



## LINHA DE TORCIMENTO E SUSPENSÃO PVLH 228

Para salsichas de tripa natural, de colágeno e celulósica

- **EFICIÊNCIA ELEVADA** através da unidade de torcimento com cabeçote de revólver e dois bicos de torcimento
- **RACIONALIZAÇÃO DO PROCESSO** devido aos tempos de troca de tripa possíveis em menos de 2 segundos
- **EXCELENTE QUALIDADE DO PRODUTO** devido a um torcimento cuidadoso pelo princípio de compressão e à unidade de torcimento
- **CLARA REDUÇÃO DE CUSTOS** através da máxima precisão dos pesos das porções
- **FLEXIBILIDADE** através das inúmeras opções da unidade 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 e diversas unidades do deslocador



## Produção automatizada de salsichas com a PVLH 228 Para as áreas de aplicação média e industrial

**O processo: Porcionamento e torcimento – V Deslocamento – L Comprimentos iguais – H Suspensão**

**A potência de funcionamento elevada e tempos de inatividade reduzidos tornam a PVLH 228 ideal, principalmente na linha de produção para tripas naturais.**

A troca de tripa é realizada através de um cabeçote de revólver com dois bicos de torcimento. Em caso de parada, a torreta move-se automaticamente a partir do travão de tripa. Para realizar uma troca de tripa, o operador aciona agora o comando com duas mãos. O cabeçote do revólver gira e se desloca linearmente na posição de enchimento. A troca de tripa ocorre na posição ergonômica inclinada para o operador. Assim as trocas de tripa são possíveis em menos de 2 segundos. Como equipamento opcional, o PVLH 228 possui um sensor de tripa que informa a extremidade da tripa ao bico de torcimento no momento certo. As impurezas através das massas são minimizadas e é proporcionado um melhor aproveitamento das tripas.



↑ 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. Um novo deslocador paralelo recentemente desenvolvido proporciona um torcimento econômico de produtos de tripa natural para capacidade eficaz mais elevada.



↑ Deslocador

### Patentes (USA/Canadá):

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

A PVLH 228 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



↑ Sensor de extremidade de tripa óptico

### DADOS DE CAPACIDADE

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

### 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)

