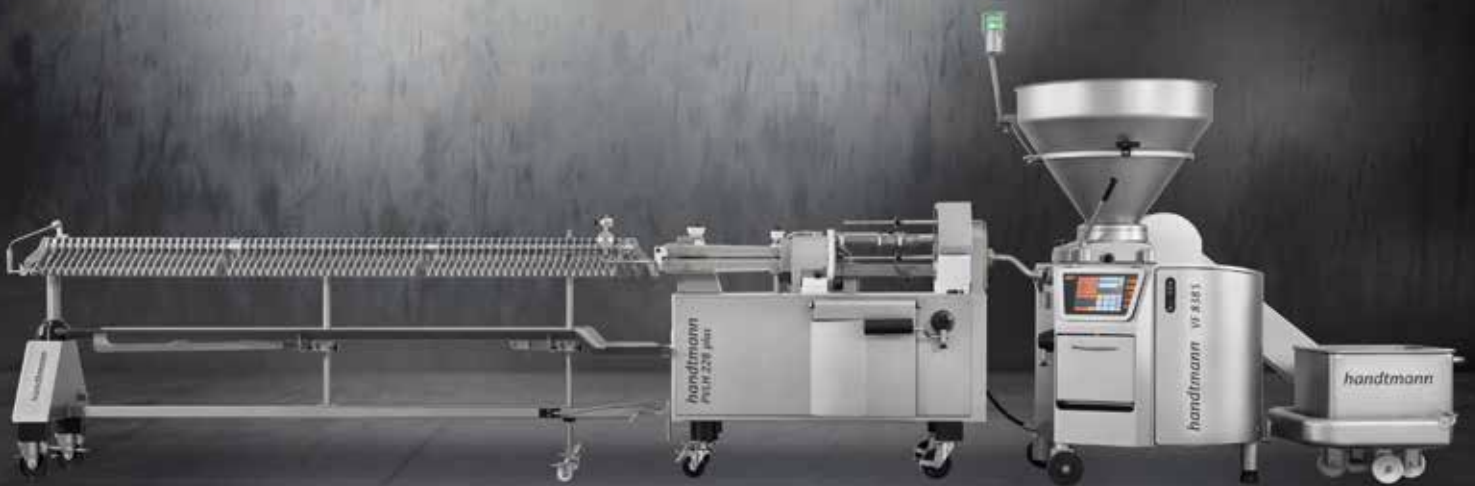


**NOUVEAUTÉ**



## CHAÎNE DE FERMETURE ET DE SUSPENSION PVLH 228 PLUS

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

- **OPTIONS ET INNOVATIONS PLUS :**  
Poussoir à boyau naturel, temps d'équipement minimal, facilité d'utilisation et bien plus encore
- **PROCESSUS MODULAIRE :** Portionnement – Fermeture – Déplacement – Longueurs identiques – Suspension
- **QUALITÉ SUPÉRIEURE DU PRODUIT** grâce à une fermeture en douceur avec déplacement positif et unité de fermeture
- **GRANDE DIVERSITÉ DE PRODUITS** grâce à une grande plage de calibres et domaine d'application et différentes unités de portionnement
- **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 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
- **RÉDUCTION SIGNIFICATIVE DES COÛTS** grâce à une précision maximale du poids par portion



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

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

Le nouveau système AL PVLH 228 plus offre de nombreuses fonctionnalités nouvelles. La technologie mille fois éprouvée du système, qui repose sur une tourelle, un portionneur et une unité de longueur, permet d'optimiser la production de saucisses avec de nouveaux suppléments comme le pousoir à boyau pour boyau naturel et un changement encore plus rapide de l'adaptateur et de l'unité de suspension. Le portionneur parallèle optimisé apporte un plus jusqu'à 800 portions par minute. Avec EtherCAT, le système est équipé d'une technologie de communication d'avenir. Cette option, tout comme de nombreuses autres nouvelles options PLUS, est synonyme de valeur ajoutée sur toute la ligne !

### LES NOUVEAUX AVANTAGE PLUS

- **PLUS** Pousoir à boyau naturel
- **PLUS** Temps d'équipement réduit
- **PLUS** Technologie EtherCAT à la pointe
- **PLUS** Portionneur parallèle avec une performance jusqu'à 800 portions/min
- **PLUS** Utilisation simple et intuitive
- **PLUS** Grande sécurité des processus
- **PLUS** Amortissement rapide

#### Changement rapide de boyaux grâce à la tourelle

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 plus peut également être équipé 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.



**Brevets (USA/Canada) :**

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

#### 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 portionneur parallèle assure une fermeture encore plus en douceur des produits en boyaux naturels et permet un rendement et une efficacité élevés.



↑ Portionneur parallèle



↑ Unité de portionnement

#### Suspension flexible et précise

La PVLH 228 plus 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.



↑ 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 des portions à partir de 25 mm

### OPTIONS

- Capteur d'extrémité de boyau permettant la détection d'extrémité de boyau
- Pousoir à boyau pour boyau naturel, artificiel et à base de collagène
- Intégration du hache-viande GD 93-3 / GD 451
- Appareil à enfiler les boyaux DA 78-6
- Relèvement de niveau de 200 mm sur l'unité de suspension
- Relèvement de niveau de 100 mm sur l'ensemble de la chaîne
- Options numériques : HCU, MSA, HMC, HMF