



LÍNEA DE TORSIONADO Y COLGADO PVLH 251

PARA EL PORCIONADO, TORSIONADO Y COLGADO DE EMBUTIDOS, ASÍ COMO PRODUCTOS SUSTITUTIVOS DE LA CARNE EN TRIPA DE CELULOSA, ASÍ COMO EN COBERTURAS DE COLÁGENO Y VEGETALES PLISADAS.



Salchichas torsionadas, salchichas escaldadas y curadas, perritos calientes, productos sustitutivos de la carne y comida para animales con forma de salchicha

La línea PVLH 251 de Handtmann ofrece a los fabricantes de embutido con producciones medianas e industriales un proceso de producción automatizado para el porcionado, torsionado y colgado de embutido curado y escaldado en tripa de celulosa y colágeno. También pueden producirse automáticamente productos veganos/vegetarianos. El sistema permite también crear productos de embutido para el segmento de la alimentación animal. La línea de alto rendimiento demuestra sus puntos fuertes sobre todo en la producción clásica de perritos calientes y en producciones con pocos cambios de producto.

VENTAJAS PARA USTED

- Producción continua de embutido escaldado y curado en tripa de celulosa y colágeno, así como productos sustitutivos de la carne en coberturas vegetales plisadas
- Variante PVLH 251 L para tripas de hasta 580 mm
- Diseñada óptimamente para monoproducciones industriales de, por ejemplo, perritos calientes
- Máxima productividad de hasta 3750 porciones por minuto
- Proceso eficiente y sin interrupciones con una carga más segura de la tripa con embudo de torsión centrado y guiado de tripa así como un indicador de nivel de llenado en el depósito de coberturas
- Longitudes de producto y pesos por porción perfectos gracias al rotor de paletas Handtmann
- Cintas de desplazamiento adaptadas perfectamente para distintas longitudes de producto y calibres

VARIEDAD DE SALCHICHAS EN TRIPA DE CELULOSA Y COLÁGENO

Línea de alto rendimiento para la producción industrial de salchichas

La alta productividad es posible gracias a tiempos mínimos para el cambio de tripa con un solo embudo de torsión. La longitud máxima de la tripa es de 410 mm. La PVLH 251 destaca además por sus reducidos tiempos de preparación.

Variante PVLH 251 L para tripas extra largos

La línea de alto rendimiento se prolonga 170 mm en la versión PVLH 251 L. Esto aumenta la longitud útil práctica de los embudos de torsión y se puede procesar tripas largas de hasta 580 mm, lo que incrementa aún más el tiempo efectivo de funcionamiento de la máquina en monoproducciones.

Alta seguridad de proceso gracias a una carga de tripa fiable

El centrado del embudo de torsión y el guiado simultáneo de la tripa en la unidad de carga garantizan un cambio de tripa seguro. Un rascador del material de embutición garantiza que el embudo de torsión esté siempre limpio, lo que incrementa aún más la seguridad del proceso. Una señal óptica en el cargador de tripas indica a tiempo cuando el nivel de tripas es crítico y deben llenarse con nuevas tripas y la línea puede funcionar de forma continua y sin interrupciones.

Porcionado de longitudes constantes gracias a nueva cinta de desplazamiento

Con la nueva cinta de desplazamiento y la forma especial de los elementos de desplazamiento se obtiene un porcionado cuidadoso y de longitudes constantes en la producción industrial de salchichas. La consulta automática de la longitud evita manejos incorrectos e incrementa la seguridad del proceso, ya que se comprueba automáticamente la coincidencia entre la longitud de porción ajustada y las cintas de desplazamiento.



Tecnología de colgado de última generación aumenta la productividad y reduce los costes

Las nuevas unidades de colgado AHE 228-16/AHE 228-17 multiplican las ventajas de la PVLH 251. Todos los productos se transportan con una distancia óptima gracias a las separaciones flexibles de los ganchos, modificables en intervalos de 5 mm. El resultado es un aprovechamiento máximo de los bastones y un ahorro de costes en el proceso siguiente. Toda la línea de producción se puede elevar 100 mm o 200 mm. De este modo, no sólo se consiguen unas condiciones ergonómicas óptimas, sino que también se puede procesar ristas de salchichas con una longitud máxima de 850 mm. Opcionalmente, la unidad de colgado puede equiparse también con la balanza AHE. Con el pesaje de los productos se regula automáticamente el volumen de embutición y se garantizan siempre pesos óptimos. Esto reduce el derroche de material y permite un ahorro de costes de hasta el 2 %.

Óptima en manejo, higiene y seguridad

Gracias a su estructura sencilla, la línea se maneja muy intuitivamente, también para personal sin experiencia, con lo que se evitan ajustes incorrectos y producciones defectuosas. Las superficies redondeadas e inclinadas cumplen los requisitos más actuales en cuanto a diseño higiénico.

OPCIONES:

- **Unidad de colgado AHE 228-16/versión recta**
Opcionalmente en versión corta (220 cm), larga (320 cm) o extra larga (420 cm)
Opcionalmente con elevación del chasis +100 mm o +200 mm, incl. tubo acodado AL/VF
- **Unidad de colgado AHE 228-17/versión basculante**
En versión larga (320 cm) con altura de trabajo flexible
Opcionalmente con elevación del chasis +100 mm
- Estribo para la carga del depósito de coberturas de salchichas
- Refrigeración del casquillo de torsión (refrigeración por aire)

DATOS TÉCNICOS:

Categoría	Características técnicas
Calibre	13 a 34 mm
Longitudes de porción	20 a 400 mm (en separaciones de 10 mm) (otras longitudes y separaciones posibles a petición)
Velocidad de la cinta de desplazamiento	máx. 3 m/s
Capacidad de porcionado	máx. 3750 porc./min
Longitud máxima de la tripa PVLH 251 Longitud máxima de la tripa PVLH 251 L	410 mm 580 mm
Tipos de tripa/coberturas	• Tripas de colágeno y artificiales/de celulosa • Coberturas vegetales plisadas