



LÍNEA DE TORSIONADO Y COLGADO PVLH 246

Para salchichas en tripa natural, de colágeno y celulosa

- **ALTA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN** gracias a la unidad de torsionado con cabezal revólver y 3 embudos de torsión
- **ALTA FLEXIBILIDAD** mediante la carga de tripa manual o automática
- **EFFECTO DE RACIONALIZACIÓN** con tiempos para el cambio de tripa inferiores a 2 segundos
- **REDUCCIÓN DE COSTES SIGNIFICATIVA** gracias a una máxima precisión en el peso de cada porción
- **PRODUCTOS DE PRIMERA CALIDAD** gracias a un torsionado cuidadoso con principio de desplazamiento y unidad de torsionado
- **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 en todos los tipos de tripa y masas de embutido

Producción totalmente automática de salchichas con PVLH 246

Para producciones industriales

El proceso: Porcionado y torsionado – V Desplazamiento – Longitudes idénticas – H Colgado

La línea automática de torsionado y colgado PVLH 246 convence por su moderna tecnología dotada de una unidad de torsionado con revólver y 3 embudos de torsión, lo que garantiza tiempos mínimos en el cambio de tripa: ya sea de forma completamente automática con depósito de tripa para tripas artificiales y de colágeno, o de forma manual para tripas naturales.

Cambio de tripa mediante cabezal revólver con 3 embudos de torsión: mientras un embudo se encuentra en posición de embutición, en el otro embudo se coloca ya la tripa siguiente o bien esta se carga automáticamente de un depósito de tripa. Gracias al acceso directo a la unidad de torsionado y de cinta y al depósito de tripa se incrementa el tiempo de funcionamiento de la máquina. El centrado del embudo de torsión en cada proceso de carga automático y el guiado exacto de la tripa garantizan un proceso de trabajo seguro. La extracción dirigida del material de embutición en el cambio de tripa asegura un entorno de trabajo higiénico. Su manejo sencillo permite también su utilización por parte de personal sin formación y reduce los costes de personal.



↑ Depósito de envoltura de salchichas y guía de carga para la carga de tripa automática



↑ Revólver triple

↑ Rascador de material de embutición

↑ Centrado del embudo

Porcionado y torsionado mediante desplazamiento

En el modo de desplazamiento el proceso de embutición discurre de forma continua. La unidad de desplazamiento define aquí el punto de torsionado exacto y, junto con la alta dinámica de torsionado, garantiza porciones al gramo con longitudes idénticas.



← Unidad de longitudes iguales

Patentes (EE. UU./Canadá):

6,494,311; 8,137,167; 7,204,747; 8,920,221; 9,017,151; 9,185,917

La PVLH 246 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.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Clases de tripa:
Tripa artificial y de colágeno (alimentación de tripa automática)
Tripa natural (carga de tripa manual)
- Rango de calibres: 13-50 mm
- Longitudes de porción a partir de 25 mm
- Capacidad de porcionado:
Hasta 2500 porciones/min.
(alimentación de tripa automática/tripa artificial y de colágeno)
Hasta 1000 porciones/min
(alimentación de tripa manual/tripa natural)

ACCESORIOS OPCIONALES

- Sensor de extremo de tripa para la detección del extremo de tripa
- 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)
- Aumento de nivel de la línea completa en 100 mm (posición de trabajo más alta del cargador de tripa y de la unidad de colgado)

PRODUCTOS Y APLICACIONES

