



LINEA DI ATTORCIGLIATURA E TAGLIO/SOSPENSIONE PVLSH 229

Per wurstel in budello naturale, in collagene e di cellulosa

- **ELEVATA FLESSIBILITÀ** grazie a sospensione o taglio dei prodotti a scelta
- **GRANDE VARIETÀ DI PRODOTTI** grazie alla flessibilità in tutti i tipi di insaccati e di budello
- **OTTIMA QUALITÀ DEI PRODOTTI** grazie al taglio preciso con soluzione a 2 nastri e sensore
- **ELEVATA EFFICIENZA** grazie alla unità di attorcigliatura con torretta portautensili e 2 tubi di attorcigliatura
- **EFFETTO RAZIONALIZZAZIONE** grazie a tempi di cambio del budello inferiori a 2 secondi
- **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

Produzione flessibile di wurstel con PVLSH 229

Per applicazioni medie e industriali

Il processo: **Porzionatura e attorcigliatura** – **V** Calcolo volumetrico –

Lunghetzeuniformi – **S** Taglio o **H** Sospensione

La struttura modulare del sistema PVLSH 229 consente l'esecuzione di una produzione mista e la massima flessibilità per sospendere automaticamente i wurstel o per tagliare prodotti freschi quali per es. wurstel crudi, freschi e bolliti in budello naturale, artificiale o in collagene.

Rappresenta l'unione ideale di taglio e sospensione. Sospensione intelligente di wurstel porzionati con una precisione al grammo e attorcigliati con l'unità di sospensione oppure taglio preciso con il modulo di taglio integrato: È possibile tagliare i wurstel singolarmente o in gruppi dello stesso numero di pezzi. Questa eccezionale flessibilità permette un rapido e facile adattamento in caso di cambio di produzione. Il cambio del budello avviene mediante torretta portautensili con 2 tubi di attorcigliatura in meno di 2 secondi. Porzionatura e attorcigliatura avvengono secondo un processo continuo grazie al calcolo volumetrico (vedere opuscolo PVLS 125/PVLH 228).



Produzione di wurstel con opzione "Taglio"

Il taglio è estremamente preciso con soluzione a 2 nastri e sensore per il riconoscimento esatto del punto di taglio. Si evita così la rilavorazione e si riducono i costi del budello e anche di produzione. Il principio di taglio dei wurstel su nastro con lama sincronizzata crea un intervallo definito tra le porzioni e assicura che le porzioni siano divise in modo netto con estremità del budello chiuse. Il taglio individuale offre la possibilità di ottenere una certa varietà di prodotti, grazie ai ridotti tempi di preparazione macchina, spaziando da prodotti freschi fino a wurstel crudi. Taglio in singole porzioni o catene nella lunghezza desiderata.



Produzione di wurstel con opzione "Sospensione"

La linea PVLSH 229 posiziona i wurstel attorcigliati come porzioni dritte o piegate, con il punto di attorcigliatura esattamente sul gancio dell'unità di sospensione, indipendentemente dal peso, dalla lunghezza e dai loop. Grazie a una flessibilità unica nel suo genere, è possibile selezionare il numero di file e il numero di porzioni per fila a seconda delle proprie esigenze.



DATI SULLE PRESTAZIONI

- Sospensione: Budello naturale, in collagene e artificiale cal. 13 a 40 mm
Fino a 2.000 porz./min
(fino a 1.000 porz./min. in budello naturale)
Lunghezza porzioni da 30 mm
- Taglio: Budello naturale e in collagene cal. 13 a 40 mm
Fino a 1.500 porz./min
(fino a 1.000 porz./min. in budello naturale)
Lunghezza porzioni da 40 mm

ACCESSORI OPZIONALI

- Sensore di estremità budello per il riconoscimento della fine budello Alimentazione a valle del 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 dell'intera linea di 100 mm (posizione di lavoro del caricamento del budello e dell'unità di sospensione rialzata)

PRODOTTI E APPLICAZIONI



Brevetti (USA/Canada):

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