TECNOLOGIA D'INSACCO SOTTOVUOTO
VF 800

handtmann
Idee per il futuro.

HANDTMANN VF 800
L'INSACCO HA UN NUOVO NOME

RIPROGETTATA. RINNOVATA.

Handtmann VF 800 è l'insaccatrice sottovuoto che non conosce pari. Segna un salto di qualità, con oltre un centinaio di caratteristiche innovative. Il nome VF 800 è sinonimo di perfezione fin nei minimi dettagli e qualità eccezionale su tutta la linea. Precisione di porzionatura stabile a lungo, usura minima, prestazioni adeguate alle esigenze, versatilità di applicazione, igiene ed ergonomia ai massimi livelli sono alla base del successo della vostra attività.

AVVENIRISTICA SU TUTTA LA LINEA

Principio di alimentazione delicata del prodotto

Qualità di lavorazione eccellente, senza compromessi

Inferiore sollecitazione dei prodotti

Rischio di produzione errata ridotto

Aumento delle prestazioni e funzionalità aggiuntive su richiesta

Lunga durata dei componenti del rotore

Rilavorazione e necessità di impostazione ridotte

Porzionatura sottovuoto affidabile durante il processo

Intervalli di manutenzione fino al 20 % più lunghi

Compatibilità con molte macchine complementari e soluzioni di automazione

Pompa sottovuoto robusta e che richiede poca manutenzione

Tritacarne da insacco igienico e che richiede poca manutenzione

Diverse varianti di tramoggia per molteplici applicazioni

Qualità del prodotto monitorata automaticamente

Elevata sicurezza degli alimenti

Opzioni di automazione per un caricamento più efficiente

Comando a monitor intuitivo in 28 lingue

Funzionamento affidabile anche

Velocità variabile del tritacarne indipendente dalla velocità di trasporto

Rotore a palette perfezionato e impostabile con compensazione del peso

Funzioni di assistenza intelligenti per la creazione e la manutenzione dei macchinari

Precisione di peso stabile a lungo nel tempo

Posizione di comando ergonomica

Distribuzione ottimale dell'aria residua per

Aumento delle prestazioni disponibile su richiesta

Protezione del predellino dipendente dal carico

Alimentazione precisa di impasti sensibili e difficili da alimentare

Soluzioni di conservazione pratiche per componenti e accessori

Rumorosità ridotta

Superfici esterne della macchina facili da pulire

Servocomandi high-end appositamente sviluppati

Rischio di contaminazione ridotto al minimo grazie al listello di protezione antigocce sul cestello di sollevamento

Qualità della pulizia facilmente verificabile

Sterilizzazione UVC brevettata dell'aria ambiente

Pulizia preventiva e intermedia automatizzata del rotore e della tramoggia

Migliorata ergonomia per lavorare senza stancarsi

Nello sviluppare la nuova Serie VF 800, Handtmann ha portato l'innovazione a un livello superiore. Infatti non si è limitata soltanto ad ottimizzare e sviluppare ulteriormente singole caratteristiche o singoli componenti della macchina. Tutto è stato rimesso in gioco, per definire nuovi standard nell'ambito dell'insacco sottovuoto. L'esperienza di oltre 60 anni nella progettazione di macchine per la lavorazione alimentare è confluita nello sviluppo, così come le conoscenze ricavate dal dialogo continuo con i clienti di tutto il mondo. Requisiti e desideri di dirigenti, responsabili di produzione, responsabili tecnici e qualità e, non da ultimi, anche di operatori macchina sono stati conseguentemente rilevati e presi in considerazione.

Il risultato ci rende orgogliosi: oltre 100 innovazioni. Tra queste, numerosi sviluppi brevettati da Handtmann che offrono alla vostra azienda e ai vostri dipendenti valore aggiunto su tutta la linea.

2

3

4

5

QUALITÀ È QUANDO IL CLIENTE NE VUOLE ANCORA

La VF 800 crea prodotti assolutamente perfetti nell'aspetto

1

Anche l'occhio vuole la sua parte. Infatti, non si tratta solo dell'accuratezza nel peso, stabile a lungo nel tempo e precisa al grammo, ma anche dell'aspetto dei prodotti. Indipendentemente dal fatto che si tratti di insaccati, carne, formaggio, pasta, pesce, ripieni o di specialità gastronomiche, l'aspetto nella confezione e sul piatto è fondamentale nel determinare il primo acquisto e il tasso di riacquisto.

