



LINHA DE TORCIMENTO E CORTE/SUSPENSÃO PVLSH 229

Para salsichas de tripa natural, de colágeno e celulósica

- **FLEXIBILIDADE ELEVADA** através da suspensão ou corte opcional dos produtos
- **GRANDE VARIEDADE DE PRODUTOS** graças à flexibilidade em todos os tipos de tripa e massa
- **EXCELENTE QUALIDADE DO PRODUTO** devido à separação exata com solução de 2 esteiras e sensor
- **EFICIÊNCIA ELEVADA** através da unidade de torcimento com cabeçote de revólver e dois bicos de torcimento
- **RACIONALIZAÇÃO DO PROCESSO** devido aos tempos de troca de tripa possíveis em menos de 2 segundos
- **EXCELENTE QUALIDADE DO PRODUTO** devido a um torcimento cuidadoso pelo princípio de compressão e à unidade de torcimento
- **CLARA REDUÇÃO DE CUSTOS** através da máxima precisão dos pesos das porções

Produção de salsichas flexível com a PVLSH 229

Para as áreas de aplicação média e industrial

O processo: **P**orcionamento e torcimento – **V** Deslocamento –

L Comprimentos iguais – **S** Corte ou **H** suspensão

A construção modular da PVLSH 229 oferece às empresas com produção mista a máxima flexibilidade de suspender automaticamente as salsichas para o corte de produtos, quer sejam embutidos frescos, cozidos ou curados em tripa natural, artificial ou de colágeno

É a combinação ideal entre corte e suspensão. Suspensão inteligente de embutidos porcionados com precisão em gramas e torcidos com a unidade de suspensão. Ou separação exata com o módulo de separação integrado: as salsichas são cortadas com segurança individualmente ou em grupos de número igual de porções. A flexibilidade ímpar viabiliza uma adaptação rápida e simples sempre que é necessário trocar de produto. A troca de tripa é realizada através de um cabeçote de revólver com dois bicos de torcimento em menos de dois segundos. Porcionamento e torcimento realizados por deslocamento num processo contínuo (ver prospecto PVLS 125/PVLH 228).



Produção de salsichas com a opção “Corte”

Altamente precisa é a separação com a solução de 2 esteiras transportadoras e sensor para detecção precisa do ponto de separação. Isto previne o retrabalho e reduz custos de tripa e de produção. O princípio de separação das salsichas na esteira com lâmina sincronizada gera uma lacuna definida entre as porções e garante porções separadas com precisão com as extremidades das tripas fechadas. O corte individual oferece margem de ação para uma variedade de produtos, desde frescos até salsichas cruas, em curtos tempos de preparação. Separação em porções individuais ou cordões no comprimento desejado.



Produção de salsichas com a opção “Suspensão”

O sistema PVLSH 229 coloca as salsichas torcidas como porções retas ou curvadas com o ponto de torcimento exatamente nos ganchos da unidade de suspensão, independente de peso, comprimento e laçadas. Através da flexibilidade exclusiva, o número de laçadas assim como o número de porções por laçada podem ser escolhidos livremente.



DADOS DE CAPACIDADE

- Suspensão: Tripa natural, de colágeno e artificial cal. 13 – 40 mm
Até 2.000 porções/min.
(até 1.000 porções/min. em tripa natural)
Comprimento das porções a partir de 30 mm
- Corte: Tripa natural e de colágeno cal. 13 – 40 mm
Até 1.500 porções/min.
(até 1.000 porções/min. em tripa natural)
Comprimento das porções a partir de 40 mm

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

- Sensor de extremidade da tripa para reconhecimento final
- da tripa Enrolador de tripa
- Integração de moedor de embutimento GD 93-3
- Enfiador de tripa DA 78-6 para enfiamento de tripas naturais
- Assistente de configuração de máquina MSA
- Interligação com software HCU e balança de haste HCU
- Elevação do nível da toda a linha de 100 mm (posição elevada de trabalho da inserção de tripas e da unidade de suspensão)

PRODUTOS E APLICAÇÕES



Patentes (USA/Canadá):

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