



## Schneller zum Erfolg!

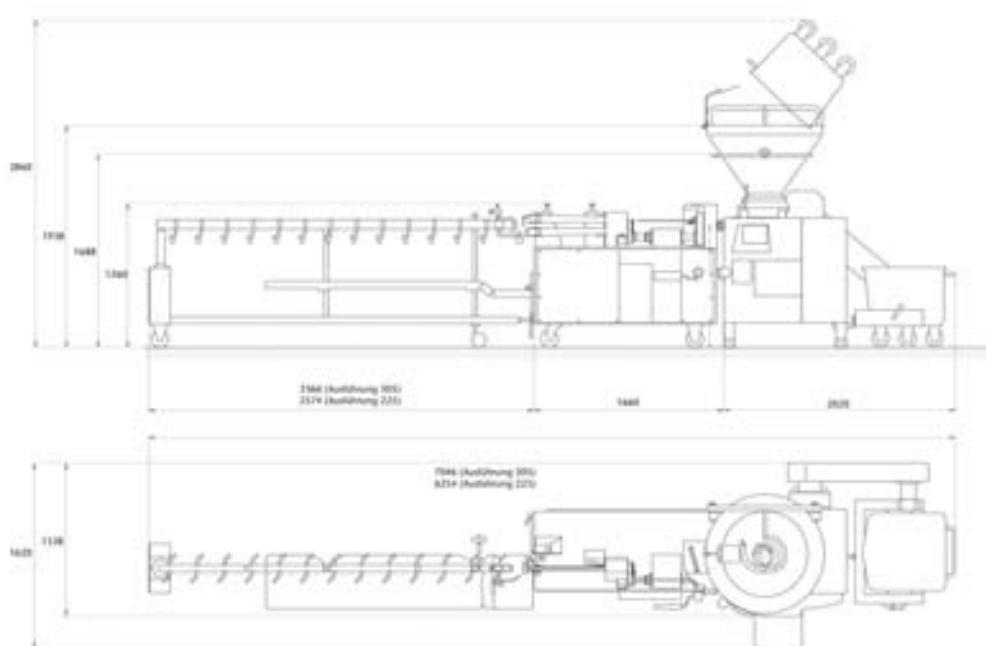
Portionsgeschwindigkeit	PVLH 226 bis 2000 Portionen/min. bis 1000 Portionen/min. für Naturdarm	
Kaliberbereich	13 – 50 mm	
Kaliberbereich mit Verdränger	13 – 34 mm	
Portionslängen	ab 30 mm	
Abdreheinheit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tüllenlänge bis 476 mm</li> <li>- nutzbare Raupenlänge bis 410 mm</li> <li>- abgesetzt für Raupenlänge bis 275 mm, bei empfindlichem Füllgut und bei Rohwurst empfohlen</li> </ul>	
Aufhängeeinheit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausführung '225</li> <li>- für zwei Rauchstöcke bis 1060 mm oder 1 x 1520 mm</li> <li>• Ausführung '305</li> <li>- für zwei Rauchstöcke bis 1520 mm oder 3 x 1060 mm</li> </ul>	
Clipperanbausatz	• Empfohlen zur Leistungssteigerung bei der Naturdarmverarbeitung	
Anschlusswerte	5,5 kW	
Abdreh- / Längeneinheit	Gewicht	Kistenmaße
Aufhängeeinheit:	ca. 500 kg	1750 x 1050 x 1855 mm
- Ausführung '225	ca. 110 kg	1450 x 710 x 2050 mm
- Ausführung '305	ca. 130 kg	3560 x 900 x 1820 mm



## handtmann PVLH 226.

### High Speed für Naturdarm!

- ◆ Vielseitige Abdrehlinie für alle Darmsorten
- ◆ Reduzierte Nebenzeiten
- ◆ Bis über 1000 Portionen/min. in Naturdarm



**handtmann**  
Ideen mit Zukunft.

## Längen, Leistung, Qualität.

### Die handtmann AL-Linie PVLH 226

Zuverlässiges, portionsgenaues Abdrehen von Naturdarmprodukten auf gleiche Länge bei gleichzeitig hoher Leistung ist die Aufgabe: PVLH 226 heißt die Antwort.

Die neue handtmann PVLH 226 ermöglicht Naturdarmproduktion im industriellen Maßstab. Hohe Laufleistung und reduzierte Nebenzeiten machen die PVLH 226 zur führenden Produktionslinie für Naturdärme.

Das Abdrehen der Würstchen erfolgt erstmals für Naturdarm über ein flexibles Verdrängerprinzip. Dabei erreicht die PVLH 226 eine außerordentliche Genauigkeit in Bezug auf Portionsgewicht und Länge und bietet zudem prall gefüllte Würste.

Die neuartige Technologie der Darmerkennung über einen Sensor minimiert Brätverschmutzung. Die Abdrehtülle verfährt dabei automatisch in Aufziehposition. Die Bedienperson kann somit einfach und schnell den neuen Darm auf die Tülle aufbringen. Die Darmerkennung ist ein weiterer wichtiger Faktor, die Produktivität der Linie zu erhöhen.

Der hohe Automatisierungsgrad und die leichte Handhabung machen das Produktionsergebnis unabhängig vom Bediener. Durch die optimale Abstimmung von Flügelzellenförderwerk, modernsten ServoAntrieben und windowsbasierter Steuerungstechnik wird eine überragende Liniensynchronisation erreicht. Die gewohnte Hängeintelligenz ermöglicht die individuelle Anpassung an Bedürfnisse der nachgeschalteten Weiterverarbeitungsanlagen für deren volle Auslastung:

- ◆ Individuelle Gruppenbildung
- ◆ Schlaufenanzahl pro Stock
- ◆ Portionen pro Schlaufe
- ◆ Schlaufenabstände
- ◆ Leer- oder Vollportionen zwischen den Gruppen

*handtmann PVLH 226.  
Schneller zum Erfolg!*

### Und so profitieren Sie:

- ◆ Portionsgenaues Abdrehen auf gleiche Länge
- ◆ Hohe Produktionsleistung besonders bei kleinen Portionen
- ◆ Optimal prallgefüllte Würstchen mit erstklassiger Optik
- ◆ Genaue Gewichte
- ◆ Deutliche Reduzierung der Nebenzeiten



Ergonomische Aufziehposition und optimierte Darmwechselfunktion. DA 78-6 optional anbaubar.



Neuentwickelte Verdrängereinheit ermöglicht bis über 1.000 Portionen pro Minute in Naturdarm.



Darmnachschieber für Kunst- und Collagendarm: Zuverlässiges Abdrehen und reduzierte Nebenzeiten.



Hoher Automatisierungsgrad und leichte Handhabung ermöglicht Bedienung auch durch unerfahrene Mitarbeiter.



### Vielseitigkeit

Eine weitere Stärke der neuen AL-Linie PVLH 226 ist ihre Vielseitigkeit. Neben Naturdarm können auch Kunst- und Collagendarmprodukte mit großer Geschwindigkeit, Wirtschaftlichkeit und Qualität verarbeitet werden.