



LINHA DE TORCIMENTO E CORTE PVLS 143

Para salsichas em tripa natural e de colágeno

- **PRODUTIVIDADE ELEVADA** através da unidade de torcimento com cabeçote de revólver e três bicos de torcimento
- **FLEXIBILIDADE ELEVADA** devido à inserção de tripa automática ou manual opcional
- **RACIONALIZAÇÃO DO PROCESSO** devido aos tempos de troca de tripa possíveis em menos de 2 segundos
- **EXCELENTE QUALIDADE DO PRODUTO** devido à separação exata com solução de 2 esteiras e sensor (também em produtos com tripas naturais)
- **CLARA REDUÇÃO DE CUSTOS** através da máxima precisão dos pesos das porções
- **FLEXIBILIDADE** devido à separação em várias porções ou correntes de qualquer comprimento
- **GRANDE VARIEDADE DE PRODUTOS** devido a aplicações de grande escala e gama de calibres e flexibilidade em todos os tipos de tripa e de massa



Produção totalmente automática de salsichas com a PVLS 143

Para a área de aplicação industrial

O processo: **P**orcionamento e torcimento – **V** Deslocamento – **L** Comprimentos iguais – **S** Corte

A linha de torcimento e corte totalmente automática PVLS 143 oferece a tecnologia mais recente em uma unidade de torcimento com revólver e 3 bicos de torcimento para obter os tempos de troca de tripa mais curtos: totalmente automático com depósito de tripas para tripa artificial e colágeno ou manual para tripa natural.

A troca de tripa é realizada através de um cabeçote de revólver com três bicos de torcimento: enquanto um bico está na posição de enchimento, a próxima tripa já está inserida no segundo bico ou é inserida automaticamente a partir do depósito de tripas. Através do acesso direto à unidade de torcimento e de esteira e ao depósito de tripas o tempo de funcionamento da máquina é aumentado. A centralização de bicos em cada processo automático de inserção e a condução exata da tripa garantem um ciclo de trabalho com segurança do processo. O descarregamento direcionado do produto de enchimento durante a troca de tripa proporciona um ambiente de trabalho com higiene perfeita. O manuseio simples permite o uso de pessoal menos especializado e a redução dos custos com o pessoal.



Porcionamento e torcimento por deslocamento

No modo de operação de deslocamento o processo de enchimento é realizado continuamente. O deslocador define assim o ponto exato de torcimento e, associado ao torcimento altamente dinâmico, proporciona porções exatas em gramas em comprimentos iguais.



← Unidade de comprimento com deslocador

Altamente precisa é a separação com a solução de 2 esteiras transportadoras e sensor para detecção precisa do ponto de separação. Isto previne o retrabalho e reduz custos de tripa e de produção. O princípio de separação das salsichas na esteira com lâmina sincronizada gera uma lacuna definida entre as porções e garante porções separadas com precisão com as extremidades das tripas fechadas. O corte individual oferece margem de ação para uma variedade de produtos, desde frescos até salsichas cruas, em curtos tempos de preparação. Separação em porções individuais ou cordões no comprimento desejado.



↑ Separação com módulo de separação

DADOS DE CAPACIDADE

- Tipos de tripa:
Tripa de colágeno (alimentação automática da tripa)
Tripa natural (inserção manual da tripa)
- Intervalo de calibração: 13-40 mm
- Comprimento das porções a partir de 40 mm
- Capacidade de porcionamento:
até 1.500 porções/min.
(alimentação automática da tripa / tripa de colágeno)
até 1.000 porções/min.
(alimentação manual da tripa / tripa natural)

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

- Sensor de extremidade de tripa para reconhecimento final da tripa
- Integração de moedor de embutimento GD 93-3
- Enfiador de tripa DA 78-6 para enfiamento de tripas naturais
- Assistente de configuração de máquina MSA
- Interligação com software HCU

Manuseio de produtos e automação

Solução geral para produtos cortados em tripa natural e de colágeno até à embalagem com o sistema de agrupamento GS 300. (ver prospecto).

Patentes (USA/Canadá):

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