



## ЛИНИЯ С ФУНКЦИЕЙ ПЕРЕКРУТКИ И НАВЕШИВАНИЯ PVLH 228

Для сосисок в натуральных, коллагеновых и искусственных оболочках

- **ВЫСОКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ** благодаря устройству перекрутки с револьверной головкой и двум цевкам для перекрутки
- **РАЦИОНАЛИЗИРУЮЩИЙ ЭФФЕКТ** в результате затрат времени на смену оболочки менее 2 секунд
- **ПЕРВОКЛАССНОЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКТА** благодаря бережной перекрутке с использованием вытеснения и устройству перекрутки
- **ЗНАЧИТЕЛЬНОЕ СНИЖЕНИЕ ЗАТРАТ** вследствие высочайшей точности веса порции
- **ГИБКОСТЬ** благодаря разнообразным опция навешивающего устройства: индивидуальное группирование, количество петель и расстояния между ними, незаполненные или полные порции
- **БОЛЬШОЕ РАЗНООБРАЗИЕ ПРОДУКТОВ** за счет многообразного применения и широкого диапазона калибров, а также различных модулей вытеснителей



## Автоматизированное производство сосисок с системой PVLH 228

Для средних предприятий и индустриального производства

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

Высокий эксплуатационный ресурс и сокращение вспомогательного времени характерны для PVLH 228, особенно хорошо система подходит для выпуска продуктов в натуральных оболочках.

Смена оболочки выполняется с помощью револьверной головки с двумя цевками для перекрутки. При остановке револьверная головка автоматически выдвигается из тормоза оболочки. Чтобы выполнить смену оболочки, оператор управляет теперь двумя руками. Револьверная головка поворачивается и линейно перемещается в положение набивки. Смена оболочки выполняется в эргономичном, наклонном к оператору положении. Таким образом, смену оболочки можно выполнять менее 2 секунд. Опционально система PVLH 228 оснащается датчиком распознавания конца оболочки, который своевременно распознает конец оболочки на цевке для перекрутки. Благодаря этому сводится к минимуму возможность загрязнения фаршем и гарантируется оптимальное использование оболочек.



↑ 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. Новый вытеснитель с параллельным подключением предоставляет возможность бережнее выполнять перекрутку продуктов в натуральной оболочке и позволяет достигать более высокой эффективности.



↑ Вытеснитель

Патенты (США/Канада):

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

В системе PVLH 228 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



↑ Оптический датчик распознавания конца оболочки

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

### 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
- Повышение уровня на 200 мм (возвышенное рабочее положение навешивающего устройства)
- Повышение уровня всей линии на 100 мм (возвышенное рабочее положение устройства для вытягивания оболочек и навешивающего устройства)

