

**NOUVEAUTÉ**



## CHAÎNE DE FERMETURE ET DE SUSPENSION PVLS 125 PLUS

Pour les saucisses en boyau naturel et de collagène

- **OPTIONS ET INNOVATIONS PLUS :**  
Poussoir à boyau naturel, temps d'équipement minimal, facilité d'utilisation et bien plus encore
- **PROCESSUS MODULAIRE :** Portionnement – Fermeture – Déplacement – Longueurs identiques – Découpage
- **QUALITÉ SUPÉRIEURE DU PRODUIT** grâce à une séparation précise avec une solution à 2 bandes et un capteur
- **FLEXIBILITÉ** grâce à la séparation en portions individuelles ou en chapelets de longueurs variables
- **FERMETURE EN DOUCEUR** grâce au déplacement positif avec portionneur parallèle
- **GRANDE EFFICACITÉ** grâce à une unité de fermeture à tourelle et 2 cornets de fermeture
- **EFFET DE RATIONALISATION** grâce à un temps de changement de boyau inférieur à 2 secondes
- **GRANDE DIVERSITÉ DE PRODUITS** grâce à une grande plage de calibres et domaine d'application
- **RÉDUCTION SIGNIFICATIVE DES COÛTS** grâce à une précision maximale du poids par portion



## Production automatisée de saucisses avec la PVLS 125 plus Pour les moyennes entreprises et pour les utilisateurs industriels

**Le processus : Portionnement et fermeture – V Déplacement – Longueurs identiques – S Découpage**

Le nouveau système AL PVLS 125 plus offre de nombreuses fonctionnalités nouvelles. La technologie mille fois éprouvée du système, qui repose sur une tourelle, un portionneur et une unité de longueur, permet d'optimiser la production de saucisses avec de nouveaux suppléments comme le poussoir à boyau pour boyau naturel et un changement d'équipement encore plus rapide. Le portionneur parallèle optimisé apporte un plus jusqu'à 800 portions par minute. Avec EtherCAT, le système est équipé d'une technologie de communication d'avenir. Cette option, tout comme de nombreuses autres nouvelles options PLUS, est synonyme de valeur ajoutée sur toute la ligne !

## Portionnement et fermeture par déplacement

En mode « Déplacement », le débit de remplissage est continu. L'unité de portionnement définit ainsi la place exacte de fermeture et assure, en coordination avec le système de fermeture hautement dynamique, un découpage en portions au gramme près. Une récente portionneur parallèle assure une fermeture encore plus en douceur des produits en boyau naturel.



↑ Portionneur parallèle



↑ Portionneur

## LES NOUVEAUX AVANTAGE PLUS

- **PLUS** Poussoir à boyau naturel
- **PLUS** Temps d'équipement réduit
- **PLUS** Technologie EtherCAT à la pointe
- **PLUS** Portionneur parallèle avec une performance jusqu'à 800 portions/min
- **PLUS** Utilisation simple et intuitive
- **PLUS** Grande sécurité des processus
- **PLUS** Amortissement rapide

## Changement rapide de boyaux grâce à la tourelle

Le changement de boyau sur le PVLS 125 plus se fait par une tourelle et 2 cornets de fermeture. Lors d'un arrêt, la tourelle sort automatiquement du frein à boyaux. Pour le changement de boyau, l'opérateur actionne seulement la commande à 2 mains. La tourelle pivote et se déplace de manière linéaire en position de remplissage. Le changement de boyau se déroule en position ergonomique et axée sur l'opérateur. Le PVLS 125 plus peut également être équipé d'un capteur de détection de l'extrémité du boyau sur le cornet de fermeture permettant d'identifier à temps la fin d'un boyau. Cela minimise la contamination par la chair à saucisse et garantit une utilisation optimale du boyau.



↑ Enfilage de boyau avec fonction de changement de boyau semi-automatique



↑ Séparation précise avec solution à 2 bandes et capteur

## Séparation individuelle et précise

La précision maximale est la séparation avec la solution à deux bandes et le capteur pour la détection précise du point de séparation. Ce qui permet d'éviter le retraitement et réduit ainsi les coûts de production ainsi que les dépenses en boyaux. Le principe de découpage par 2 bandes convoyeuses indépendantes génère un espace défini entre les portions. Le capteur de découpage reconnaît cet espace et garantit des portions clairement séparées avec des extrémités de boyaux fermées. La découpage individuelle offre une large possibilité d'applications allant des produits frais à la saucisse crue pour un temps court d'installation. Séparation des portions individuelles ou des chapelets d'une longueur souhaitée.

## DONNÉES DE PERFORMANCE

- Jusqu'à 1 500 port./min. (jusqu'à 1 000 port./min. en boyau naturel)
- Boyau naturel et en collagène Cal. 13 - 40 mm
- Longueur des portions à partir de 40 mm

## OPTIONS

- Capteur d'extrémité de boyau permettant la détection d'extrémité de boyau
- Poussoir à boyau pour les boyaux naturels et à base de collagène
- Intégration du hache-viande GD 93-3 / GD 451
- Appareil à enfiler les boyaux DA 78-6
- Options numériques : HCU, MSA, HMC, HMF
- Options de manutention et d'automatisation des produits (p. ex. système de groupage GS 300)

## Brevets (USA/Canada) :

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