



LÍNEA DE TORSIONADO Y CORTE PVLS 125

Para salchichas en tripa natural y de colágeno

- **ALTA EFICIENCIA** gracias a la unidad de torsionado con cabezal revólver y 2 embudos de torsión
- **EFFECTO DE RACIONALIZACIÓN** con tiempos para el cambio de tripa inferiores a 2 segundos
- **PRODUCTOS DE PRIMERA CALIDAD** gracias a la separación exacta con solución de 2 cintas y sensor
- **REDUCCIÓN DE COSTES SIGNIFICATIVA** gracias a una máxima precisión en el peso de cada porción
- **FLEXIBILIDAD** mediante la separación en porciones individuales o en ristras de la longitud deseada
- **AMPLIA VARIEDAD DE PRODUCTOS** gracias al gran rango de aplicaciones y calibres



Producción automática de salchichas con PVLS 125

Para producciones medianas e industriales

El proceso: **P**orcionado y torsionado – **V** Desplazamiento – **L**ongitudes idénticas – **S** Corte

La línea de torsionado y corte PVLS 125 se caracteriza especialmente por una unidad de torsionado con cabezal revólver y 2 embudos de torsión, así como un procedimiento de separación con 2 cintas.

En la PVLS 125 el cambio de tripa se realiza a través de un cabezal revólver con 2 embudos de torsión. Al producirse una parada, el cabezal revólver se desplaza automáticamente fuera del freno de tripa. Para realizar un cambio de tripa, el operario acciona ahora el mando a dos manos. El cabezal revólver bascula y se desplaza linealmente a la posición de embutición. El cambio de tripa se realiza en una posición ergonómica inclinada hacia el operario. La PVLS 125 puede equiparse opcionalmente con un detector de tripa que registra a tiempo el final de la tripa en el embudo de torsión. Con ello se reduce la suciedad por masa picada y se aprovecha óptimamente la tripa.



↑ Carga de tripa con función de cambio de tripa semiautomática

Porcionado y torsionado mediante desplazamiento

En el modo de desplazamiento el proceso de embutición discurre de forma continua. La unidad de desplazamiento define aquí el punto de torsionado exacto y, junto con la alta dinámica de torsionado, garantiza porciones al gramo con longitudes idénticas. La nueva unidad de desplazamiento paralela hace posible un torsionado aún más cuidadoso en productos con tripa natural.



↑ Unidad de desplazamiento

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 corte mediante 2 cintas transportadoras independientes crea un espacio definido entre las porciones. El sensor de corte detecta este espacio 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 ristas de la longitud deseada.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

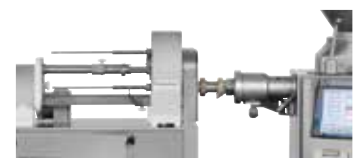
- Hasta 1500 porciones/min. (hasta 1000 porciones/min. en tripa natural)
- Tripa natural y de colágeno cal. 13 – 40 mm
- Longitudes de porción a partir de 40 mm

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



↑ Cargador de tripa DA 78-6



↑ Cabezal de picado GD 93-3

Manipulación de los productos y automatización

Solución completa para productos cortados en tripa natural o de colágeno hasta el envasado con sistema de agrupamiento GS 300. (véase prospecto).

Patentes (EE. UU./Canadá):

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