



CHAÎNE DE FERMETURE ET DE SUSPENSION PVLH 228

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

- **GRANDE EFFICACITÉ** grâce à une unité de fermeture à tourelle et 2 cornets de fermeture
- **EFFET DE RATIONALISATION** grâce à un temps de changement de boyau inférieur à 2 secondes
- **QUALITÉ SUPÉRIEURE DU PRODUIT** grâce à une fermeture en douceur avec déplacement positif et unité de fermeture
- **RÉDUCTION SIGNIFICATIVE DES COÛTS** grâce à une précision maximale du poids par portion
- **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 VARIÉTÉ DE PRODUITS** grâce à une grande plage de calibres et domaine d'application et à plusieurs unités de portionnement



Production automatisée de saucisses avec PVLH 228 Pour les moyennes entreprises et pour les utilisateurs industriels

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

Des performances élevées et des temps morts réduits font du PVLH 228 une chaîne de production leader pour les boyaux naturels.

Le changement de boyau se fait par une tourelle et 2 cornets de fermeture. Lors d'un arrêt, la tourelle sort automatiquement du frein à boyaux. Pour le changement de boyau, l'opérateur actionne seulement la commande à 2 mains. La tourelle pivote et se déplace de manière linéaire en position de remplissage. Le changement de boyau se déroule en position ergonomique et axée sur l'opérateur. C'est ainsi que les changements de boyau sont réalisables en moins de 2 secondes. La PVLH 228 peut également être équipée d'un capteur de détection de l'extrémité du boyau sur le cornet de fermeture permettant d'identifier à temps la fin d'un boyau. Cela minimise la contamination par la chair à saucisse et garantit une utilisation optimale du boyau.



↑ 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. Une récente unité de portionnement en parallèle assure une fermeture encore plus en douceur des produits en boyaux naturels et permet un rendement et une efficacité élevés.



↑ Unité de portionnement

Brevets (USA/Canada) :

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

La PVLH 228 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

↑ Capteur optique d'extrémité de boyau

DONNÉES DE PERFORMANCE

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

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 de niveau de 200 mm (position de travail surélevée de l'unité de suspension)
- Relèvement de niveau de 100 mm sur l'ensemble de la chaîne (position de travail surélevée de l'enfileuse et de l'unité de suspension)

