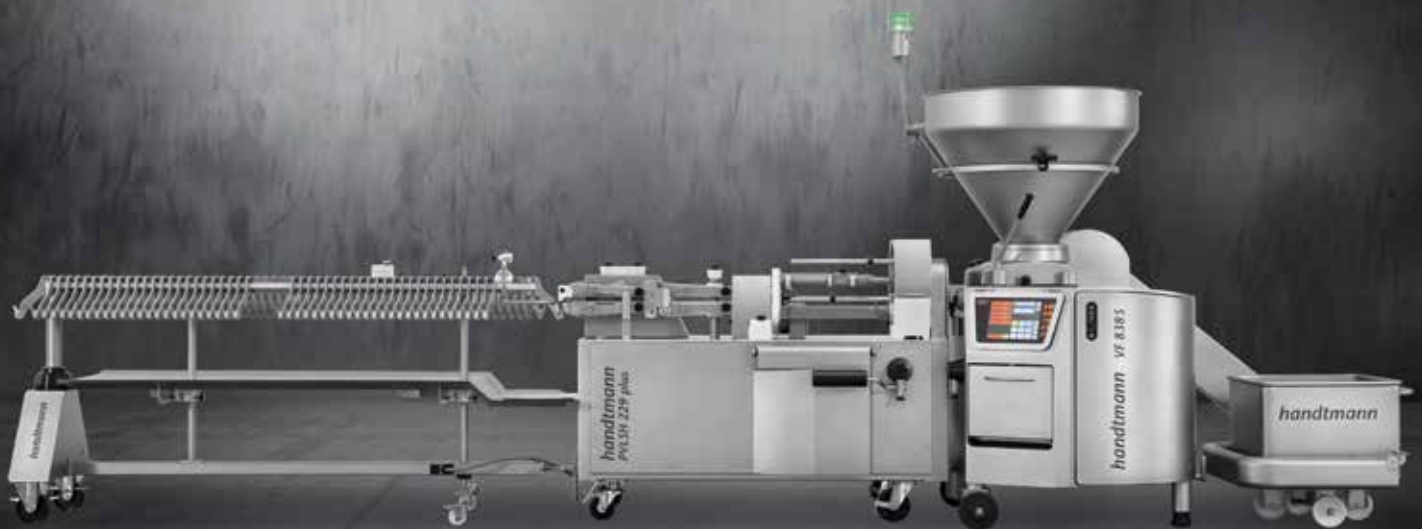


**NOVEDAD**



## LÍNEA DE TORSIONADO Y CORTE/COLGADO PVLSH 229 PLUS

Para salchichas en tripa natural, de colágeno y celulosa

- **INNOVACIONES Y OPCIONES PLUS:**  
empujador de tripa natural, tiempos de preparación mínimos, manejo sencillo y mucho más
- **PROCESO MODULAR:** Porcionado y Torsionado – Desplazamiento – Longitudes idénticas – Corte o Colgado
- **HOHE FLEXIBILITÄT** durch wahlweises Hängen oder Schneiden der Produkte
- **PRODUCTOS DE PRIMERA CALIDAD** gracias a la separación exacta con solución de 2 cintas y sensor
- **PRODUCTOS DE PRIMERA CALIDAD** gracias a un torsionado cuidadoso con principio de desplazamiento y unidad de torsionado
- **AMPLIA VARIEDAD DE PRODUCTOS** gracias a su flexibilidad en todos los tipos de tripa y masas de embutido
- **ALTA EFICIENCIA** gracias a la unidad de torsionado con cabezal revólver y 2 embudos de torsión
- **EFFECTO DE RACIONALIZACIÓN** gracias a los cortos 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



## Producción flexible de salchichas con PVLSH 229 plus

Para producciones medianas e industriales

El proceso: **P** Porcionado y Torsionado – **V** Desplazamiento – **L** Longitudes idénticas – **S** Corte o **H** Colgado

La estructura modular de la PVLSH 229 plus ofrece a las empresas con producciones mixtas una máxima flexibilidad para el colgado automático de salchichas o el corte de productos frescos.

