



LINHA DE TORCIMENTO E CORTE PVLS 125

Para salsichas em tripa natural e de colágeno

- **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 à separação exata com solução de 2 esteiras e sensor
- **CLARA REDUÇÃO DE CUSTOS** através da máxima precisão dos pesos das porções
- **FLEXIBILIDADE** devido à separação em várias porções ou correntes de qualquer comprimento
- **GRANDE VARIEDADE DE PRODUTOS** devido a aplicações de grande escala e gama de calibres



Produção automática de salsichas com a PVLS 125 Para as áreas de aplicação média e industrial

O processo: Porcionamento e torcimento – V Deslocamento – L Comprimentos iguais – S Corte

A linha de torcimento e corte PVLS 125 é caracterizada principalmente por uma unidade de torcimento com cabeçote de revólver e 2 bicos de torcimento assim como por um método de separação com 2 esteiras.

Na PVLS 125, a troca de tripa é realizada através de um cabeçote de revólver com dois bicos de torcimento. Em caso de parada, a torreta move-se automaticamente a partir do travão de tripa. Para realizar uma troca de tripa, o operador aciona agora o comando com duas mãos. O cabeçote do revólver gira e se desloca linearmente na posição de enchimento. A troca de tripa ocorre na posição ergonômica inclinada para o operador. Como equipamento opcional, o PVLS 125 possui um sensor de tripa que informa a extremidade da tripa ao bico de torcimento no momento certo. As impurezas através das massas são minimizadas e é proporcionado um melhor aproveitamento das tripas.



↑ Inserção manual de tripa com função de troca de tripa semiautomática

Porcionamento e torcimento por deslocamento

No modo de operação de deslocamento o processo de enchimento é realizado continuamente. O deslocador define assim o ponto exato de torcimento e, associado ao torcimento altamente dinâmico, proporciona porções exatas em gramas em comprimentos iguais. Um novo deslocador paralelo recentemente desenvolvido proporciona um torcimento econômico de produtos de tripa natural.



↑ Deslocador

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 corte por meio de duas esteiras transportadoras independentes cria uma lacuna no ponto de torcimento dos embutidos. O sensor de corte detecta a lacuna e garante porções separadas com precisão com 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.



DADOS DE CAPACIDADE

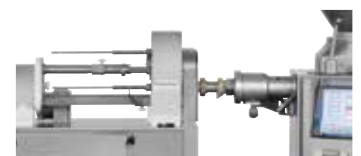
- Até 1.500 porções/min. (até 1.000 porções/min. em tripa natural)
- Tripa natural e de colágeno cal. 13 - 40 mm
- Comprimento das porções a partir de 40 mm

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

- Sensor de extremidade de 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



↑ Enfiador de tripa DA 78-6



↑ Moedor de embutimento GD 93-3

Manuseio de produtos e automação

Solução geral para produtos cortados em tripa natural e de colágeno até à embalagem com o sistema de agrupamento GS 300. (ver prospecto).

Patentes (USA/Canadá):

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