



ЛИНИЯ С ФУНКЦИЕЙ ПЕРЕКРУТКИ И НАВЕШИВАНИЯ PVLH 241

Для сосисок в искусственных и коллагеновых оболочках

- **ВЫСОКАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ** для перекрученных продуктов в искусственных и коллагеновых оболочках
- **РАЦИОНАЛИЗИРУЮЩИЙ ЭФФЕКТ** за счет полностью автоматической смены оболочки, автоматизированной перекрутки и навешивания
- **ПЕРВОКЛАССНОЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКТА** благодаря бережной перекрутке с применением вытеснения
- **ЗНАЧИТЕЛЬНОЕ СНИЖЕНИЕ ЗАТРАТ** вследствие высочайшей точности веса порции
- **ГИБКОСТЬ** благодаря разнообразным опция навешивающего устройства:
индивидуальное группирование, количество петель и расстояния между ними
- **БОЛЬШОЕ РАЗНООБРАЗИЕ ПРОДУКТОВ** за счет многообразного применения и широкого диапазона калибров, а также гибкости для всех видов фарша

Автоматизированное производство сосисок с системой PVLH 241

Для применения в индустриализированном производстве

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

Полностью автоматизированные функции линии перекрутки и навешивания PVLH 241 позволяют обеспечить максимальную скорость при всех видах фарша и тем самым наивысшую производительность наполнения в коллагеновые и искусственные оболочки.

Подача наполняемой массы осуществляется в вакуумном наполнителе бережно с исключительно точным порционированием. Полностью автоматизированное эффективное производство обеспечивается в результате идеально согласованных между собой автоматической смены оболочек и подачи гофрированных оболочек из накопителя оболочек. Таким образом, возможно долговременное репродуцирование продуктов и производительности на самом высоком уровне.



↑ Накопитель для колбасных оболочек с автоматическим вытягиванием гофрированной 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.



↑ Линкерная система обеспечения заданной длины порций

↑ Вытеснитель

В системе PVLH 241 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 копильных палок и, таким образом, полную загрузку копильных и варочных установок, ведущую к снижению стоимости и энергозатрат.



↑ Навешивающее устройство

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Виды оболочек: коллагеновые и искусственные, калибр 13 – 50 мм
- Производительность порционирования до 2500 порций в мин.
- Длина порций от 25 мм
- Полезная длина цевки:

• Гильзы гофрир. оболочки	С закрытыми концами 425 мм
	Без закрытых концов 395 мм
• Ступенчатая цевка	С закрытыми концами 250 мм
	Без закрытых концов 220 мм

ОПЦИОНАЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Интегрирование волчка-приставки GD 93-3
- Ассистент настройки машины MSA
- Объединение в сеть с помощью программного обеспечения HCU и весов со взвешиванием изделий на палке Увеличение уровня на 200 мм (возвышенное рабочее положение навешивающего устройства)



↑ PVLH 241 с приставкой-волчком GD 93-3

↑ Повышение уровня Z-транспортера GD 93-3

Обработка продуктов и автоматизация

Автоматизированная система состоит из вакуумного наполнителя Handtmann, линии PVLH 241 с навешивающим устройством и **автоматического устройства для перемещения палок AST 340** (роботизированная система для автоматического навешивания копильных палок с цепочками колбасных изделий и их размещения в копильной тележке – см. проспект).

ПРОДУКТЫ И ПРИМЕНЕНИЕ



Патенты (США/Канада):

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