El nuevo sistema AL PVLSH 229 plus ofrece nuevas y numerosas funciones. La tecnología de sistema de eficacia probada formada por revólver, desplazador y unidad de longitudes iguales optimiza la producción de salchichas con nuevos extras, como el empujador de tripa natural, y permite una preparación aún más rápida. El desplazador paralelo optimizado aporta un plus de hasta 800 porciones por minuto. Los sistemas incorporan además EtherCAT, la tecnología de comunicación más moderna y avanzada existente hoy día. ¡Estas y otras muchas opciones aportan un verdadero valor añadido en todos los órdenes!

### LAS NUEVAS VENTAJAS PLUS

- **PLUS** Empujador de tripa natural
- **PLUS** Menores tiempos de preparación
- **PLUS** La tecnología EtherCAT más avanzada
- **PLUS** Desplazador paralelo con un rendimiento máximo hasta 800 porc./min
- **PLUS** Manejo sencillo e intuitivo
- **PLUS** Alta seguridad de proceso
- **PLUS** Amortización rápida

### Máxima flexibilidad mediante corte o colgado

La PVLSH 229 constituye la unión ideal de tareas de corte y colgado. Colgado inteligente de salchichas porcionadas al gramo y torsionadas con la unidad de colgado. O separación exacta con el módulo de corte integrado: las salchichas se cortan eficazmente de forma individual o en grupos de igual número de unidades. Esta flexibilidad única permite una adaptación rápida y sencilla en los cambios de producto. Es posible el cambio de tripa en menos de 2 segundos gracias al cabezal revólver con 2 embudos de torsión. El porcionado y el torsionado se realizan en un proceso continuo mediante desplazamiento.



### Producción de salchichas con la opción de corte

Una máxima precisión ofrece el corte con solución de dos cintas y sensor para la detección exacta del punto de separación. Al mismo tiempo evita la necesidad de reprocesamiento y reduce tanto los costes de tripa como de producción. El principio de separación de las salchichas en la cinta con cuchilla sincronizada crea un espacio definido entre las porciones y garantiza porciones limpiamente separadas con extremos de tripa cerrados. El corte individual ofrece una gran libertad para una amplia gama de productos, desde productos frescos hasta salchichas curadas, con tiempos de equipamiento reducidos. Separación en porciones individuales o en ristras de la longitud deseada.

### Producción de salchichas con la opción de colgado

La línea PVLSH 229 plus coloca las salchichas torsionadas en porciones rectas o curvadas con la posición de torsionado exactamente sobre el gancho de la unidad de colgado, independientemente del peso, la longitud y las ristras. Gracias a su extraordinaria flexibilidad se puede seleccionar tanto el número de ristras como el número de porciones que contendrá cada una.



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- **Colgado:** tripa natural, artificial y de colágeno  
Cal. 13 a 40 mm  
Hasta 2000 porc./min  
(hasta 1000 porciones/min. en tripa natural)  
Longitud de porción a partir de 30 mm
- **Corte:** tripa natural y de colágeno Cal. 13 a 40 mm  
Hasta 1500 porc./min  
(hasta 1000 porciones/min. en tripa natural)  
Longitud de porción a partir de 40 mm

### OPCIONES

- Sensor de extremo de tripa para la detección del extremo de tripa
- Empujador para tripa natural, artificial y de colágeno
- Integración del cabezal de picado GD 93-3/GD 451
- Cargador de tripa DA 78-6
- Aumento de nivel de la línea completa en 100 mm
- Opciones digitales: HCU, MSA, HMC, HMF

### Patentes (EE. UU./Canadá):

7,204,747; 7,455,578; 8,231,442; 8,137,167; 9,185,917; 8,251,783; 10,085,460