



VANNES DE DÉCOUPE SV 424 ET SV 425

Dosage vertical directement dans des formes, barquettes ou autres récipients

- **RENTABILITÉ ÉLEVÉE** grâce à la solution globale automatique
- **EXCELLENTE QUALITÉ DES PRODUITS** grâce au processus respectueux des produits
- **PRÉCISION DE POIDS SUPÉRIEURE** grâce à un portionnement au gramme près
- **GRANDE SOUPLESSE** grâce au modèle mobile et réglable en hauteur pour une utilisation au-dessus d'une table, d'une bande convoyeuse ou d'une machine de thermoformage
- **PAS DE COÛTS SUPPLÉMENTAIRES** grâce à une facilité d'accès dans un modèle conforme aux règles de sécurité sans couvercle de protection
- **EXCELLENTE ÉVACUATION** pour une qualité remarquable des produits
- **RÉDUCTION DES COÛTS** grâce à l'abandon des clips

Découpe propre de produits en morceaux et dosage direct dans des récipients...

Les vanes de découpe SV 424 et SV 425 offrent aux entreprises spécialisées dans le découpage et le dosage de produits en morceaux une réelle alternative aux boyaux ou clippeuses. Le portionnement manuel est remplacé par une solution globale automatique. La solution pour une précision maximale du poids et la meilleure qualité des produits en association avec les avantages des poussoirs sous vide poussé ou poussoirs sous vide Handtmann VF 800 et VF 600.

La vane de découpe SV 425 convient pour les produits à base de jambon destinés à être directement portionnés dans des récipients ou préchargés pour les machines de thermoformage. La vane de découpe SV 424 est idéale pour le dosage séquentiel de viandes fraîches, de salades de crudités, de légumes, d'aliments pour animaux ou de morceaux de jambon jusqu'à 500 grammes. La technologie de remplissage Handtmann avec vane de découpe garantit des produits de premier choix avec un aspect appétissant grâce à un traitement en douceur et une excellente évacuation.



PARAMETRES DE PERFORMANCE

SV 424

Production sur 1, 2, 3, 4 ou 2 x 2 voies, avec distance variable entre les voies et différentes hauteurs

Portionnement de jambons ou autres produits avec des morceaux jusqu'à env. 500 g

Taille des portions à partir de 200 g

Diamètre de découpage et de sortie de 60 mm

SV 425

Production sur 1 ou 2 voies, avec distance variable entre les voies et différentes hauteurs

Jambon à gros morceaux (noix de jambon entières aussi)

Taille variable des portions à partir d'env. 1 000 g

Diamètre de découpage et de sortie de 1 000 mm



PRODUITS ET APPLICATIONS



AVANTAGES

- Grande souplesse pour différentes formes de barquettes grâce à une distance variable entre les voies et de faibles temps de rééquipement lors des changements de format
- Découpe précise même de muscles entiers sans les écraser et séparation exacte des portions grâce à une découpe en tirant
- Production en continu grâce au système complet
- Commande centralisée et saisie des données des produits via la commande par écran du poussoir sous vide/poussoir sous vide poussé
- Nettoyage rapide grâce au démontage simple des vanes de découpe
- Pas de coûts supplémentaires grâce à une facilité d'accès dans un modèle conforme aux règles de sécurité sans couvercle de protection