



## LINEA DI ATTORCIGLIATURA E TAGLIO PVLS 143

Per wurstel in budello naturale e in collagene

- **ELEVATA CAPACITÀ PRODUTTIVA** grazie alla unità di attorcigliatura con torretta portautensili e 3 tubi di attorcigliatura
- **ELEVATA FLESSIBILITÀ** grazie al caricamento del budello automatico o manuale
- **EFFETTO RAZIONALIZZAZIONE** grazie a tempi di cambio del budello inferiori a 2 secondi
- **OTTIMA QUALITÀ DEI PRODOTTI** grazie al taglio preciso con soluzione a 2 nastri e sensore (anche per prodotti in budello naturale)
- **SIGNIFICATIVA RIDUZIONE DEI COSTI** grazie alla massima precisione di peso per porzione
- **FLESSIBILITÀ** grazie al taglio in porzioni singole o in catene di qualsiasi lunghezza
- **GRANDE VARIETÀ DI PRODOTTI** grazie a un ampio campo di applicazioni e calibri e flessibilità in tutti i tipi di budelli e insaccati



## Produzione completamente automatica di wurstel con PVLS 143

Per applicazioni industriali

Il processo: **Porzionatura e attorcigliatura** – **V** Calcolo volumetrico – **L**unghezze uniformi – **S** Taglio

La linea di attorcigliatura e taglio completamente automatica PVLS 143 colpisce per la tecnologia moderna di un'unità di attorcigliatura con torretta portautensili e 3 tubi di attorcigliatura, che garantiscono i tempi di cambio del budello più brevi possibili: indipendentemente dal fatto che esso avvenga in modo completamente automatico per budelli in collagene e artificiali, oppure in modo manuale per budelli naturali.

Cambio del budello mediante torretta portautensili con 3 tubi di attorcigliatura: Mentre un tubo si trova in posizione di insacco, sull'altro viene già arricciato il budello successivo ovvero lo stesso viene caricato in modo completamente automatico dal dispenser di budello. Grazie all'accesso diretto all'unità di attorcigliatura e all'unità con nastro e al dispenser di budello è possibile aumentare il tempo di funzionamento della macchina. Il centraggio del tubo di attorcigliatura ad ogni operazione automatica di arricciatura, nonché il preciso inserimento dello stick di budello, garantiscono un flusso di processo sicuro. La rimozione mirata di ripieno durante il cambio dello stick di budello assicura un ambiente di lavoro igienico in modo impeccabile. La facilità d'uso permette anche l'impiego di personale non addestrato e riduce i costi del personale.



### Porzionatura e attorcigliatura mediante calcolo volumetrico

Nella modalità di calcolo volumetrico, il processo di insacco funziona in modo continuo. In tale caso, il dispositivo volumetrico definisce il punto di attorcigliatura preciso e, in associazione con il sistema di attorcigliatura altamente dinamico, assicura porzioni precise al grammo aventi lunghezze uniformi.



← Unità longitudinale con dispositivo volumetrico

Il taglio è estremamente preciso con soluzione a 2 nastri e sensore per il riconoscimento esatto del punto di taglio. Si evita così la rilavorazione e si riducono i costi del budello e anche di produzione. Il principio di taglio dei wurstel su nastro con lama sincronizzata crea un intervallo definito tra le porzioni e assicura che le porzioni siano divise in modo netto con estremità del budello chiuse. Il taglio individuale offre la possibilità di ottenere una certa varietà di prodotti, grazie ai ridotti tempi di preparazione macchina, spaziando da prodotti freschi fino a wurstel crudi. Taglio in singole porzioni o catene nella lunghezza desiderata.



↑ Unità di taglio con modulo di taglio



## DATI SULLE PRESTAZIONI

- Tipi di budello:
  - Budello in collagene (inserimento automatico del budello)
  - Budello naturale (caricamento manuale del budello)
- Campo del calibro: 13 a 40 mm
- Porzioni lunghe da 40 mm
- Capacità di porzionatura:
  - fino a 1.500 porz./min. (inserimento automatico del budello / budello in collagene)
  - fino a 1.000 porz./min (inserimento manuale del budello / budello naturale)

## ACCESSORI OPZIONALI

- Sensore di estremità budello per il riconoscimento della fine budello
- Integrazione del tritacarne da insacco GD 93-3
- Arricciatore DA 78-6 per l'arricciatura di budelli naturali
- Assistente per il setup delle macchine MSA
- Collegamento in rete al software HCU

## Manipolazione prodotti e automazione

Soluzione completa per prodotti tagliati in budello naturale o in collagene fino all'imballaggio con il sistema di raggruppamento GS 300. (vedere opuscolo).

### Brevetti (USA/Canada):

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