



LÍNEA DE PORCIONADO, ATADO Y COLGADO PTH DE HANDTMANN

PORCIONADO, ATADO Y COLGADO AUTOMÁTICO DE SALCHICHAS EN TRIPA NATURAL Y DE COLÁGENO

Productos de embutido atados

La línea de porcionado, atado y colgado PTH de Handtmann ofrece a los fabricantes de embutido con producciones medianas e industriales un proceso de producción automatizado para el porcionado, atado y colgado. Las salchichas atadas se transfieren de forma segura a la unidad de colgado en distancias flexibles de gancho y grupos. Desde aquí, los productos se pasan fácilmente a un bastón y se conducen a un tratamiento térmico.

VENTAJAS PARA USTED

- Aumento de la eficiencia en un 30 % en comparación con el atado sin colgado automático
- Alta capacidad de producción efectiva de hasta 280 porciones por minuto mediante un eficiente proceso completo con embutición, porcionado, atado y colgado en variantes flexibles
- Ahorro de costes con pesos exactos de las porciones y ahorro de tripa con distancias muy pequeñas entre las porciones
- Calidad excelente y constante con productos bien rellenos y atractivos, también tras el proceso de ahumado y cocción gracias a las distancias definidas entre los productos
- Alto rendimiento de atado con hilos originales de Inotec, tiempos de cambio muy reducidos y desconexión automática de la línea en caso de agotarse el hilo o la tripa
- Facilidad de uso gracias a la sincronización óptima de los diferentes componentes, al cambio automático de programas y a la carga óptima de tripa

PROCESO DE PRODUCCIÓN AUTOMATIZADO PARA PRODUCTOS COMO HECHOS A MANO

Proceso de automatización rentable para productos atados

La solución completa automatizada PTH combina las ventajas de las líneas de porcionado y colgado de Handtmann con las de la tecnología de atado IGS2-iT de Inotec. Un punto de atado adicional patentado garantiza un sellado perfecto de la primera y la última porción. Embutición, porcionado, atado y colgado seguros para un proceso completo con una máxima eficiencia y una alta capacidad de producción efectiva. Pesos exactos de las porciones reducen considerablemente el derroche de material y los costes de producción.

Productos con una calidad y un aspecto como hechos a mano

En el proceso completo parcialmente automatizado se elaboran productos perfectamente atados en tripa natural y de colágeno con una alta calidad y como hechos a mano. Con el ligero «sobrellenado» se obtienen productos atractivos, perfectamente rellenos y con un ahorro simultáneo de tripa. La separación definida de las distintas porciones a través de la unidad de colgado asegura resultados de ahumado y cocción uniformes. El atado seguro evita que queden restos de producto en el punto de atado, garantizando una producción higiénica impecable y la eliminación de intervenciones manuales.

Manejo sencillo de toda la línea

La línea completa se maneja de forma fácil e intuitiva gracias a la sincronización perfecta de los diferentes componentes y al cambio automático de programas. Un tubo de llenado basculable, el cargador de tripa opcional y un depósito de fácil acceso para tripas natural y de colágenos facilitan la carga de las tripas. Los grandes rollos de hilo de Inotec reducen al mínimo los procesos de cambio.



OPCIONES:

- Tubos de llenado en los diámetros 18, 20, 22, 24 y 28 mm
- Detección del extremo de tripa con desconexión automática

EJEMPLOS DE PRODUCTOS:

- Productos de embutido atados colgados exactamente en el punto de atado

DATOS TÉCNICOS:

Categoría	Parámetros de producto
Pasos del proceso	Embutición, porcionado, atado, colgado
Rendimiento (ataduras por minuto)	Hasta 280 porciones por minuto (*en función del producto, la tripa, la embutidora al vacío y otras condiciones de producción)
Tipos de tripa	Tripa natural y de colágeno
Rango de calibres	28 a 45 mm
Colgado	Posible a partir de ristras de 4 unidades