I 5 PRINCIPALI VANTAGGI IN TERMINI DI QUALITÀ

- Principio di alimentazione delicata del prodotto
- Porzionatura sottovuoto affidabile durante il processo
- Qualità del prodotto monitorata automaticamente
- Elevata sicurezza degli alimenti
- Velocità variabile del tritacarne indipendente dalla velocità di trasporto

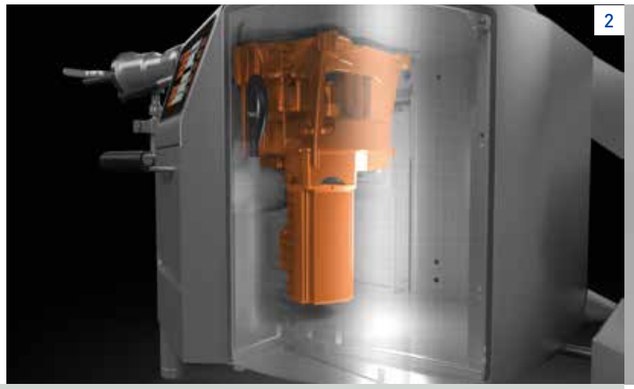
Rotore a palette: Il non plus ultra per prodotti di qualità eccezionale | 1
Già nella prima generazione di insaccatrici sottovuoto negli anni Sessanta, Handtmann ha puntato sul principio del rotore a palette. Da allora lo stesso è stato continuamente sviluppato ulteriormente e, nella generazione VF 800 ha raggiunto una nuova dimensione. L'attenzione non si è concentrata solo sul perfezionamento della precisione di peso; si è cercato, soprattutto, di adattare i percorsi di trasporto, in modo coerente, al trattamento delicato del prodotto. Il risultato: praticamente nessuno stress a carico del prodotto nell'ambito del processo di porzionatura!

Alimentazione affidabile e delicata del prodotto, di serie
Il sistema di vuoto intelligente è stato migliorato in termini di prestazioni e robustezza e garantisce, in combinazione con la geometria di entrata ottimizzata del rotore, un'alimentazione affidabile e delicata anche nel caso di prodotti difficili.
A tal fine, anche la tramoggia di alimentazione è stata ottimizzata in base al flusso e la forma della curva dell'alimentatore è stata ulteriormente sviluppata. Come opzione, è possibile impostare il livello di vuoto non solo nel campo 50-100 %, ma anche nel campo 0-50 %, caratteristica che garantisce un'immagine del prodotto perfetta in caso di lavorazione di prodotti sensibili e che contengono aria.

Qualità del prodotto monitorata automaticamente | 2 | 3
Il sogno di ogni responsabile della qualità diventa realtà: l'insaccatrice sottovuoto monitora i rapporti nel sistema di insacco in base a pressione, temperatura, vuoto e carico azionamento e segnala tempestivamente, tramite il comando e la spia di segnalazione disponibile come opzione, possibili cause di deterioramento della qualità. In questo modo si riduce significativamente il rischio di costose produzioni errate.

La sicurezza degli alimenti è di primaria importanza | 4
Per questo motivo, nell'ambito della VF 800, tutti i componenti non metallici nell'area degli alimenti non sono soltanto rilevabili e conformi alle norme FDA, ma possono anche essere individuati molto bene visivamente grazie al loro colore blu. Inoltre, i raschiatori nella tramoggia di alimentazione sono stati realizzati in modo da essere infrangibili e non poter essere persi; tutti i lubrificanti sono adatti all'uso alimentare (approvazione USDA H1).

Il nuovo tritacarne da insacco GD 451 e l'accessorio per carne macinata GD 452 | 5
Nel caso di molti insaccati crudi o con carne macinata è diventato indispensabile non includere nel processo il tritacarne da insacco Handtmann. Pertanto, nello sviluppare le macchine VF 800, è stata posta grande attenzione ai requisiti relativi alla tecnologia tritacarne. Il tritacarne da insacco GD 451 di nuova concezione è stato progettato ripartendo da zero. Un potente servocomando, con il 45 % in più di potenza e il 110 % in più di coppia, garantisce eccezionali capacità di insacco anche a basse temperature. Grazie all'azionamento separato, è possibile impostare in modo ottimale, in base ai diversi prodotti, il rapporto tra velocità di porzionatura e la velocità di taglio. Entrambi i parametri sono registrati nella memoria prodotto e garantiscono quindi una elevata sicurezza del processo, oltre a una qualità del prodotto costantemente elevata.



