



ЛИНИЯ С ФУНКЦИЯМИ ПЕРЕКРУТКИ И РЕЗКИ PVLS 125

Для сосисок в натуральных и коллагеновых оболочках

- **ВЫСОКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ** благодаря устройству перекрутки с револьверной головкой и двум цевкам для перекрутки
- **РАЦИОНАЛИЗИРУЮЩИЙ ЭФФЕКТ** за счет времени на смену оболочки менее 2 секунд
- **ПЕРВОКЛАССНОЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ** благодаря точному разделению с использованием двух транспортеров и датчика
- **ЗНАЧИТЕЛЬНОЕ СНИЖЕНИЕ ЗАТРАТ** за счет высочайшей точности веса порции
- **ГИБКОСТЬ** вследствие разделения на отдельные порции или цепочки колбасных изделий требуемой длины
- **БОЛЬШОЙ АССОРТИМЕНТ ПРОДУКТОВ** за счет многообразного применения и широкого диапазона калибров



Автоматизированное производство сосисок с применением PVLS 125

Для средних предприятий и индустриального производства

Процесс: **P** Порционирование и перекрутка – **V** Вытеснение – **О**динаковая **L** Длина – **S** Резка

Прежде всего, линия PVLS 125 с функциями перекрутки и резки отличается устройством перекрутки с револьверной головкой и двумя цевками для перекрутки, а также методом разделения с двумя ленточными транспортерами.

У PVLS 125 смена оболочки выполняется с помощью револьверной головки с двумя цевками для перекрутки. При остановке револьверная головка автоматически выдвигается из тормоза оболочки. Чтобы выполнить смену оболочки, оператор управляет теперь двумя руками. Револьверная головка поворачивается и линейно перемещается в положение наполнения. Смена оболочки выполняется в эргономичном, наклоненном к оператору положении. Опционально PVLS 125 оснащается датчиком распознавания конца оболочки, который своевременно распознает конец оболочки на цевке для перекрутки. Благодаря этому сводится к минимуму возможность загрязнения фаршем и гарантируется оптимальное использование оболочек.



↑ Вытягивание оболочки с полуавтоматической функцией смены оболочки

Порционирование и перекрутка с вытеснением

В режиме вытеснения процесс наполнения протекает непрерывно. При этом вытеснитель определяет точное место перекрутки и вместе с высокочастотной перекруткой обеспечивает исключительно точное порционирование при одинаковой длине порций. Новый вытеснитель с параллельным подключением предоставляет возможность бережнее выполнять перекрутку продуктов в натуральной оболочке.



↑ Вытеснитель

Высокоточное разделение с использованием двух транспортеров и датчика для точного опознавания места разделения. Это предотвращает переделку, а также снижает производственные затраты и расходы на оболочки. Метод отрезания с использованием 2 независимых ленточных транспортеров предусматривает необходимую пустоту между порциями. Датчик резки распознает пустоту и гарантирует чистое разделение на порции с закрытыми концами оболочки. Индивидуальная функция резания дает возможность получения многообразного ассортимента от свежих изделий до сырокопченых сосисок при коротких временных интервалах для переоснащения. Разделение на отдельные порции или цепочки колбасных изделий требуемой длины.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- До 1500 порций/мин (до 1000 порций в мин. в натуральной оболочке)
- Для продуктов в натуральных и коллагеновых оболочках, калибр 13 – 40 мм
- Длина порций от 40 мм

ОПЦИОНАЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Датчик по распознаванию конца оболочки Устройство
- подталкивания оболочки
- Интегрирование волчка-приставки GD 93-3
- Устройство для вытягивания оболочек DA 78-6 для вытягивания натуральных оболочек
- Ассистент настройки машины MSA
- Объединение в сеть с помощью программного обеспечения HCU и весов со взвешиванием изделий на палке с HCU



↑ Устройство для вытягивания оболочек DA 78-6

↑ Волчок-приставка GD 93-3

Обработка продуктов и автоматизация

Совокупное решение для отрезанных продуктов в натуральных или коллагеновых оболочках, включая упаковку с системой группирования GS 300. (см. проспект).

Патенты (США/Канада):

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