



## LÍNEA DE TORSIONADO Y CORTE PVLS 143

Para salchichas en tripa natural y de colágeno

- **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
- **PRODUCTOS DE PRIMERA CALIDAD** gracias a la separación exacta con solución de 2 cintas y sensor (también productos con tripa natural)
- **REDUCCIÓN DE COSTES SIGNIFICATIVA** gracias a una máxima precisión en el peso de cada porción
- **FLEXIBILIDAD** mediante la separación en porciones individuales o en ristras de la longitud deseada
- **AMPLIA VARIEDAD DE PRODUCTOS** gracias al gran rango de aplicaciones y calibres, y a su flexibilidad en todos los tipos de tripa y masas de embutido



## Producción totalmente automática de salchichas con PVLS 143

Para producciones industriales

El proceso: **Porcionado y torsionado** – **V Desplazamiento** – **Longitudes idénticas** – **S Corte**

La línea automática de torsionado y corte PVLS 143 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.



### 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 con unidad de desplazamiento

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 ristas de la longitud deseada.



↑ Unidad de separación con módulo de separación

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Clases de tripa:  
Tripa de colágeno (alimentación de tripa automática)  
Tripa natural (carga de tripa manual)
- Rango de calibres: 13-40 mm
- Longitudes de porción a partir de 40 mm
- Capacidad de porcionado:  
Hasta 1500 porciones/min.  
(alimentación de tripa automática/tripa 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

### Manipulación de los productos y automatización

Solución completa para productos cortados en tripa natural o de colágeno hasta el envasado con sistema de agrupamiento GS 300 (véase prospecto).

Patentes (EE. UU./Canadá):

7,455,578; 8,137,167; 8,231,442; 8,920,221; 9,017,151; 9,185,917