



## LINEA DI ATTORCIGLIATURA E SOSPENSIONE PVLH 228

Per wurstel in budello naturale, in collagene e di cellulosa

- **ELEVATA EFFICIENZA** grazie alla unità di attorcigliatura con torretta portautensili e 2 tubi di attorcigliatura
- **EFFETTO RAZIONALIZZAZIONE** grazie a tempi di cambio del budello inferiori a 2 secondi
- **OTTIMA QUALITÀ DEI PRODOTTI** grazie a un'attorcigliatura delicata con principio volumetrico e unità di attorcigliatura
- **SIGNIFICATIVA RIDUZIONE DEI COSTI** grazie alla massima precisione di peso per porzione
- **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 e a diversi dispositivi volumetrici



## Produzione automatizzata di wurstel con PVLH 228

Per applicazioni medie e industriali

Il processo: **Porzionatura e attorcigliatura** –

**V** Calcolo volumetrico – **L**unghezzeuniformi – **H** Sospensione

**Le prestazioni elevate e la riduzione dei tempi morti caratterizzano il sistema PVLH 228, soprattutto nella produzione con budello naturale.**

Il cambio del budello avviene mediante torretta portautensili con 2 tubi di attorcigliatura. In caso di interruzione, la torretta portautensili fa fuoriuscire automaticamente il freno del budello. Per sostituire il budello, l'operatore aziona solo il comando a due mani. La torretta portautensili oscilla e si sposta linearmente in posizione di riempimento. Il cambio del budello avviene in una posizione più ergonomica, inclinata verso l'operatore. In questo modo è possibile effettuare cambi del budello in meno di 2 secondi. Come opzione, il sistema PVLH 228 può essere dotato di un dispositivo di riconoscimento del budello che rileva tempestivamente la fine del budello sul tubo di attorcigliatura. In questo modo si riducono al minimo le impurità e viene assicurato uno sfruttamento ottimale del budello.



↑ 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. Un nuovo dispositivo volumetrico parallelo assicura un'attorcigliatura ancora più delicata di prodotti in budello naturale e permette elevate prestazioni efficaci.



↑ Dispositivo volumetrico

**Brevetti (USA/Canada):**

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

La linea PVLH 228 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

↑ Sensore ottico di fine budello

### DATI SULLE PRESTAZIONI

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

### 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)

