



LINEA DI ATTORCIGLIATURA E SOSPENSIONE PVLH 241

Per wurstel in budello in collagene e artificiale

- **ELEVATA CAPACITÀ PRODUTTIVA** per prodotti attorcigliati in budello in collagene e di cellulosa
- **EFFETTO RAZIONALIZZAZIONE** grazie al cambio del budello completamente automatico, alle funzioni di attorcigliatura e sospensione automatiche
- **OTTIMA QUALITÀ DEI PRODOTTI** grazie a un'attorcigliatura delicata con principio volumetrico
- **SIGNIFICATIVA RIDUZIONE DEI COSTI** grazie alla massima precisione di peso per porzione
- **FLESSIBILITÀ** grazie a una varietà di opzioni di unità di sospensione:
formazione individuale di gruppi, numero e distanze file
- **GRANDE VARIETÀ DI PRODOTTI** grazie a un ampio campo di applicazioni e calibri e alla flessibilità in tutti i tipi di insaccati

Produzione automatizzata di wurstel con PVLH 241

Per applicazioni industriali

Il processo: **Porzionatura e attorcigliatura – V Calcolo volumetrico – Lunghezze uniformi – H Sospensione**

Le funzioni completamente automatiche della linea di attorcigliatura e sospensione PVLH 241 garantiscono la massima velocità con tutti i tipi di insaccati e quindi la massima capacità di insacco in budelli in collagene e di cellulosa.

L'insacchiatrice sottovuoto convoglia il ripieno in un modo delicato e porzionato preciso al grammo. Una produzione efficiente, completamente automatizzata, è possibile grazie al cambio automatico del budello perfettamente coordinato e al caricamento con stick di budello tramite un dispenser di budello. In questo modo è possibile ottenere la riproducibilità costante dei più elevati standard di prodotto e di prestazioni.



↑ Dispenser di involucri con arricciatura automatica del budello degli stick di budello

Porzionatura e attorcigliatura mediante calcolo volumetrico

Nella modalità di calcolo volumetrico, il processo di insacco funziona in modo continuo. In tale caso, il dispositivo volumetrico definisce il punto di attorcigliatura preciso e, in associazione con il sistema di attorcigliatura altamente dinamico, assicura porzioni precise al grammo aventi lunghezze uniformi.



↑ Unità longitudinale

↑ Dispositivo volumetrico

La linea PVLH 241 posiziona i wurstel attorcigliati come porzioni dritte o piegate, con il punto di attorcigliatura esattamente sul gancio dell'unità di sospensione. È possibile selezionare il numero di file e il numero di porzioni per fila in base alle proprie esigenze. Una fitta griglia di ganci assicura un carico ottimale dei bastoni per affumicatura e, quindi, il pieno sfruttamento degli impianti di affumicatura e cottura che determina risparmi in termini di costi ed energia.



↑ Unità di sospensione

DATI SULLE PRESTAZIONI

- Tipi di budello: Budello in collagene e di cellulosa cal. 13 a 50 mm
- Capacità di porzionatura fino a 2.500 porz./min
- Lunghezza porzioni da 25 mm
- Lunghezze utili dei tubi:
 - Stick di budello Con closed-end 425 mm
Senza closed-end 395 mm
 - Tubi ridotti Con closed-end 250 mm
Sin extremo cerrado 220 mm

ACCESSORI OPZIONALI

- Integrazione del tritacarne da insacco GD 93-3
- Assistente per il setup delle macchine MSA
- Collegamento in rete al software HCU e alla bilancia per bastone
- Aumento di livello di 200 mm (posizione di lavoro dell'unità di sospensione rialzata)



↑ PVLH 241 con tritacarne da insacco GD 93-3

↑ Aumento di livello nastro a Z

Manipolazione prodotti e automazione

Soluzione di automazione costituita da una insacchiatrice sottovuoto Handtmann PVLH 241 con unità di sospensione e **unità di trasferimento automatico del bastone AST 340** (sistema robotizzato per la sospensione automatica dei bastoni per affumicatura con catene di wurstel e il loro stoccaggio nei carrelli di affumicatura - vedere opuscolo).

PRODOTTI E APPLICAZIONI



Brevetti (USA/Canada):

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