



## ЛИНИЯ С ФУНКЦИЯМИ ПЕРЕКРУТКИ И РЕЗКИ PVLS 143

Для сосисок в натуральной и коллагеновой оболочках

- **ВЫСОКАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ** благодаря устройству перекрутки с револьверной головкой и трем цевкам для перекрутки
- **ВЫСОКАЯ ГИБКОСТЬ** за счет вытягивания оболочки автоматически или вручную
- **РАЦИОНАЛИЗИРУЮЩИЙ ЭФФЕКТ** благодаря времени на смену оболочки менее 2 секунд
- **ПЕРВОКЛАССНОЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ** вследствие точного разделения с использованием двух транспортеров и датчика (также для продуктов в натуральной оболочке)
- **ЗНАЧИТЕЛЬНОЕ СНИЖЕНИЕ ЗАТРАТ** благодаря высочайшей точности веса порции
- **ГИБКОСТЬ** за счет разделения на отдельные порции или цепочки колбасных изделий требуемой длины
- **БОЛЬШОЕ РАЗНООБРАЗИЕ ПРОДУКТОВ** за счет многообразного применения и широкого диапазона калибров, а также гибкости для всех типов оболочек и видов фарша



## Полностью автоматизированное производство колбасно-сосисочных изделий с применением PVLS 143

Для применения в индустриализированном производстве

Процесс: **P** Порционирование и перекрутка – **V** Вытеснение – **Одинаковая L** Длина – **S** Резка

Полностью автоматизированная линия с функциями перекрутки и резки PVLS 143 впечатляет использованием самой современной технологии в устройстве перекрутки с револьверной головкой и 3 цевками для перекрутки, позволяющей обеспечить минимальное время смены оболочки: как в полностью автоматическом режиме с накопителем оболочек для искусственных и коллагеновых оболочек, так и в ручном – для натуральных оболочек.

Смена оболочки при помощи револьверной головки с 3 цевками для перекрутки: В то время, когда одна цевка находится в положении наполнения, для другой цевки уже вытягивается следующая оболочка или поступает полностью автоматически из накопителя оболочек. Благодаря прямому доступу к устройству перекрутки, транспортеру и накопителю оболочек срок службы машины возрастает. Центровка цевки при каждом автоматическом вытягивании оболочки и очень точная подача гофрированной оболочки гарантируют надежный производственный процесс. Целенаправленный отвод наполняемой массы при смене гофрированной оболочки обеспечивает безупречные гигиенические условия при работе. Простое обслуживание позволяет задействовать также необученный персонал, тем самым, снижая расходы по содержанию персонала.



### Порционирование и перекрутка с вытеснением

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.



← Линкерная система обеспечения заданной длины порций с вытеснителем

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. Принцип разделения сосисок на транспортере с помощью синхронизированного ножа обеспечивает необходимый пропуск между порциями и гарантирует чистое разделение на порции с закрытыми концами оболочки. Индивидуальная функция резания дает возможность получения многообразного ассортимента от свежих изделий до сырокопченых сосисок при коротких временных интервалах для переоснащения. Разделение на отдельные порции или цепочки колбасных изделий требуемой длины.



↑ Разделительное устройство с разделительным модулем

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Виды оболочек:  
коллагеновая оболочка (автоматическая подача оболочки)  
натуральная оболочка (ручное вытягивание оболочки)
- Диапазон калибров: 13-40 мм
- Длина порций от 40 мм
- Производительность порционирования:  
до 1500 порций/мин.  
(автоматическая подача оболочки / коллагеновая оболочка)  
до 1000 порций/мин  
(ручная подача оболочки / натуральная оболочка)

## ОПЦИОНАЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Датчик по распознаванию конца оболочки
- Интегрирование волчка-приставки GD 93-3
- Устройство для вытягивания оболочек DA 78-6 для вытягивания натуральных оболочек
- Ассистент настройки машины MSA
- Объединение в сеть с помощью программного обеспечения HCU

### Обработка продуктов и автоматизация

Совокупное решение для отрезанных продуктов в натуральных и коллагеновых оболочках, включая упаковку с системой группирования GS 300. (см. проспект).

### Патенты (США/Канада):

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