



LÍNEA DE TORSIONADO Y COLGADO PLH 216

Para salchichas en tripa natural, de colágeno y celulosa

- **EFFECTO DE RACIONALIZACIÓN** mediante la producción automatizada de salchichas con la misma longitud
- **PRODUCTOS DE PRIMERA CALIDAD** gracias a una embutición de salchichas perfectamente rellenas en la longitud exacta (también productos en tripa natural)
- **REDUCCIÓN DE COSTES SIGNIFICATIVA** gracias a una máxima precisión en el peso de cada porción
- **FLEXIBILIDAD** gracias a diversas opciones de la unidad de colgado:
formación individual de grupos, número de ristras por bastón, distancias entre ristras y porciones vacías o llenas
- **AMPLIA VARIEDAD DE PRODUCTOS** gracias al gran rango de aplicaciones y calibres
- **ALTA FLEXIBILIDAD** con cortos tiempos de reequipamiento



Producción automatizada de salchichas con PLH 216

Desde producciones pequeñas a industriales

El proceso: **Porcionado y torsionado** – Longitudes idénticas –

H Colgado

El punto fuerte de la PLH 216 radica en el dominio de una producción mixta de gran volumen mediante cambios de producto sencillos y rápidos. Independientemente de si se trata de salchichas en tripa de cordero, colágeno, celulosa o tripa de cerdo de gran calibre.

La excelente precisión del rotor de aletas de la embudidora al vacío Handtmann garantiza un porcionado al gramo y la carga constante de la PLH 216. La mano automática está equipada con un accionamiento de bajo desgaste y un freno de tripa sensible y flexible que garantiza un torsionado cuidadoso y rápido, también en tripas naturales delicadas.



↑ Carga de tripa con mano automática y embudo de torsión



↑ Cargador de tripa



↑ Sensor de extremo de tripa

La PLH 216 coloca las salchichas torsionadas en porciones rectas o curvadas con la posición de torsionado exactamente en el gancho de la unidad de colgado. Puede seleccionarse tanto el número de ristas como el número de porciones que contendrá cada una. Una distribución estrecha de los ganchos asegura una carga óptima de los bastones y con ello el aprovechamiento completo de las instalaciones de cocción y ahumado con los consiguientes ahorros en costes y energía.



← Entrega a la unidad de colgado

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

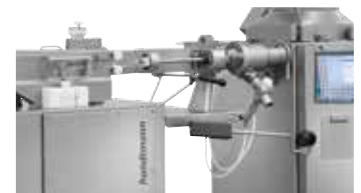
- Hasta 700 porciones/min. en tripa natural
- Tripa natural, de colágeno y celulosa cal. 13 – 50 mm
- Longitud de porción a partir de 25 mm

ACCESORIOS OPCIONALES

- Integración del cabezal de picado GD 93-3
- Cargador de tripa DA 78-6 para la carga de tripas naturales
- Asistente de configuración de máquinas MSA
- Conexión en red con software HCU y balanza de bastones HCU
- Aumento de nivel en 200 mm (posición de trabajo más alta de la unidad de colgado)
- Con la función adicional de "Corte", la línea PLH 216 puede suministrarse como versión PLSH 217 y utilizarse así flexiblemente como línea de colgado y corte



↑ Aumento de nivel



↑ Cabezal de picado GD 93-3



↑ Combinación con clipadora



↑ PLSH 217 con corte

Patentes (EE. UU./Canadá):

6,494,311; 7,455,578; 8,210,911; 8,277,293; 9,185,917