



## ЛИНИЯ С ФУНКЦИЕЙ ПЕРЕКРУТКИ И НАВЕШИВАНИЯ PVLH 251

ДЛЯ ПОРЦИОНИРОВАНИЯ, ПЕРЕКРУТКИ И НАВЕШИВАНИЯ КОЛБАС, А ТАКЖЕ ЗАМЕНТЕЛЕЙ МЯСА В ЦЕЛЛЮЛОЗНОЙ, КОЛЛАГЕНОВОЙ ОБОЛОЧКЕ И ОБОЛОЧКЕ НА РАСТИТЕЛЬНОЙ ОСНОВЕ



Перекрученные сосиски, вареные и сырокопченые колбасные изделия, хот-доги, заменители мяса и корма для животных в виде колбасы

Линия Handtmann PVLH 251 позволяет средним и промышленным предприятиям по производству колбасных изделий осуществлять автоматизированный производственный процесс порционирования, перекрутки и навешивания вареных и сырокопченых колбас в целлюлозной и коллагеновой оболочке. Она также подходит для автоматического производства веганских/вегетарианских продуктов. Данная линия также применяется для изготовления колбасных изделий в сегменте питания для животных. Эта высокопроизводительная линия особенно эффективна в классическом производстве хот-догов и при незначительной смене изделий.

## ВАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА

- Непрерывное производство вареных и сырокопченых колбасных изделий в целлюлозной и коллагеновой оболочке, а также заменителей мяса в гофрированной оболочке на растительной основе
- Вариант PVLH 251 L для гофрированных оболочек длиной до 580 мм
- Оптимальное решение для промышленного монопроизводства, например хот-догов
- Высочайшая производительность порционирования до 3750 порций в минуту
- Эффективный непрерывный процесс за счет надежного надевания оболочек с центрированной цевкой для перекрутки и ведения гофрированной оболочки, а также индикацией уровня наполнения накопителя для колбасных оболочек
- Идеальная длина и вес порции благодаря роторному механизму подачи Handtmann
- Высокоточные ленточные транспортеры вытеснителя для различных длин и калибров изделий

## РАЗНООБРАЗНЫЕ КОЛБАСЫ В ЦЕЛЛОФАНОВОЙ И КОЛЛАГЕНОВОЙ ОБОЛОЧКАХ

### Высокопроизводительная линия для промышленного производства колбасных изделий

Высокая производительность обусловлена минимальным временем смены оболочки с помощью только одной цевки для перекрутки. При этом длина гильзы гофрированной оболочки составляет 410 мм. Кроме того, PVLH 251 отличается незначительным временем переналадки.

### Вариант PVLH 251 L для сверхдлинных гофрированных оболочек

В исполнении PVLH 251 L высокопроизводительная линия удлинена на 170 мм. Таким образом увеличивается практическая полезная длина цевки для перекрутки и обеспечивается возможность обработки длинных гофрированных оболочек до 580 мм, что еще больше увеличивает эффективное машинное время при монопроизводстве.

### Высокая надежность производственного процесса благодаря безотказному надеванию оболочки

За счет центрирования цевки для перекрутки при одновременной подаче гофрированной оболочки в устройстве для надевания оболочки обеспечивается высокая надежность смены оболочки. Скребок для наполняемой массы постоянно поддерживает цевку для перекрутки в чистоте, дополнительно повышая надежность производственного процесса. Визуальный сигнал в накопителе гофрированных оболочек своевременно указывает оператору на достижение критического уровня наполнения накопителя гофрированными оболочками и необходимость его наполнения. Это способствует постоянной и непрерывной эксплуатации линии.

### Порционирование с постоянной длиной благодаря новому ленточному транспортеру вытеснителя

Новый ленточный транспортер вытеснителя и специальная форма элементов вытеснителя обеспечивают предельно щадящее для оболочек порционирование точной длины в процессе промышленного производства колбасных изделий. Автоматический запрос длины предотвращает ошибки управления, повышая уровень производственной надежности, поскольку совпадение настроенной длины порции и ленточных транспортеров вытеснителя компенсируется автоматически.



### Новейшая технология навешивания повышает производительность и сокращает расходы

Новые навешивающие устройства АНЕ 228-16/АНЕ 228-17 обеспечивают дополнительные преимущества PVLH 251. Благодаря гибкому интервалу между крюками, который можно менять с шагом 5 мм, все изделия перемещаются на оптимальном расстоянии. Результат — максимальная загрузка коптильной палки с сокращением расходов на последующие процессы. При этом общую производственную линию можно увеличить на 100 мм или 200 мм. Таким образом обеспечиваются не только оптимальные эргономические условия, но и возможность обработки колбасных петель длиной до 850 мм. В качестве опции навешивающее устройство также оснащается весами АНЕ. Взвешивание изделий позволяет автоматически регулировать объем наполнения, что обеспечивает неизменно оптимальный вес продукции. За счет этого уменьшение количество потерь производства, и сокращение расходов достигает 2 %.

### Оптимальное удобство в применении, гигиена и безопасность

Благодаря простой конструкции линии управление ею максимально интуитивно даже для неопытного обслуживающего персонала, что предотвращает ошибки в настройках и, как следствие, — производственный брак. Закругленные и наклонные поверхности согласно новейшим требованиям к гигиеническому дизайну.

## ОПЦИИ:

- **Навешивающее устройство АНЕ 228-16/прямое исполнение**  
На выбор в коротком (220 см), длинном (320 см) или сверхдлинном (420 см) исполнении  
На выбор с повышением механизма перемещения +100 мм или +200 мм с коленом AL/VF
- **Навешивающее устройство АНЕ 228-17/откидное исполнение**  
Длинное исполнение (320 см) с гибкой рабочей высотой передней  
На выбор с повышением механизма перемещения +100 мм
- Выпуск для загрузки накопителя для колбасных оболочек
- Охлаждение гильзы для перекрутки (воздушное охлаждение)

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Категория	Технические характеристики
Калибр	13 – 34 мм
Длина порций	20 – 400 мм (с интервалом 10 мм) (другие исполнения по длине и интервалу доступны по запросу)
Скорость ленточного транспортера вытеснителя	макс. 3 м/с
Производительность порционирования	макс. 3 750 порций/мин.
Макс. длина гильзы гофрированной оболочки PVLH 251 Макс. длина гильзы гофрированной оболочки PVLH 251 L	410 мм 580 мм
Виды оболочек	• Коллагеновая и искусственная/целлюлозная оболочка • Гофрированная оболочка на растительной основе