



LÍNEA DE TORSIONADO Y COLGADO PVLH 241

Para salchichas en tripa artificial y de colágeno

- **ALTA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN** para productos torsionados en tripa de celulosa y colágeno
- **EFFECTO DE RACIONALIZACIÓN** mediante cambio de tripa totalmente automático, torsionado y colgado automáticos
- **PRODUCTOS DE PRIMERA CALIDAD** gracias a un torsionado cuidadoso con principio de desplazamiento
- **REDUCCIÓN DE COSTES SIGNIFICATIVA** gracias a una máxima precisión en el peso de cada porción
- **FLEXIBILIDAD** gracias a diversas opciones de la unidad de colgado: formación individual de grupos, número de ristras y distancias entre ristras
- **AMPLIA VARIEDAD DE PRODUCTOS** gracias al gran rango de aplicaciones y calibres, y a su flexibilidad en todos los tipos de masas de embutido

Producción automatizada de salchichas con PVLH 241

Para producciones industriales

El proceso: **Porcionado y torsionado –V Desplazamiento – Longitudes idénticas –H Colgado**

Las funciones completamente automáticas de la línea de torsionado y colgado PVLH 241 ofrecen una máxima velocidad en todos los tipos de masas de embutido y una máxima potencia de embutición en tripas de colágeno y celulosa.

La embutidora al vacío suministra el material de embutición de manera cuidadosa y porcionado al gramo. La producción eficiente y totalmente automática se consigue gracias a un cambio de tripa automático adaptado a la perfección y al suministro de tripas a través del depósito de tripa. Con ello es posible una reproducibilidad continua de los más altos estándares de rendimiento y de calidad de los productos.



↑ Depósito de envoltura de salchichas con carga de tripa automática

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.



↑ Unidad de longitudes iguales

↑ Unidad de desplazamiento

La PVLH 241 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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Clases de tripa: Tripa de colágeno y celulosa cal. 13 – 50 mm
- Capacidad de porcionado de hasta 2500 porciones/min.
- Longitud de porción a partir de 25 mm
- Longitudes útiles de los embudos:

• Tripas	Con extremo cerrado 425 mm
	Sin extremo cerrado 395 mm
• Embudo reducido	Con extremo cerrado 250 mm
	Sin extremo cerrado 220 mm

ACCESORIOS OPCIONALES

- Integración del cabezal de picado GD 93-3
- Asistente de configuración de máquinas MSA
- Conexión en red con software HCU y balanza de bastones
- Aumento de nivel en 200 mm (posición de trabajo más alta de la unidad de colgado)



↑ PVLH 241 con cabezal de picado GD 93-3

↑ Aumento de nivel de la cinta Z

Manipulación de los productos y automatización

Solución de automatización compuesta por una embutidora al vacío Handtmann, línea PVLH 241 con unidad de colgado y la **unidad de transferencia automática de bastones AST 340** (sistema de robot para el colgado automático de bastones con ristas y su depósito en carros de ahumado – véase prospecto).

PRODUCTOS Y APLICACIONES



Patentes (EE. UU./Canadá):

6,494,311; 7,204,747; 7,455,578