



SCHNEIDVENTILE SV 424 UND SV 425

Vertikales dosieren direkt in Formen, Schalen oder andere Behältnisse

- **HOHE WIRTSCHAFTLICHKEIT** durch automatische Gesamtlösung
- **HÖCHSTE PRODUKTQUALITÄT** durch produktschonenden Prozess
- **ERSTKLASSIGE GEWICHTSGENAUIGKEIT** durch grammgenaue Portionierung
- **HOHE FLEXIBILITÄT** durch mobile und höhenverstellbare Ausführung für Anwendung über Tisch, Band oder Tiefziehmaschine
- **KEINE ZUSATZKOSTEN** durch leichte Zugänglichkeit in sicherheitskonformer Ausführung ohne Schutzabdeckung
- **EXZELLENT E VAKUIERUNG** garantiert erstklassige Produktqualität
- **KOSTENREDUZIERUNG** durch Verzicht auf Clips

Sauberes Schneiden stückiger Produkte und direktes Dosieren in Behältnisse...

Die Schneidventile SV 424 und SV 425 bieten Betrieben, die stückige Produkte schneiden und dosieren, eine echte Alternative zu Darm oder Klipper. Manuelles Portionieren wird durch eine automatische Gesamtlösung ersetzt. In Verbindung mit den Vorteilen der Handtmann Hochvakuumfüller oder VF 800 und VF 600 Vakuumfüller die Lösung für höchste Gewichtsgenauigkeit und beste Produktqualität.

Das Schneidventil 425 ist für Schinkenprodukte geeignet, die direkt in Behältnisse portioniert oder für Tiefziehmaschinen vorchargiert werden sollen. Das Schneidventil 424 eignet sich hervorragend zum seriellen Dosieren von Frischfleisch, Rohkostsalaten, Gemüse, Tiernahrung oder Schinkenstücken bis 500 Gramm. Handtmann Fülltechnologie mit Schneidventil garantiert durch eine schonende Verarbeitung und eine exzellente Evakuierung erstklassige Produkte mit appetitlichem Produktbild.



LEISTUNGSPARAMETER

SV 424	SV 425
1-, 2-, 3-, 4-bahnige oder 2x2-bahnige Produktion mit variablem Bahnabstand und Höhe	1-bahnige oder 2-bahnige Produktion mit variablem Bahnabstand und Höhe
Portionieren von Schinken und anderer Produkte mit Stückigkeit bis ca. 500 g	Großstückiger Schinken (auch ganze Oberschalen)
Portionsgröße ab 200 g	Variable Portionsgröße ab ca. 1000 g
Schneid- und Auslassdurchmesser 60 mm	Schneid- und Auslassdurchmesser 1000 mm



PRODUKTE UND ANWENDUNGEN



VORTEILE

- Hohe Flexibilität für verschiedene Schalenformen durch flexiblen Bahnabstand und geringe Umrüstzeiten bei Formatwechsel
- Präzises Schneiden auch ganzer Muskeln ohne Quetschen und exakt getrennte Portionen durch ziehenden Schnitt
- Das Komplettsystem ermöglicht eine kontinuierliche Produktion
- Zentrale Steuerung und Eingabe der Produktdaten über die Monitorsteuerung des Vakuumfüllers/ Hochvakuumfüllers
- Schnelle Reinigung durch einfache Demontage des Schneidventils
- Keine Zusatzkosten durch leichte Zugänglichkeit in sicherheitskonformer Ausführung ohne Schutzabdeckung