

NOVEDAD



LÍNEA DE TORSIONADO Y CORTE PVLS 125 PLUS

Para salchichas en tripa natural y de colágeno

- **INNOVACIONES Y OPCIONES PLUS:** empujador de tripa natural, tiempos de preparación mínimos, manejo sencillo y mucho más
- **PROCESO MODULAR:** Porcionado – Torsionado – Desplazamiento – Longitudes idénticas – Corte
- **PRODUCTOS DE PRIMERA CALIDAD** gracias a la separación exacta con solución de 2 cintas y sensor
- **FLEXIBILIDAD** mediante la separación en porciones individuales o en ristras de la longitud deseada
- **TORSIONADO CUIDADOSO** siguiendo el principio de desplazamiento con desplazador paralelo
- **ALTA EFICIENCIA** gracias a la unidad de torsionado con cabezal revólver y 2 embudos de torsión
- **EFFECTO DE RACIONALIZACIÓN** con tiempos para el cambio de tripa inferiores a 2 segundos
- **AMPLIA VARIEDAD DE PRODUCTOS** gracias al gran rango de aplicaciones y calibres
- **REDUCCIÓN DE COSTES SIGNIFICATIVA** gracias a una máxima precisión en el peso de cada porción



Producción automática de salchichas con PVLS 125 plus Para producciones medianas e industriales

El proceso: P Porcionado y Torsionado – V Desplazamiento– L Longitudes idénticas – S Corte

El nuevo sistema AL PVLS 125 plus ofrece nuevas y numerosas funciones. La tecnología de sistema de eficacia probada formada por revólver, desplazador y unidad de longitudes iguales optimiza la producción de salchichas con nuevos extras, como el empujador de tripa natural, y permite una preparación aún más rápida. El desplazador paralelo optimizado aporta un plus de hasta 800 porciones por minuto. Los sistemas incorporan además EtherCAT, la tecnología de comunicación más moderna y avanzada existente hoy día. ¡Estas y otras muchas opciones aportan un verdadero valor añadido en todos los órdenes!

LAS NUEVAS VENTAJAS PLUS

- **PLUS** Empujador de tripa natural
- **PLUS** Menores tiempos de preparación
- **PLUS** La tecnología EtherCAT más avanzada
- **PLUS** Desplazador paralelo con un rendimiento máximo hasta 800 porc./min
- **PLUS** Manejo sencillo e intuitivo
- **PLUS** Alta seguridad de proceso
- **PLUS** Amortización rápida

Rápido cambio de tripa con tecnología de revólver

En la PVLS 125 plus el cambio de tripa se realiza a través de un cabezal revólver con 2 embudos de torsión. Al producirse una parada, el cabezal revólver se desplaza automáticamente fuera del freno de tripa. Para realizar un cambio de tripa, el operario acciona ahora el mando a dos manos. El cabezal revólver bascula y se desplaza linealmente a la posición de embutición. El cambio de tripa se realiza en una posición ergonómica inclinada hacia el operario. La PVLS 125 plus puede equiparse opcionalmente con una detección de tripa que registra a tiempo el extremo de la tripa en el embudo de torsión. Con ello se reduce la suciedad por masa picada y se aprovecha óptimamente la tripa.



↑ Carga de tripa con función de cambio de tripa semiautomática



↑ Separación exacta mediante una solución de 2 cintas y sensor

Porcionado y torsionado mediante desplazamiento

En el modo de desplazamiento el proceso de embutición discurre de forma continua. La unidad de desplazamiento define aquí el punto de torsionado exacto y, junto con la alta dinámica de torsionado, garantiza porciones al gramo con longitudes idénticas. La nueva unidad de desplazamiento paralela hace posible un torsionado aún más cuidadoso en productos con tripa natural.



↑ Desplazador paralelo



↑ Desplazador

Separación individual y exacta

Una máxima precisión ofrece el corte con solución de dos cintas y sensor para la detección exacta del punto de separación. Al mismo tiempo evita la necesidad de reprocesamiento y reduce tanto los costes de tripa como de producción. El principio de corte mediante 2 cintas transportadoras independientes crea un espacio definido entre las porciones. El sensor de corte detecta este espacio y garantiza porciones limpiamente separadas con extremos de tripa cerrados. El corte individual ofrece una gran libertad para una amplia gama de productos, desde productos frescos hasta salchichas curadas, con tiempos de equipamiento reducidos. Separación en porciones individuales o en rstras de la longitud deseada.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Hasta 1500 porc./min (hasta 1000 porciones/min. en tripa natural)
- Tripa natural y de colágeno Cal. 13 a 40 mm
- Longitudes de porción a partir de 40 mm

OPCIONES

- Sensor de extremo de tripa para la detección del extremo de tripa
- Empujador para tripa natural y de colágeno
- Integración del cabezal de picado GD 93-3/GD 451
- Cargador de tripa DA 78-6
- Opciones digitales: HCU, MSA, HMC, HMF
- Opciones de manipulación del producto y de automatización profesionales (p. ej. sistema de agrupamiento GS 300)

Patentes (EE. UU./Canadá):

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