handtmann
Ideen mit Zukunft.

ABDREH- UND HÄNGELINIE PVLH 246

Für Würstchen in Natur-, Collagen- und Schäldarm

- **HOHE PRODUKTIONSLEISTUNG** durch Abdreheinheit mit Revolverkopf und 3 Abdrehtüllen
- **HOHE FLEXIBILITÄT** durch automatisches oder manuelles Darmaufziehen
- **RATIONALISIERUNGSEFFEKT** durch Darmwechselzeiten unter 2 Sekunden
- **DEUTLICHE KOSTENREDUZIERUNG** durch höchste Gewichtsgenauigkeit pro Portion
- **ERSTKLASSIGE PRODUKTQUALITÄT** durch schonendes Abdrehen mit Verdrängerprinzip und Abdreheinheit
- **FLEXIBILITÄT** durch vielfältige Optionen der Aufhängeeinheit: individuelle Gruppenbildung, Schlaufenanzahl – und abstände, Leer- oder Vollportionen
- **GROSSE PRODUKTVIELFALT** durch großen Anwendungs- und Kaliberbereich in allen Darm- und Brätsorten

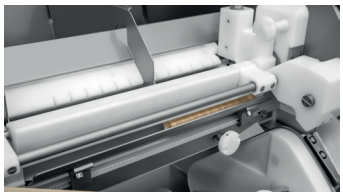
Vollautomatische Würstchenproduktion mit PVLH 246

Für den industriellen Anwenderbereich

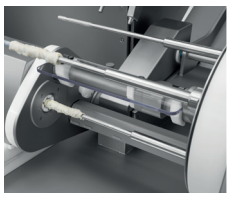
Der Prozess: Portionieren und Abdrehen – Verdrängen – Gleiche Längen – Hängen

Die vollautomatische Abdreh- und Hängelinie PVLH 246 besticht durch die moderne Technologie einer Abdreheinheit mit Revolver und 3 Abdrehtüllen und somit kürzeste Darmwechselzeiten: Ob vollautomatisch mit Darmspeicher für Kunst- und Collagendärme oder manuell für Naturdärme.

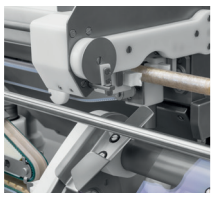
Darmwechsel über Revolverkopf mit 3 Abdrehtüllen: Während sich eine Tülle in Füllposition befindet, wird auf der anderen bereits der nächste Darm aufgezogen bzw. wird aus dem Darmspeicher vollautomatisch bestückt. Durch den direkten Zugang zu Abdreh- und Bandeinheit und Darmspeicher erhöht sich die Maschinenlaufzeit. Die Zentrierung der Abdrehtülle bei jedem automatischen Aufziehvorgang und die exakte Führung der Darmraupe garantieren einen prozesssicheren Arbeitsablauf. Das gezielte Abführen von Füllgut bei Darmraupenwechsel sorgt für ein einwandfreies hygienisches Arbeitsumfeld. Die einfache Bedienung erlaubt auch ungeschultes Personal und reduziert Personalkosten.



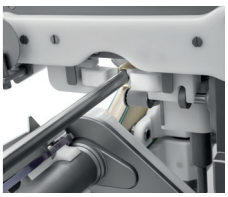
↑ Wursthüllenspeicher und Aufziehschiene für automatischen Darmaufzug



↑ 3-fach-Revolver



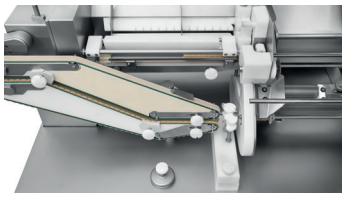
↑ Füllgutabstreifer



↑ Tüllenzentrierung

Portionieren und Abdrehen durch Verdrängen

In der Betriebsart Verdrängen läuft der Füllprozess kontinuierlich durch. Der Verdränger definiert dabei die exakte Abdrehstelle und sorgt in Verbindung mit dem hoch-dynamischen Abdrehen für grammgenaue Portionen bei gleichen Längen.

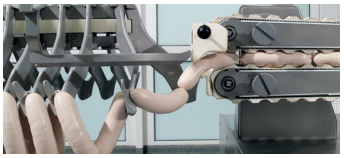


← Längeneinheit

Patente (USA/Kanada):

6,494,311; 8,137,167; 7,204,747; 8,920,221; 9,017,151; 9,185,917

Die PVLH 246 platziert die abgedrehten Würste als gerade oder gekrümmte Portionen mit der Abdrehstelle exakt auf den Haken der Aufhängeeinheit. Schlaufenanzahl und Anzahl der Portionen pro Schlaufe sind frei wählbar. Ein enges Raster der Haken gewährleistet die optimale Beladung der Rauchstöcke und somit die volle Auslastung von Rauch- und Kochanlagen mit einhergehender Kosten- und Energieersparnis.



LEISTUNGSDATEN

- Darmarten:
  Kunst- und Collagendarm (automatische Darmzuführung)
  Naturdarm (manuelles Darmaufziehen)
- Kaliberbereich: 13-50 mm
- Portionslängen ab 25 mm
- Portionierleistung:
  bis 2.500 Port./min.
  (automatische Darmzuführung / Kunst- und Collagendarm)
  bis 1.000 Port./min
  (manuelle Darmzuführung / Naturdarm)

OPTIONALES ZUBEHÖR

- Darmende-Sensor für Darmende-Erkennung
- Integration von Füllwolf GD 93-3
- Darmaufziehgerät DA 78-6 zum Aufziehen von Naturdärmen
- Maschinen-Setup-Assistent MSA
- Vernetzung mit HCU-Software und HCU-Stockwaage
- Niveauerhöhung um 200 mm (erhöhte Arbeitsposition der Aufhängeeinheit)
- Niveauerhöhung der Gesamtlinie um 100 mm (erhöhte Arbeitsposition des Darmaufziehens und der Aufhängeeinheit)

PRODUKTE UND ANWENDUNGEN

701040 | Technische Änderungen vorbehalten