



## CHAÎNE DE FERMETURE ET DE SUSPENSION PVLH 241

Pour les saucisses en boyau artificiel et à base de collagène

- **RENDEMENT ÉLEVÉ** pour les produits à base de cellulose et de collagène fermés
- **EFFET DE RATIONALISATION** grâce à un changement de boyau entièrement automatique, la fermeture automatique et la suspension
- **QUALITÉ SUPÉRIEURE DU PRODUIT** grâce à une fermeture en douceur avec déplacement positif
- **RÉDUCTION SIGNIFICATIVE DES COÛTS** grâce à une précision maximale du poids par portion
- **FLEXIBILITÉ** grâce à un large éventail d'options de l'unité de suspension: formation individuelle de groupes, réglage du nombre de boucles et de l'écart entre les boucles
- **GRANDE VARIÉTÉ DE PRODUITS** grâce à une grande plage de calibres et domaine d'application et la flexibilité liée à l'utilisation de tous les types de chairs à saucisses

## Production automatisée de saucisses avec PVLH 241

Pour les utilisateurs industriels

**Le processus : Portionnement et fermeture – V Déplacement – Longueurs identiques – H Suspension**

Les fonctions entièrement automatiques de la chaîne de fermeture et de suspension PVLH 241 permettent une rapidité de remplissage maximale pour tous les types de chairs à saucisses et une capacité de remplissage optimale pour les boyaux à base de collagène et de cellulose.

Le poussoir sous vide alimente la farce en douceur et portionne au gramme près. Le changement de boyau automatique et parfaitement adapté ainsi que l'approvisionnement des boyaux via une réserve de boyaux permettent une production efficace, entièrement automatisée. La garantie à long terme de normes élevées de produits et de performance est ainsi assurée.



↑ Réserve de boyaux avec enfilage automatique du boyau

### Portionnement et fermeture par déplacement

En mode «Déplacement», le débit de remplissage est continu. L'unité de portionnement définit ainsi la place exacte de fermeture et assure, en coordination avec le système de fermeture hautement dynamique, un découpage en portions au gramme près.



↑ Unité de longueur

↑ Unité de portionnement

La PVLH 241 place les saucisses fermées, comme portions droites ou courbées, avec le point de fermeture exactement sur le crochet de l'unité de suspension. Le nombre de boucles et de portions par boucle est paramétrable. Une grille serrée des crochets assure un chargement optimal des baguettes de fumage et donc la pleine utilisation des unités de fumage et de cuisson avec les économies en coûts et en énergie qui en découlent.



↑ Unité de suspension

## DONNÉES DE PERFORMANCE

- Types de boyaux : Boyau en collagène et de cellulose cal. 13 - 50 mm
- Capacité de portionnement jusqu'à 2 500 port./min
- Longueur de portions à partir de 25 mm
- Longueur de cornet utile:
  - Chenilles avec extrémité fermée 425 mm
  - sans extrémité fermée 395 mm
- Cornet de diamètre réduit avec extrémité fermée 250 mm
  - Sin extremo cerrado 220 mm

## ACCESSOIRES EN OPTION

- Intégration du hache-viande GD 93-3
- Assistant de configuration de la machine MSA
- Mise en réseau avec logiciel HCU et balance de baguette
- Relèvement du niveau de 200 mm (position de travail surélevée de l'unité de suspension).



↑ PVLH 241 avec hache-viande GD 93-3

↑ Relèvement du niveau bande Z

### Manutention du produit et automatisation

Unité d'automatisation consistant en un poussoir sous vide Handtmann, PVLH 241 avec unité de suspension et **unité de transfert automatique de baguettes AST 340** (système de robots destiné à la suspension automatique de baguettes avec des chapelets de saucisses et à leur dépôt dans un fumoir - voir le prospectus).

## PRODUITS ET APPLICATIONS



Brevets (USA/Canada) :

6,494,311; 7,204,747; 7,455,578