handtmann
Ideen mit Zukunft.

ABDREH- UND SCHNEIDELINIE PVLS 143

Für Würstchen in Natur- und Collagendarm

- **HOHE PRODUKTIONSLEISTUNG** durch Abdreheinheit mit Revolverkopf und 3 Abdrehtüllen
- **HOHE FLEXIBILITÄT** durch automatisches oder manuelles Darmaufziehen
- **RATIONALISIERUNGSEFFEKT** durch Darmwechselzeiten unter 2 Sekunden
- **ERSTKLASSIGE PRODUKTQUALITÄT** durch exaktes Trennen mit 2-Band-Lösung und Sensor (auch Naturdarm-Produkte)
- **DEUTLICHE KOSTENREDUZIERUNG** durch höchste Gewichtsgenauigkeit pro Portion
- **FLEXIBILITÄT** durch Trennen in einzelne Portionen oder beliebig lange Ketten
- **GROSSE PRODUKTVIELFALT** durch großen Anwendungs- und Kaliberbereich und Flexibilität in allen Darm- und Brätsorten

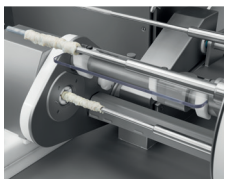
Vollautomatische Würstchenproduktion mit PVLS 143

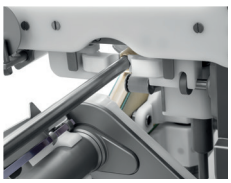
Für den industriellen Anwenderbereich

Der Prozess: Portionieren und Abdrehen – Verdrängen – Gleiche Längen – Schneiden

Die vollautomatische Abdreh- und Schneidelinie PVLS 143 besticht durch die moderne Technologie einer Abdreheinheit mit Revolver und 3 Abdrehtüllen und somit kürzeste Darmwechselzeiten: Ob vollautomatisch mit Darmspeicher für Kunst- und Collagendärme oder manuell für Naturdärme.

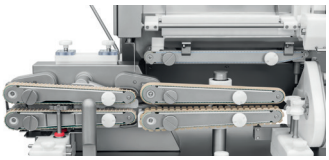
Darmwechsel über Revolverkopf mit 3 Abdrehtüllen: Während sich eine Tülle in Füllposition befindet, wird auf der anderen bereits der nächste Darm aufgezogen bzw. wird aus dem Darmspeicher vollautomatisch bestückt. Durch den direkten Zugang zu Abdreh- und Bandeinheit und Darmspeicher erhöht sich die Maschinenlaufzeit. Die Zentrierung der Abdrehtülle bei jedem automatischen Aufziehvorgang und die exakte Führung der Darmraupe garantieren einen prozesssicheren Arbeitsablauf. Das gezielte Abführen von Füllgut bei Darmraupenwechsel sorgt für ein einwandfreies hygienisches Arbeitsumfeld. Die einfache Bedienung erlaubt auch ungeschultes Personal und reduziert Personalkosten.





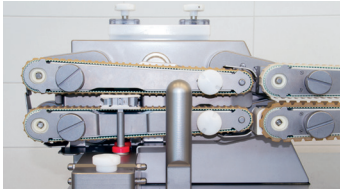
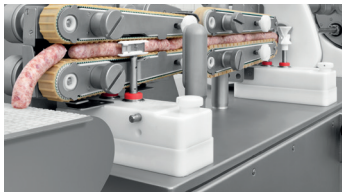
Portionieren und Abdrehen durch Verdrängen

In der Betriebsart Verdrängen läuft der Füllprozess kontinuierlich durch. Der Verdränger definiert dabei die exakte Abdrehstelle und sorgt in Verbindung mit dem hoch-dynamischen Abdrehen für grammgenaue Portionen bei gleichen Längen.



← Längeneinheit mit Verdränger

Höchst präzise ist das Trennen mit 2-Band-Lösung und Sensor zur exakten Erkennung der Trennstelle. Dies verhindert Rework und senkt sowohl Darm- als auch Produktionskosten. Das Trennprinzip der Würstchen im Band mit synchronisiertem Messer erzeugt eine definierte Lücke zwischen den Portionen und garantiert sauber getrennte Portionen mit geschlossenen Darmenden. Das individuelle Schneiden bietet Spielraum für Vielfalt bei geringen Rüstzeiten, von frischer Ware bis zu Rohwürstchen. Trennen in Einzelportionen oder Ketten gewünschter Länge.

↑ Trenneinheit mit Trennmodul

LEISTUNGSDATEN

- Darmarten:
  Collagendarm (automatische Darmzuführung)
  Naturdarm (manuelles Darmaufziehen)
- Kaliberbereich: 13-40 mm
- Portionslängen ab 40 mm
- Portionierleistung:
  bis 1.500 Port./min.
  (automatische Darmzuführung / Collagendarm)
  bis 1.000 Port./min
  (manuelle Darmzuführung / Naturdarm)

OPTIONALES ZUBEHÖR

- Darmende-Sensor für Darmende-Erkennung
- Integration von Füllwolf GD 93-3
- Darmaufziehgerät DA 78-6 zum Aufziehen von Naturdärmen
- Maschinen-Setup-Assistent MSA
- Vernetzung mit HCU-Software

Produkthandling und Automation

Gesamtlösung für geschnittene Produkte in Natur- oder Collagendarm bis zur Verpackung mit Gruppiersystem GS 300.
(s. Prospekt).

Patente (USA/Kanada):

7,455,578; 8,137,167; 8,231,442; 8,920,221; 9,017,151; 9,185,917

700998 | Technische Änderungen vorbehalten