



VÁLVULAS DE CORTE SV 424 E SV 425

Dosagem vertical diretamente em formas, bandejas ou outros recipientes

- **ALTARENTABILIDADE** graças à solução global automática
- **ALTÍSSIMA QUALIDADE DO PRODUTO** com base num processo cuidadoso
- **EXATIDÃO DE PESO DE PRIMEIRA CLASSE** graças ao porcionamento com precisão de gramas
- **ALTA FLEXIBILIDADE** graças ao modelo móvel e de altura regulável para utilização sobre a mesa, esteira ou máquina de repuxamento profundo
- **SEM CUSTOS ADICIONAIS** graças à facilidade de acesso em modelo em conformidade com a segurança, sem cobertura de proteção
- **EVACUAÇÃO EXCELENTE** garante qualidade de produto de primeira classe
- **REDUÇÃO DE CUSTOS** pela não utilização de grampos

Corte limpo de produtos em pedaços e dosagem direta em recipientes...

As válvulas de corte SV 424 e SV 425 oferecem uma alternativa real para tripas ou grampeadeiras. às empresas que cortam e porcionam produtos em pedaços. O porcionamento manual é substituído por uma solução global automática. Em combinação com as vantagens das enchedoras a alto vácuo Handtmann ou enchedoras a vácuo VF 800 e VF 600, é a solução para altíssima precisão do peso e melhor qualidade do produto.

A válvula de corte SV 425 é adequada para os produtos de fiambre, com o porcionamento direto em recipientes ou para carregar em máquinas de repuxamento profundo. A válvula de corte SV 424 é adequada para a dosagem seriada de carne fresca, saladas de vegetais crus, vegetais, alimentos para animais ou pedaços de fiambre de até 500 gramas. A tecnologia de enchimento Handtmann com válvula de corte garante produtos de primeira classe, com visual de aspecto apetitoso, graças ao processamento cuidadoso e à excelente evacuação.



PARÂMETROS DE DESEMPENHO

SV 424

Produção de 1, 2, 3, 4 trajetos ou 2x2 trajetos com distância do trajeto e altura variáveis

Porcionamento de fiambre e outros produtos com pedaços de até aprox. 500 g

Tamanho das porções a partir de 200 g

Diâmetro de corte e de saída de 60 mm

SV 425

Produção com 1 ou 2 trajetos com distância do trajeto e altura variáveis

Fiambre em grandes pedaços (também coxão mole inteiro)

Tamanho de porção variável a partir de cerca de 1.000 g

Diâmetro de corte e de saída de 1.000 mm



PRODUTOS E APLICAÇÕES



VANTAGENS

- Alta flexibilidade para diversas formas de bandejas com base numa distância do trajeto flexível e curtos tempos de conversão na troca de formato.
- Corte preciso também de músculos inteiros, sem esmagamentos e com porções exatamente divididas, graças ao corte por tração
- O sistema completo possibilita a produção contínua
- Controle centralizado e inserção dos dados do produto via comando monitor da enchedora a vácuo / enchedora a alto vácuo
- Limpeza fácil pela facilidade de desmontagem da válvula de corte.
- Sem custos adicionais graças à facilidade de acesso em modelo em conformidade com a segurança, sem cobertura de proteção