



LINEA DI ATTORCIGLIATURA E SOSPENSIONE PVLH 246

Per wurstel in budello naturale, in collagene e di cellulosa

- **ELEVATA CAPACITÀ PRODUTTIVA** grazie alla unità di attorcigliatura con torretta portautensili e 3 tubi di attorcigliatura
- **ELEVATA FLESSIBILITÀ** grazie al caricamento del budello automatico o manuale
- **EFFETTO RAZIONALIZZAZIONE** grazie a tempi di cambio del budello inferiori a 2 secondi
- **SIGNIFICATIVA RIDUZIONE DEI COSTI** grazie alla massima precisione di peso per porzione
- **OTTIMA QUALITÀ DEI PRODOTTI** grazie a un'attorcigliatura delicata con principio volumetrico e unità di attorcigliatura
- **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, porzioni vuote o piene
- **GRANDE VARIETÀ DI PRODOTTI** grazie a un ampio campo di applicazioni e calibri con tutti i tipi di budelli e insaccati

Produzione completamente automatica di wurstel con PVLH 246

Per applicazioni industriali

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

La linea di attorcigliatura e sospensione completamente automatica PVLH 246 colpisce per la tecnologia moderna di un'unità di attorcigliatura con torretta portautensili e 3 tubi di attorcigliatura, che garantiscono i tempi di cambio del budello più brevi possibili: indipendentemente dal fatto che esso avvenga in modo completamente automatico per budelli in collagene e artificiali, oppure in modo manuale per budelli naturali.

Cambio del budello mediante torretta portautensili con 3 tubi di attorcigliatura: Mentre un tubo si trova in posizione di insacco, sull'altro viene già arricciato il budello successivo ovvero lo stesso viene caricato in modo completamente automatico dal dispenser di budello. Grazie all'accesso diretto all'unità di attorcigliatura e all'unità con nastro e al dispenser di budello è possibile aumentare il tempo di funzionamento della macchina. Il centraggio del tubo di attorcigliatura ad ogni operazione automatica di arricciatura, nonché il preciso inserimento dello stick di budello, garantiscono un flusso di processo sicuro. La rimozione mirata di ripieno durante il cambio dello stick di budello assicura un ambiente di lavoro igienico in modo impeccabile. La facilità d'uso permette anche l'impiego di personale non addestrato e riduce i costi del personale.



↑ Dispenser di involucri e rotaia di arricciatura per l'arricciatura automatica del budello



↑ Pistola a 3 unità

↑ Raschiatori ripieno

↑ Centraggio tubo

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

Brevetti (USA/Canada):

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

La linea PVLH 246 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.



DATI SULLE PRESTAZIONI

- Tipi di budello:
Budello in collagene e artificiale (inserimento automatico del budello)
Budello naturale (caricamento manuale del budello)
- Campo del calibro: 13 a 50 mm
- Porzioni lunghe da 25 mm
- Capacità di porzionatura:
fino a 2.500 porz./min.
(inserimento automatico del budello / budello in collagene e artificiale)
fino a 1.000 porz./min
(inserimento manuale del budello / budello naturale)

ACCESSORI OPZIONALI

- Sensore di estremità budello per il riconoscimento della fine budello
- Integrazione del tritacarne da insacco GD 93-3
- Arricciatore DA 78-6 per l'arricciatura di budelli naturali
- Assistente per il setup delle macchine MSA
- Collegamento in rete al software HCU e alla bilancia per bastone HCU
- Aumento di livello di 200 mm (posizione di lavoro dell'unità di sospensione rialzata)
- Aumento di livello dell'intera linea di 100 mm (posizione di lavoro del caricamento del budello e dell'unità di sospensione rialzata)

PRODOTTI E APPLICAZIONI

