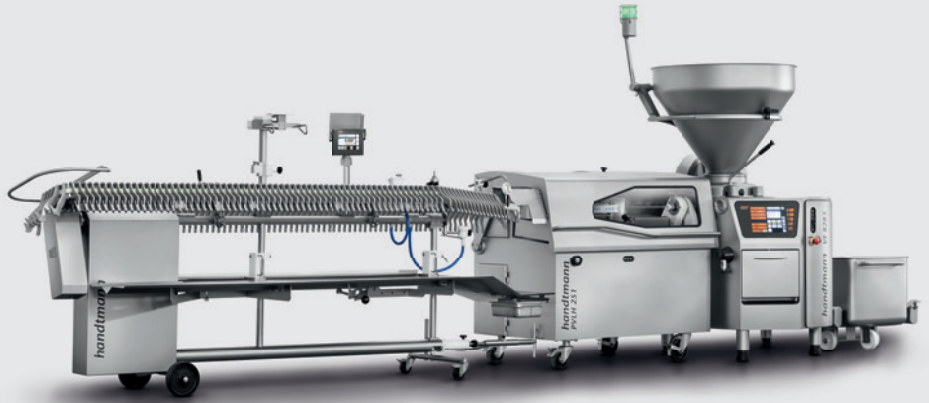




ABDREH- UND AUFHÄNGE-LINIE PVLH 251 / PVLH 251 L

Hochleistungs-AL-System zum Portionieren, Abdrehen und Hängen von Brüh- und Rohwürsten sowie Fleischersatzprodukten in Schäl- und Collagendarm, sowie geraffte Collagen- und pflanzenbasierten Hüllen.



Die Handtmann PVLH 251 bietet mittelständischen und industriellen Wurstherstellern einen automatisierten Produktionsprozess zum Portionieren, Abdrehen und Aufhängen von Brüh- und Rohwürsten in Schäl- und Collagendarm. Auch vegan/vegetarische Produkte und Fleischersatzprodukte können automatisch in geraffte pflanzenbasierte Hüllen produziert werden. Wurstprodukte aus dem Segment der Tiernahrung sind ebenfalls herstellbar. Die Hochleistungslinie spielt ihre Stärke - wahlweise in langer Ausführung als PVLH 251 L für Darmraupen bis 580 mm Länge mit effektiv längerer Maschinenlaufzeit - vor allem in der klassischen Hot Dog Produktion und bei geringen Produktwechseln aus.

VORTEILE

- > Industrielle Hochleistung bis 3.750 Portionen pro Minute mit Darmwechselzeiten unter 2 Sekunden in Monoproduktionen
- > Hohe Prozesssicherheit durch zuverlässiges Darmaufziehen und prozesssicheren Darmwechsel dank zentrierter Abdrehtülle und geführter Darmraupe
- > Kostenreduzierung durch präzise Portionsgewichte mit dem Handtmann Flügelzellenförderwerk und darmschonende, längenkonstante Portionierung dank Verdrängerband
- > Hohe Flexibilität für unterschiedliche Produktlängen und -kaliber durch passgenaue Verdrängerbänder
- > Einfacher Aufbau mit sehr geringen Wartungs- und Service-Kosten

HOCHLEISTUNGSLINIE FÜR INDUSTRIELLE WÜRSTCHENPRODUKTION

Wirtschaftliche Hochleistungsproduktion: Industrielle Hochleistung bis 3.750 Portionen pro Minute mit Darmwechselzeiten unter 2 Sekunden in Monoproduktionen von Brühwürstchen und Hot Dogs in Schäl- und Collagendarm sowie von Rohwürsten und Fleischersatzprodukten.

Wahlweise ist eine Variante in kurzer Ausführung als PVLH 251 besonders schonend mit kurzen Produktwegen für Darmraupenlänge bis 410 mm erhältlich. In langer Ausführung als PVLH 251 L eignet sie sich für extra lange Darmraupen bis 580 mm und erhöht so die Maschinenlaufzeit effektiv.

Durch zuverlässiges Darmaufziehen und prozesssicheren Darmwechsel dank zentrierter Abdrehtülle und geführter Darmraupe wird eine hohe Prozesssicherheit gewährleistet. Ein unterbrechungsfreier Betrieb wird zusätzlich gesichert durch einen Füllgutabstreifer, der die Abdrehtülle sauber hält und ein optisches Signal am Darmraupenspeicher, das dem Bediener rechtzeitig einen kritischen Füllstand anzeigt.

Eine Kostenreduzierung wird durch präzise Portionsgewichte mit dem Handtmann Flügelzellenförderwerk und darmschonende, längenkonstante Portionierung dank Verdrängerband erreicht. Die automatische Längenabfrage erhöht die Prozesssicherheit, indem die eingestellte Portionslänge mit den Verdrängerbändern abgeglichen wird.

Die PVLH 251 zeichnet sich durch einen einfachen Aufbau mit sehr geringen Wartungs- und Service-Kosten aus: Mit intelligenter Sensorik wird der Nutzungsgrad des Systems erfasst, sodass sich bei geringer Auslastung das Wartungsintervall um bis zu 20% verlängert und Kosten deutlich reduziert.

Neueste Hängetechnologie AHE 228-16 oder AHE 228-17 multipliziert die Vorteile der PVLH 251/PVLH 251 L: Flexible Hakenabstände von 5 mm sorgen für optimalen Abstand und maximale Rauchstockauslastung und somit für Kosteneinsparungen



im Folgeprozess. Die Produktionslinie kann um 100 mm oder 200 mm erhöht werden, was ergonomische Bedingungen verbessern kann und die Verarbeitung von Wurstscheifen bis 850 mm ermöglicht.

Der einfache Aufbau der Linie bietet eine höchst intuitive Bedienung, auch für unerfahrenes Bedienpersonal, was Fehleinstellungen und folglich Fehlproduktionen verhindert. Die abgerundeten und geneigten Flächen entsprechen den neuesten Anforderungen an Hygienic Design.



OPTIONEN

- > Aufhängeeinheit AHE 228-16/gerade Ausführung wahlweise in kurzer (220 cm), langer (320 cm) oder in extra langer (420 cm) Ausführung wahlweise mit Fahrwerkserhöhung +100 mm oder +200 mm inkl. Rohrbogen AL/VF
- > Aufhängeeinheit AHE 228-17/schwenkbare Ausführung in langer Ausführung (320 cm) mit flexibler Arbeitshöhe Vorderseite/Rückseite wahlweise mit Fahrwerkserhöhung +100 mm
- > Veträgerbänder:
Kal. 13-21 mm / Kal. 20-28 mm / Kal. 28-34 mm
- > Auftritt zum Beschicken des Wursthüllenspeichers
- > Kühlung Abdrehhülse (Luftkühlung)
- > Abstreif- und Ablenkeinrichtung für Cocktails
- > Füllgutminimierung bei Abdrehhülse 16 mm
- > EtherCAT-Steckdose (X40) für Anbindung AHE-Waage



TECHNISCHE DATEN

Portionierleistung	max. 3.750 Portionen/min
Darmarten/-hüllen	Collagen- und Kunst-/Schäldärme Geraffte pflanzenbasierte Hüllen
Darmraupenlänge	PVLH 251 max. 410 mm PVLH 251 L max. 580 mm
Portionslänge	20 mm – 400 mm (weitere Längen auf Anfrage)
Darmkaliber	13 mm – 34 mm
Anschlusswerte	5,5 kW
Betriebsspannung	380 - 480 V 50/60Hz
Antriebstechnik	EtherCAT
Sicherheitskategorie	PLd (Kat. 3)