



CHAÎNE DE FERMETURE ET DE SUSPENSION PVLS 125

Pour les saucisses en boyau naturel et de collagène

- **GRANDE EFFICACITÉ** grâce à une unité de fermeture à tourelle et 2 cornets de fermeture
- **EFFET DE RATIONALISATION** grâce à un temps de changement de boyau inférieur à 2 secondes
- **QUALITÉ SUPÉRIEURE DU PRODUIT** grâce à une séparation précise avec une solution à 2 bandes et un capteur
- **RÉDUCTION SIGNIFICATIVE DES COÛTS** grâce à une précision maximale du poids par portion
- **FLEXIBILITÉ** grâce à la séparation en portions individuelles ou en chapelets de longueurs variables
- **GRANDE DIVERSITÉ DE PRODUITS** grâce à une grande plage de calibres et domaine d'application



Production automatisée de saucisses avec la PVLS 125

Pour les moyennes entreprises et pour les utilisateurs industriels

Le processus: Portionnement et fermeture – V Déplacement – Longueurs identiques – S Découpage

La chaîne de fermeture et de découpage PVLS 125 se caractérise par une unité de fermeture à tourelle et 2 cornets de fermeture ainsi qu'un procédé de séparation avec 2 bandes.

Le changement de boyau sur le PVLS 125 se fait par une tourelle et 2 cornets de fermeture. Lors d'un arrêt, la tourelle sort automatiquement du frein à boyaux. Pour le changement de boyau, l'opérateur actionne seulement la commande à 2 mains. La tourelle pivote et se déplace de manière linéaire en position de remplissage. Le changement de boyau se déroule en position ergonomique et axée sur l'opérateur. Le PVLS 125 peut également être équipé d'un capteur de détection de l'extrémité du boyau sur le cornet de fermeture permettant d'identifier à temps la fin d'un boyau. Cela minimise la contamination par la chair à saucisse et garantit une utilisation optimale du boyau.



↑ Enfilage de boyau avec fonction de changement de boyau semi-automatique

Portionnement et fermeture par déplacement

En mode «Déplacement», le débit de remplissage est continu. L'unité de portionnement définit ainsi la place exacte de fermeture et assure, en coordination avec le système de fermeture hautement dynamique, un découpage en portions au gramme près. Une récente unité de portionnement en parallèle assure une fermeture encore plus en douceur des produits en boyau naturel.



↑ Unité de portionnement

La précision maximale est la séparation avec la solution à deux bandes et le capteur pour la détection précise du point de séparation. Ce qui permet d'éviter le retraitement et réduit ainsi les coûts de production ainsi que les dépenses en boyaux. Le principe de découpage par 2 bandes convoyeuses indépendantes génère un espace défini entre les portions. Le capteur de découpage reconnaît cet espace et garantit des portions clairement séparées avec des extrémités de boyaux fermées. La découpage individuelle offre une large possibilité d'applications allant des produits frais à la saucisse crue pour un temps court d'installation. Séparation des portions individuelles ou des chapelets d'une longueur souhaitée.



DONNÉES DE PERFORMANCE

- Jusqu'à 1 500 port./min. (jusqu'à 1 000 port./min. en boyau naturel)
- Boyau naturel et en collagène cal. 13 - 40 mm
- Longueurs des portions à partir de 40 mm

ACCESSOIRES EN OPTION

- Capteur d'extrémité de boyau permettant la détection d'extrémité
- de boyau Poussoir à boyau
- Intégration du hache-viande GD 93-3
- Appareil à enfiler les boyaux DA 78-6 pour l'enfilage de boyaux naturels
- Assistant de configuration de la machine MSA
- Mise en réseau avec logiciel HCU et balance de baguette HCU



↑ Appareil à enfiler les boyaux DA 78-6

↑ Hache-viande GD 93-3

Manutention du produit et automatisation

Solution globale pour les produits découpés en boyau naturel ou à base de collagène y compris le conditionnement par système de groupage GS 300. (voir le prospectus).

Brevets (USA/Canada):

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