tripa natural, de colágeno y celulosa

- **ALTA EFICIENCIA** gracias a la unidad de torsionado con cabezal revólver y 2 embudos de torsión
- **EFFECTO DE RACIONALIZACIÓN** con tiempos para el cambio de tripa inferiores a 2 segundos
- **PRODUCTOS DE PRIMERA CALIDAD** gracias a un torsionado cuidadoso con principio de desplazamiento y unidad de torsionado
- **REDUCCIÓN DE COSTES SIGNIFICATIVA** gracias a una máxima precisión en el peso de cada porción
- **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, y a las distintas unidades de desplazamiento



## Producción automatizada de salchichas con PVLH 228 Para producciones medianas e industriales

**El proceso: Porcionado y torsionado – V Desplazamiento –  
Longitudes idénticas – H Colgado**

**La línea PVLH 228 se caracteriza por su alto rendimiento y por tiempos improductivos reducidos, especialmente en la producción con tripa natural.**

El cambio de tripa se realiza mediante un cabezal revólver con 2 embudos de torsión. Al producirse una parada, el cabezal revólver se desplaza automáticamente fuera del freno de tripa. Para realizar un cambio de tripa, el operario acciona ahora el mando a dos manos. El cabezal revólver bascula y se desplaza linealmente a la posición de embutición. El cambio de tripa se realiza en una posición ergonómica inclinada hacia el operario. Esto hace posible cambios de tripa en menos de 2 segundos. La PVLH 228 puede equiparse opcionalmente con una detección de tripa que registra a tiempo el extremo de la tripa en el embudo de torsión. Con ello se reduce la suciedad por masa picada y se aprovecha óptimamente la tripa.



↑ 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. La nueva unidad de desplazamiento paralela hace posible un torsionado aún más cuidadoso en productos con tripa natural y garantiza una alta potencia efectiva.



↑ Unidad de desplazamiento

**Patentes (EE. UU./Canadá):**

6,494,311; 7,204,747; 7,455,578; 8,137,167; 8,251,783, 9,185,917

La PVLH 228 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



↑ Sensor óptico del extremo de tripa

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

### 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)

