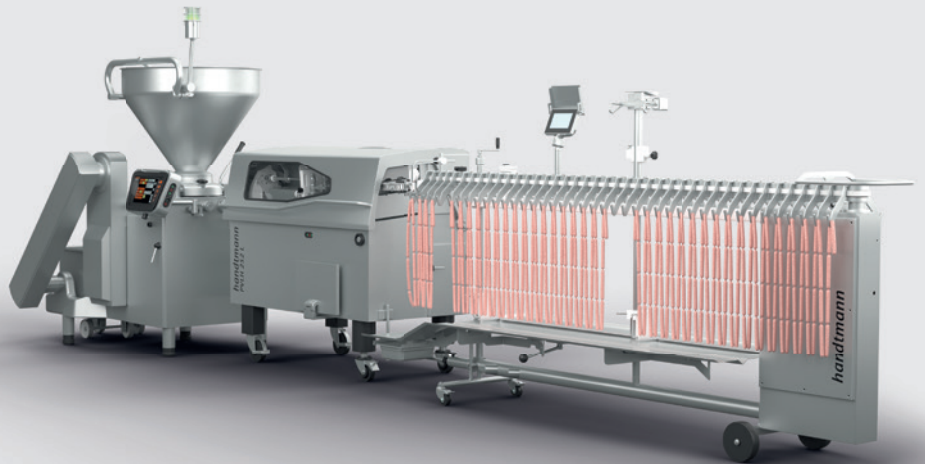




## ABDREH- UND AUFHÄNGE-LINIE PVLH 252 L

Hochleistungs-AL-System zum Portionieren, Abdrehen und Hängen von Brühwürsten in Schäl- und Collagendarm, sowie geraffte Collagen- und pflanzenbasierte Hüllen mit Produktionsrichtung von links nach rechts.



Die Handtmann PVLH 252 L bietet mittelständischen und industriellen Wurstherstellern einen automatisierten Produktionsprozess zum Portionieren, Abdrehen und Aufhängen von Brühwürsten in Schäl- und Collagendarm. Die Hochleistungslinie spielt ihre Stärke vor allem in der klassischen Hot Dog Produktion und bei geringen Produktwechseln aus. Durch ihren gespiegelten Aufbau und damit gespiegelte Bedienseite, ist die PVLH 252 L die optimale Lösung für entsprechende Produktionsumgebungen.

### VORTEILE

- > Kontinuierliche Produktion von Brühwürsten in Schäl- und Collagendarm optimal ausgelegt in Produktionsrichtung von links nach rechts
- > Industrielle Hochleistung bis 3.750 Portionen pro Minute in Monoproduktionen von Brühwürstchen und Hot Dogs in Schäl- und Collagendarm
- > Darmwechselzeiten unter 2 Sekunden und Darmraupenlänge bis 580 mm
- > Hohe Flexibilität für unterschiedliche Produktlängen und -kaliber durch passgenaue Verdrängerbänder
- > Geringe Wartungs- und Servicekosten

### HOCHLEISTUNGSLINIE FÜR DIE INDUSTRIELLE WÜRSTCHENPRODUKTION

Mit Höchstleistungen bis 3.750 Portionen pro Minute ist die PVLH 252 L hervorragend für die Monoproduktion von Brühwürstchen und Hot Dogs in Schäl- und Collagendarm geeignet. Die minimalen Darmwechselzeiten mit nur einer Abdrehtülle erhöhen die Produktivität zusätzlich. Mit der PVLH 252 L können lange Darmraupen bis 580 mm verarbeitet werden, was die effektive Maschinenlaufzeit speziell in Monoproduktionen nochmals steigert.

Durch die Zentrierung der Abdrehtülle und das gleichzeitige Führen der Darmraupe in der Darmaufzieheinheit ist ein prozesssicherer Darmwechsel stets gewährleistet. Ein Füllgutabstreifer hält die Abdrehtülle sauber, während ein optisches Signal am Darmraupenspeicher den Bediener rechtzeitig bei kritischem Füllstand warnt, was einen unterbrechungsfreien Betrieb ermöglicht.

Mit dem Handtmann Flügelzellenförderwerk und darmschonender, längenkonstanter Portionierung dank des neuen Verdrängerbands werden stets präzise Portionsgewichte erreicht. Die automatische Längenabfrage erhöht die Prozesssicherheit, indem sie die eingestellte Portionslänge mit den Verdrängerbändern abgleicht. Optional kann die PVLH 252 L mit der Ablenkeinheit AE 252-15 betrieben werden. Diese ermöglicht die automatische Übergabe der Würstchen an ein Alkar J-Con System. Bei dieser Rauchanlage hängen die Wurstschlaufen auf einem Haken, welcher dann mit einer Kette die unterschiedlichen thermischen Prozessschritte durchläuft. Der Zwischenschritt für die Entnahme der Würstchen mit einem Rauchstock entfällt dadurch.

Die neue Aufhängeeinheit AHE 252-16 multipliziert die Vorteile der PVLH 252 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 Wurstschleifen bis 850 mm ermöglicht. Die optional integrierbare AHE-Waage für automatische Füllvolumenanpassung sorgt fortlaufend für optimale Gewichte und damit für Kosteneinsparungen bis zu 2% durch Reduzierung von Give-Away.



#### GRUNDAUSSTATTUNG

- > Abdreheinheit für automatisches Abdrehen auf Länge
- > Wursthüllenspeicher für automatischen Darmwechsel inkl. Darmaufzieheinheit, Tüllenzentriereinrichtung und Füllgutabstreifer

#### OPTIONEN

- > Aufhängeeinheit AHE 252-16 in gerader langer Ausführung (320 cm) wahlweise mit Fahrwerkserhöhung +100 mm oder +200 mm inkl. Rohrbogen AL/VF
- > Ablenkeinheit AE 252-15 für die automatische Übergabe der Wurstprodukte an eine Alkar J-Con Rauchanlage
- > Verdrängerbänder:  
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

Portionslänge	20 mm – 400 mm (weitere Längen auf Anfrage)
Darmkaliber	13 mm – 34 mm
Portionierleistung	max. 3.750 Port./min
Darmraupenlänge	580 mm max.
Darmarten/-hüllen	Collagen- und Kunst-/Schäldärme Geraffte pflanzenbasierte Hüllen
Darmwechselzeiten	< 2 Sekunden
Betriebsspannung	380-480 V   50/60 Hz   5,5 kW
Antriebstechnik	EtherCAT
Sicherheitskategorie	PLd (Kat. 3)