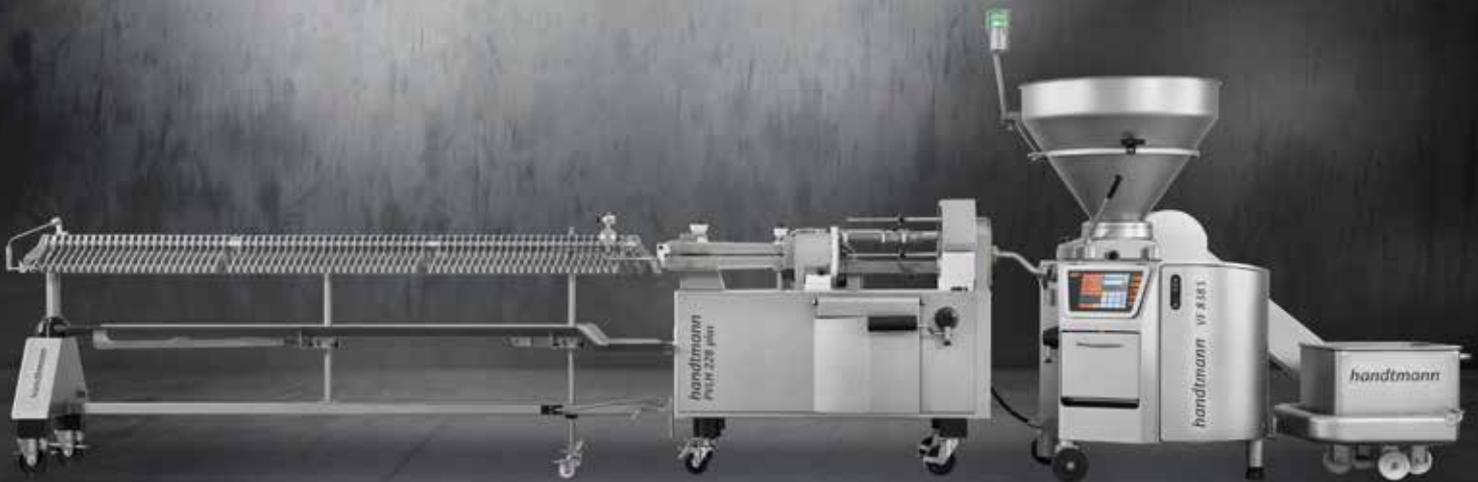


NOVEDAD



LÍNEA DE TORSIONADO Y COLGADO PVLH 228 PLUS

Para salchichas en tripa natural, de colágeno y celulosa

- **INNOVACIONES Y OPCIONES PLUS:**
empujador de tripa natural, tiempos de preparación mínimos, manejo sencillo y mucho más
- **PROCESO MODULAR:** Porcionado – Torsionado – Desplazamiento – Longitudes idénticas – Colgado
- **PRODUCTOS DE PRIMERA CALIDAD** gracias a un torsionado cuidadoso con principio de desplazamiento y unidad de torsionado
- **AMPLIA VARIEDAD DE PRODUCTOS** gracias al gran rango de aplicaciones y calibres y a las distintas unidades de desplazamiento
- **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
- **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
- **REDUCCIÓN DE COSTES SIGNIFICATIVA** gracias a una máxima precisión en el peso de cada porción



Producción automatizada de salchichas con PVLH 228 plus

Para producciones medianas e industriales

El proceso: **P** Porcionado y Torsionado – **V** Desplazamiento–

L Longitudes idénticas – **H** Colgado

El nuevo sistema AL PVLH 228 plus ofrece nuevas y numerosas funciones. La tecnología de sistema de eficacia probada formada por revólver, desplazador y unidad de longitudes iguales optimiza la producción de salchichas con nuevos extras, como el empujador de tripa natural, y permite una preparación más rápida de la máquina preconectada y de la unidad de colgado. El desplazador paralelo optimizado aporta un plus de hasta 800 porciones por minuto. Los sistemas incorporan además EtherCAT, la tecnología de comunicación más moderna y avanzada existente hoy día. ¡Estas y otras muchas opciones aportan un verdadero valor añadido en todos los órdenes!

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.



↑ Desplazador paralelo



↑ Unidad de desplazamiento

LAS NUEVAS VENTAJAS PLUS

- **PLUS** Empujador de tripa natural
- **PLUS** Menores tiempos de preparación
- **PLUS** La tecnología EtherCAT más avanzada
- **PLUS** Desplazador paralelo con un rendimiento máximo hasta 800 porc./min
- **PLUS** Manejo sencillo e intuitivo
- **PLUS** Alta seguridad de proceso
- **PLUS** Amortización rápida

Rápido cambio de tripa con tecnología de revólver

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 plus 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.



Patentes (EE. UU./Canadá):

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

Colgado flexible y preciso

La PVLH 228 plus 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.



↑ Unidad de colgado



↑ Sensor óptico del extremo de tripa

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

OPCIONES

- Sensor de extremo de tripa para la detección del extremo de tripa
- Empujador para tripa natural, artificial y de colágeno
- Integración del cabezal de picado GD 93-3/GD 451
- Cargador de tripa DA 78-6
- Aumento de nivel de la unidad de colgado en 200 mm
- Aumento de nivel de la línea completa en 100 mm
- Opciones digitales: HCU, MSA, HMC, HMF