



LINEA DI ATTORCIGLIATURA E TAGLIO PVLS 125

Per wurstel in budello naturale e in collagene

- **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 al taglio preciso con soluzione a 2 nastri e sensore
- **SIGNIFICATIVA RIDUZIONE DEI COSTI** grazie alla massima precisione di peso per porzione
- **FLESSIBILITÀ** grazie al taglio in porzioni singole o in catene di qualsiasi lunghezza
- **GRANDE VARIETÀ DI PRODOTTI** grazie a un ampio campo di applicazioni e calibri



Produzione automatica di wurstel con PVLS 125 Per applicazioni medie e industriali

Il processo: **Porzionatura e attorcigliatura** – **V** Calcolo volumetrico – **L**unghezze uniformi – **S** Taglio

La linea di attorcigliatura e taglio PVLS 125 è caratterizzata principalmente da un'unità di attorcigliatura con torretta portautensili e 2 tubi di attorcigliatura e da un sistema di taglio con 2 nastri.

Nel caso della PVLS 125, il cambio del budello avviene mediante torretta portautensili con 2 tubi di attorcigliatura. In caso di interruzione, la torretta portautensili fa fuoriuscire automaticamente il freno del budello. Per sostituire il budello, l'operatore aziona solo il comando a due mani. La torretta portautensili oscilla e si sposta linearmente in posizione di riempimento. Il cambio del budello avviene in una posizione più ergonomica, inclinata verso l'operatore. Come opzione, il sistema PVLS 125 può essere dotato di un dispositivo di riconoscimento del budello che rileva tempestivamente la fine del budello sul tubo di attorcigliatura. In questo modo si riducono al minimo le impurità e viene assicurato uno sfruttamento ottimale del budello.



↑ Arricciatura del budello con funzione semi-automatica di cambio budello

Porzionatura e attorcigliatura mediante calcolo volumetrico

Nella modalità di calcolo volumetrico, il processo di insacco funziona in modo continuo. In tale caso, il dispositivo volumetrico definisce il punto di attorcigliatura preciso e, in associazione con il sistema di attorcigliatura altamente dinamico, assicura porzioni precise al grammo aventi lunghezze uniformi. Un nuovo dispositivo volumetrico parallelo assicura un'attorcigliatura ancora più delicata di prodotti in budello naturale.



↑ Dispositivo volumetrico

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 crea un intervallo definito tra le porzioni grazie ai 2 nastri trasportatori indipendenti. Il sensore di taglio rileva l'intervallo e assicura porzioni separate 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.



DATI SULLE PRESTAZIONI

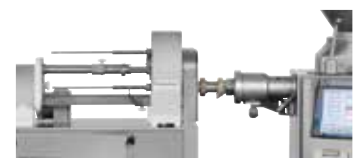
- Fino a 1.500 porz./min (fino a 1.000 porz./min. in budello naturale)
- Budello in collagene e naturale cal. 13 a 40 mm
- Porzioni lunghe da 40 mm

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



↑ Arricciatore DA 78-6



↑ Tritacarne da insacco GD 93-3

Manipolazione prodotti e automazione

Soluzione completa per prodotti tagliati in budello in collagene o naturale fino all'imballaggio con il sistema di raggruppamento GS 300. (vedere opuscolo).

Brevetti (USA/Canada):

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