



ЛИНИЯ С ФУНКЦИЕЙ ПЕРЕКРУТКИ И НАВЕШИВАНИЯ PVLH 246

Для сосисок в натуральных, коллагеновых и искусственных оболочках

- **ВЫСОКАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ** благодаря устройству перекрутки с револьверной головкой и трем цевкам для перекрутки
- **ВЫСОКАЯ ГИБКОСТЬ** за счет вытягивания оболочки автоматически или вручную
- **РАЦИОНАЛИЗИРУЮЩИЙ ЭФФЕКТ** в результате затрат времени на смену оболочки менее 2 секунд
- **ЗНАЧИТЕЛЬНОЕ СНИЖЕНИЕ ЗАТРАТ** вследствие высочайшей точности веса порции
- **ПЕРВОКЛАССНОЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКТА** благодаря бережной перекрутке с использованием вытеснения и устройству перекрутки
- **ЗНАЧИТЕЛЬНОЕ СНИЖЕНИЕ ЗАТРАТ** вследствие высочайшей точности веса порции
- **ГИБКОСТЬ** благодаря разнообразным опция навешивающего устройства: индивидуальное группирование, количество петель и расстояния между ними, незаполненные или полные порции
- **БОЛЬШОЙ АССОРТИМЕНТ ПРОДУКТОВ** за счет многообразного применения и широкого диапазона калибров для всех оболочек и всех видов фарша

Полностью автоматизированное производство колбасно-сосисочных изделий с PVLH 246

Для применения в индустриализированном производстве

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

Полностью автоматизированная линия с функциями перекрутки и резки PVLH 246 впечатляет использованием самой современной технологии в устройстве перекрутки с револьверной головкой и 3 цевками для перекрутки, позволяющей обеспечить минимальное время смены оболочки: как в полностью автоматическом режиме с накопителем оболочек для искусственных и коллагеновых оболочек, так и в ручном – для натуральных оболочек.

Смена оболочки при помощи револьверной головки с 3 цевками для перекрутки: В то время, когда одна цевка находится в положении наполнения, для другой цевки уже вытягивается следующая оболочка или поступает полностью автоматически из накопителя оболочек. Благодаря прямому доступу к устройству перекрутки, транспортеру и накопителю оболочек срок службы машины возрастает. Центровка цевки при каждом автоматическом вытягивании оболочки и очень точная подача гофрированной оболочки гарантируют надежный производственный процесс. Целенаправленный отвод наполняемой массы при смене гофрированной оболочки обеспечивает безупречные гигиенические условия при работе. Простое обслуживание позволяет задействовать также необученный персонал, тем самым, снижая расходы по содержанию персонала.



↑ Накопитель для колбасных оболочек и направляющую для автоматического вытягивания оболочки



↑ Тройная револьверная головка

↑ Скребок для наполняемой массы

↑ Центровка цевки

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

Патенты (США/Канада):

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

В системе PVLH 246 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 коптильных палок и, таким образом, полную загрузку коптильных и варочных установок, ведущую к снижению стоимости и энергозатрат.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Виды оболочек:
искусственная и коллагеновая оболочки (автоматическая подача оболочек)
натуральная оболочка (ручное вытягивание оболочек)
- Диапазон калибров: 13-50 мм
- Длина порций от 25 мм
- Производительность порционирования:
до 2 500 порций/мин.
(автоматическая подача оболочки / искусственная и коллагеновая оболочки)
до 1 000 порций/мин
(ручная подача оболочки / натуральная оболочка)

ОПЦИОНАЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Датчик по распознаванию конца оболочки
- Интегрирование волчка-приставки GD 93-3
- Устройство для вытягивания оболочек DA 78-6 для вытягивания натуральных оболочек
- Ассистент настройки машины MSA
- Объединение в сеть с помощью программного обеспечения HCU и весов со взвешиванием изделий на палке с HCU
- Повышение уровня на 200 мм (возвышенное рабочее положение навешивающего устройства)
- Повышение уровня всей линии на 100 мм (возвышенное рабочее положение устройства для вытягивания оболочек и навешивающего устройства)

ПРОДУКТЫ И ПРИМЕНЕНИЕ

