

HVF 670 und HVF 664:

SCHINKENPRODUKTE DIREKT IN FORMEN PORTIONIEREN!



SCHINKENPRODUKTION

OHNE

DARM ODER KLIPPER

OHNE VORCHARGIEREN DIREKT IN FORMEN ODER TIEFZIEHMASCHINEN PORTIONIEREN!

- Premium-Schinken mit ganzen Muskelstücken mit HVF 670.
- Formschinken mit Stückgrößen bis ca. 500 Gramm mit HVF 664.



Technologie

- Schneidventil ist auf fahrbarem Gestell montiert, höhenverstellbar und somit flexibel über Tisch, Band oder Tiefzieh-anlage platzierbar.
- Vielfältige Varianten und Optionen über 1-bahnige oder 2-bahnige Produktion mit variablem Abstand.



Qualität

- Produktschonung und hohe Qualität durch Auslassdurchmesser 100 mm.
- Präzises Schneiden auch ganzer Muskeln ohne Quetschen.



Effizienz

- Eingabe der Produktdaten und Steuerung zentral über Display der Monitor-Touchsteuerung des Hochvakuumfüllers.
- Einfache Reinigung durch Schwenken und einfaches Abkoppeln des Schneidventils.
- Produkt wird bereits über HVF 670/HVF 664 perfekt evakuiert.

Albert Handtmann
Maschinenfabrik GmbH & Co. KG

Hubertus-Liebrecht-Str. 10-12
D-88400 Biberach/Riss
Deutschland
Tel.: + 49 (0) 73 51 / 45 - 0
Fax: + 49 (0) 73 51 / 45 - 15 01
info.machines@handtmann.de
www.handtmann.de

handtmann
Ideen mit Zukunft.