



## VALVOLE DI TAGLIO SV 424 / SV 425

Dosaggio verticale direttamente in stampi, vaschette o altri contenitori

- **PRODUTTIVITÀ ELEVATA** grazie alla soluzione completa automatica
- **MASSIMA QUALITÀ DEI PRODOTTI** grazie al processo delicato
- **OTTIMA PRECISIONE DI PESO** grazie alla porzionatura precisa al grammo
- **ELEVATA FLESSIBILITÀ** grazie alla struttura mobile e regolabile in altezza da usare sopra il tavolo, il nastro trasportatore o la macchina per imbutitura
- **NESSUN COSTO AGGIUNTIVO** grazie alla facilità di accesso alla struttura conforme alle norme di sicurezza senza copertura protettiva
- **L'ECCELLENTE SISTEMA PER IL VUOTO** garantisce prodotti di prima scelta
- **RIDUZIONE DEI COSTI** grazie all'eliminazione delle clip

## Taglio pulito di prodotti in pezzi e dosaggio diretto in contenitori...

Le valvole di taglio SV 424 e SV 425 costituiscono una vera alternativa al budello o alle clippatrici per le aziende che si occupano di tagliare e porzionare prodotti in pezzi. La porzionatura manuale viene sostituita da una soluzione completa automatica. In associazione ai vantaggi offerti dalle insaccatrici sotto alto vuoto o dalle insaccatrici sottovuoto VF 800 e VF 600 di Handtmann, le valvole di taglio sono la soluzione perfetta per la massima precisione di peso e la migliore qualità dei prodotti.

La valvola di taglio SV 425 è adatta alla porzionatura di prodotti a base di prosciutto direttamente in contenitori o che devono essere precaricati per le macchine per imbutitura. La valvola di taglio SV 424 è la soluzione perfetta per il dosaggio in serie di carne fresca, insalate di verdure crude, verdure, cibo per animali o pezzi di prosciutto fino a 500 grammi. La tecnologia di sacco Handtmann in combinazione con le valvole di taglio garantisce prodotti di prima scelta con un aspetto allettante grazie alla lavorazione delicata e all'eccellente creazione di vuoto.



## PARAMETRI DI PRESTAZIONE

### SV 424

Produzione a 1, 2, 3, 4 o a 2 corsie doppie con spaziatura delle corsie e altezza variabili

Porzionatura di prosciutto e altri prodotti in pezzi fino a circa 500 g.

Dimensioni delle porzioni a partire da 200 g

Diametro di taglio e di uscita 60 mm

### SV 425

Produzione a 1 o a 2 corsie con spaziatura delle corsie e altezza variabili

Prosciutto in pezzi di grandi dimensioni (anche cosce/ sottocosse intere)

Dimensioni variabili delle porzioni a partire da ca. 1000 g

Diametro di taglio e di uscita 1.000 mm



## PRODOTTI E APPLICAZIONI



## VANTAGGI

- Elevata flessibilità per vaschette di molteplici forme tramite la spaziatura regolabile delle corsie e tempi di conversione ridotti per il cambio di formato
- Taglio preciso anche in caso di muscoli interi senza schiacciamenti e separazione perfetta delle porzioni tramite il taglio per trazione
- Produzione continua grazie al sistema completo
- Comando centralizzato e inserimento dei dati di prodotto tramite il comando a monitor dell'insaccatrice sottovuoto/ sotto alto vuoto
- Pulizia veloce grazie alla possibilità di smontare facilmente la valvola di taglio
- Nessun costo aggiuntivo grazie alla facilità di accesso alla struttura conforme alle norme di sicurezza senza copertura protettiva