



CHAÎNE DE FERMETURE ET DE SUSPENSION PLH 216

Pour les saucisses en boyau naturel, à base de collagène et de cellulose

- **EFFET DE RATIONALISATION** grâce à la production automatisée de saucisses de longueur identique
- **QUALITÉ SUPÉRIEURE DU PRODUIT** grâce à des saucisses gonflées et coupées à longueur exacte (même pour produits en boyau naturel)
- **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, portions vides ou pleines
- **GRANDE DIVERSITÉ DE PRODUITS** grâce à un large éventail de denrées et de calibres
- **GRANDE FLEXIBILITÉ** grâce à des temps de changement réduits



Production automatisée de saucisses avec PLH 216

De les petites entreprises jusqu'à les utilisateurs industriels

Le processus : Portionnement et fermeture – Longueurs identiques –H Suspension

L'atout majeur de la PLH 216 se situe dans la maîtrise d'une production mixte étendue grâce au changement de produits rapide et simple. Qu'il s'agisse de saucisses apéritif, de boyaux naturels ou à base de collagène ou de boyaux de porc de gros calibre.

La pompe à ailettes à haute précision du poussoir sous vide Handtmann garantit un portionnement au gramme près et l'alimentation constante de la PLH 216. La main automatique à entraînement à faible usure et le frein à boyaux sensible et flexible garantissent une fermeture douce et rapide même pour les fragiles boyaux naturels.



↑ Enfilage de boyaux avec main automatique et cornet de fermeture



↑ Capteur d'extrémité de boyau



↑ Appareil à enfiler les boyaux

La PLH 216 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.



← Transfert vers l'unité de suspension

DONNÉES DE PERFORMANCE

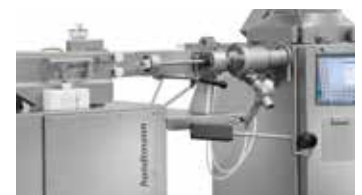
- Jusqu'à 1000 port./min. en boyau naturel
- Boyau naturel, en collagène et de cellulose cal. 13 - 50 mm
- Longueur de portions à partir de 25 mm

ACCESSOIRES EN OPTION

- Intégration du hache-viande GD 93-3
- Appareil à enfiler les boyaux DA 78-6 pour l'enfilage de boyaux naturels
- Assistant de configuration de la machine MSA
- Mise en réseau avec logiciel HCU et balance de baguette HCU
- Relèvement du niveau de 200 mm (position de travail surélevée de l'unité de suspension).
- Avec une fonction de "Découpage" supplémentaire, la PLH 216 est disponible en version PLSH 217 et offre donc plus de flexibilité d'application comme chaîne de suspension ou de découpage



↑ Relèvement du niveau



↑ Hache-viande GD 93-3



↑ Combinaison avec clippeuse



↑ PLSH 217 avec « Découpage »

Brevets (USA/Canada) :

6,494,311; 7,455,578; 8,210,911; 8,277,293; 9,185,917