



## LÍNEA DE TORSIONADO Y CORTE/COLGADO PVLSH 229

Para salchichas en tripa natural, de colágeno y celulosa

- **ALTA FLEXIBILIDAD** gracias al colgado o al corte opcional de los productos
- **AMPLIA VARIEDAD DE PRODUCTOS** gracias a su flexibilidad en todos los tipos de tripa y masas de embutido
- **PRODUCTOS DE PRIMERA CALIDAD** gracias a la separación exacta con solución de 2 cintas y sensor
- **ALTA EFICIENCIA** gracias a la unidad de torsionado con cabezal revólver y 2 embudos de torsión
- **EFFECTO DE RACIONALIZACIÓN** gracias a los cortos tiempos para el cambio de tripa inferiores a 2 segundos
- **PRODUCTOS DE PRIMERA CALIDAD** gracias a un torsionado cuidadoso con principio de desplazamiento y unidad de torsionado
- **REDUCCIÓN DE COSTES SIGNIFICATIVA** gracias a una máxima precisión en el peso de cada porción

## Producción flexible de salchichas con PVLSH 229

Para producciones medianas e industriales

El proceso: **P**orcionado y torsionado – **V** Desplazamiento –

**L**ongitudes idénticas – **S** Corte o **H** Colgado

La estructura modular de la PVLSH 229 ofrece a las empresas con producciones mixtas una máxima flexibilidad para el colgado automático de salchichas o el corte de productos frescos, p. ej., salchichas frescas, cocidas o curadas en tripa natural, artificial o de colágeno.

Este modelo ofrece la combinación ideal de corte y colgado. Colgado inteligente de salchichas porcionadas al gramo y torsionadas con la unidad de colgado. O separación exacta con el módulo de corte integrado: las salchichas se cortan eficazmente de forma individual o en grupos de igual número de unidades. Esta flexibilidad única permite una adaptación rápida y sencilla en los cambios de producto. Es posible el cambio de tripa en menos de 2 segundos gracias al cabezal revólver con 2 embudos de torsión. El porcionado y el torsionado se realizan en un proceso continuo mediante desplazamiento (véase prospecto PVLS 125/PVLH 228).



### Producción de salchichas con la opción de corte

Una máxima precisión ofrece el corte con solución de dos cintas y sensor para la detección exacta del punto de separación. Al mismo tiempo evita la necesidad de reprocesamiento y reduce tanto los costes de tripa como de producción. El principio de separación de las salchichas en la cinta con cuchilla sincronizada crea un espacio definido entre las porciones y garantiza porciones limpiamente separadas con extremos de tripa cerrados. El corte individual ofrece una gran libertad para una amplia gama de productos, desde productos frescos hasta salchichas curadas, con tiempos de equipamiento reducidos. Separación en porciones individuales o en ristras de la longitud deseada.



### Producción de salchichas con la opción de colgado

La línea PVLSH 229 coloca las salchichas torsionadas en porciones rectas o curvadas con la posición de torsionado exactamente sobre el gancho de la unidad de colgado, independientemente del peso, la longitud y las ristras. Gracias a su extraordinaria flexibilidad se puede seleccionar tanto el número de ristras como el número de porciones que contendrá cada una.



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Colgado: Tripa natural, de colágeno y artificial cal. 13 – 40 mm  
Hasta 2000 porciones/min.  
(hasta 1000 porciones/min. en tripa natural)  
Longitud de porción a partir de 30 mm
- Corte: Tripa natural y de colágeno cal. 13 – 40 mm  
Hasta 1500 porciones/min.  
(hasta 1000 porciones/min. en tripa natural)  
Longitud de porción a partir de 40 mm

## ACCESORIOS OPCIONALES

- Sensor de extremo de tripa para la detección del extremo
- de tripa Empujador de tripa
- Integración del cabezal de picado GD 93-3
- Cargador de tripa DA 78-6 para la carga de tripas naturales
- Asistente de configuración de máquinas MSA
- Conexión en red con software HCU y balanza de bastones HCU
- Aumento de nivel de la línea completa en 100 mm (posición de trabajo más alta del cargador de tripa y de la unidad de colgado)

## PRODUCTOS Y APLICACIONES



Patentes (EE. UU./Canadá):

7,204,747; 7,455,578; 8,231,442; 8,137,167; 9,185,917; 8,251,783