

НОВИНКА



## ЛИНИЯ С ФУНКЦИЯМИ ПЕРЕКРУТКИ И РЕЗКИ PVLS 125 PLUS

Для сосисок в натуральных и коллагеновых оболочках

- **ИННОВАЦИИ И ОПЦИИ МАШИН СЕРИИ PLUS:**

устройство подталкивания натуральной оболочки, минимальное время оснащения, простота обслуживания и многое другое

- **МОДУЛЬНЫЙ ПРОЦЕСС:** Порционирование — Перекрутка — Вытеснение — Одинаковые длины — Резка
- **ПЕРВОКЛАССНОЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ** вследствие точного разделения с использованием двух транспортеров и датчика
- **ГИБКОСТЬ**  за счет разделения на отдельные порции или цепочки колбасных изделий требуемой длины
- **БЕРЕЖНАЯ ПЕРЕКРУТКА** благодаря применению принципа параллельного вытеснителя
- **ВЫСОКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ** благодаря устройству перекрутки с револьверной головкой и двум цевкам для перекрутки
- **РАЦИОНАЛИЗИРУЮЩИЙ ЭФФЕКТ** благодаря времени на смену оболочки менее 2 секунд
- **БОЛЬШОЙ АССОРТИМЕНТ ПРОДУКТОВ** за счет многообразного применения и широкого диапазона калибров
- **ЗНАЧИТЕЛЬНОЕ СНИЖЕНИЕ ЗАТРАТ** за счет высочайшей точности веса порции



## Автоматизированное производство сосисок с применением PVLS 125 plus

Для средних и крупных промышленных предприятий

Процесс: **P** Порционирование и **Перекрутка** — **V** Вытеснение — **L** Одинаковые длины — **S** Резка

Новая AL-система PVLS 125 plus обеспечивает многочисленные новые возможности. Проверенная системная технология, состоящей из револьверной головки, вытеснителя и линкерной системы обеспечения заданной длины, оптимизирует процесс производства сосисок благодаря новым дополнительным опциям, таким как быстрее оснащение. Производительность оптимизированного параллельного вытеснителя серии plus составляет макс. 800 порций в минуту. Благодаря EtherCAT используется современная, новаторская технология связи. Эти и многие другие новые опции plus дают дополнительную прибыль по всей линии!

### НОВЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА МАШИН СЕРИИ

- **PLUS** Устройство подталкивания натуральной оболочки
- **PLUS** Сокращение времени оснащения
- **PLUS** Новейшая технология EtherCAT
- **PLUS** Производительность параллельного вытеснителя до 800 порций/мин.
- **PLUS** Простое, интуитивное управление
- **PLUS** Высокая надежность процессов
- **PLUS** Быстрая амортизация средств

#### Быстрая смена оболочки с помощью револьверной технологии

У PVLS 125 plus 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 система PVLS 125 plus 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



↑ Точное разделение с использованием двух транспортеров и датчика

#### Порционирование и перекрутка с применением вытеснителя

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 параллельный вытеснитель обеспечивает более бережную перекрутку изделий в натуральной оболочке.



↑ Параллельный вытеснитель



↑ Вытеснитель

#### Индивидуальное и точное разделение

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 отрезания дает возможность получения многообразного ассортимента от свежих изделий до сырокопченых сосисок при коротких временных интервалах для оснащения. Разделение на отдельные порции или цепочки колбасных изделий требуемой длины.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- До 1 500 порций/мин. (до 1 000 порций/мин. в натуральной оболочке)
- Для продуктов в натуральных и коллагеновых оболочках, калибр 13–40 мм
- Длина порций от 40 мм

### ОПЦИИ

- Датчик по распознаванию конца оболочки
- Устройство подталкивания оболочки для натуральной и коллагеновой оболочки
- Интегрирование волчка-приставки GD 93-3 / GD 451
- Устройство для вытягивания оболочек DA 78-6
- Цифровые опции: HCU, MSA, HMC, HMF
- Опции для обработки продукта и автоматизации (например, система группирования GS 300)

#### Патенты (США/Канада):

7,204,747; 7,455,578; 8,231,442; 8,137,167; 9,185,917; 8,251,783; 10,085,460