2

3

MAGGIORE PRECISIONE

La VF 800 definisce nuovi standard in termini di precisione di peso

La precisione di porzionatura e il nome Handtmann sono inseparabili. In passato, con ogni nuova serie di insaccatrici sottovuoto, abbiamo migliorato la precisione di porzionatura. Anche nell'ambito della stessa generazione si è continuato a ottimizzare tale aspetto. Con la nuova VF 800 siamo riusciti ad alzare ulteriormente il livello. Tutti i fattori che influenzano la porzionatura precisa sono stati costantemente considerati nello sviluppo.

Alimentazione e riempimento delle camere affidabili | 1
La base di partenza per una porzionatura precisa in termini di peso è rappresentata innanzitutto dall'alimentazione al rotore. Solo quando le camere del rotore a palette sono completamente riempite si possono ottenere pesi precisi. Grazie al nuovo e particolarmente potente sistema di vuoto della serie VF 800 è possibile confezionare sotto vuoto, in modo affidabile e al contempo delicato, anche prodotti densi e ad alta viscosità, con una elevata potenza di espulsione. A seconda della consistenza del prodotto, la curva dell'alimentatore e la controcurva di arresto sono di ausilio. La saracinesca per il vuoto brevettata Handtmann garantisce un'elevata sicurezza del funzionamento e un'insaccatura priva di aria di impasti fluidi, senza perdite nel separatore d'acqua.

Precisione di comando meccanica e comando dinamico dei servocomandi
La servotecnologia Handtmann rappresenta un sistema potente e, al contempo, ad alta efficienza energetica, costituito da software programmato in modo personalizzato, amplificatori high-end e servomotori ad alte prestazioni. Il posizionamento preciso degli azionamenti determina una precisione di porzionatura di prima classe. La configurazione dinamica e singola di accelerazione e decelerazione permette, per esempio, di adattare lo scarico del prodotto in caso di prodotti o involucri sensibili.

1

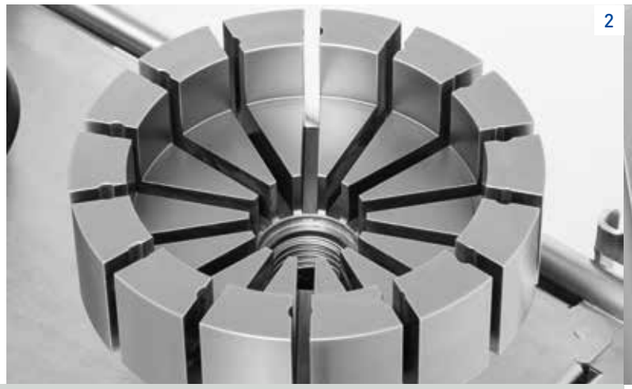
Costruzione solida dell'unità di azionamento e trasporto | 2
Qui è stato svolto un lavoro eccellente. L'unità di azionamento è stata progettata costruttivamente per garantire il doppio della durata di vita. La rigidità strutturale raggiunta in questo modo assicura che anche alle pressioni di insacco più elevate non si verifichino deformazioni. Inoltre, anche il meccanismo di chiusura del rotore è stato ottimizzato e dotandolo di una lunga leva che garantisce una tenuta affidabile con una forza minima.

Rotore perfezionato, impostabile | 3
La nuova geometria del rotore a palette garantisce non solo un trasporto estremamente delicato del prodotto, ma soprattutto un flusso di prodotto senza perdite e senza riflussi. La compensazione del peso brevettata Handtmann è stata ottimizzata in base a riscontri pratici e contribuisce in modo significativo al miglioramento dei pesi. Nella scelta dei materiali sono stati fissati requisiti estremamente elevati in termini di resistenza all'usura; di conseguenza, la precisione di porzionatura rimane stabile a lungo. Naturalmente, il rotore della serie VF 800 è impostabile e questo determina una durata d'uso notevolmente prolungata dei componenti del rotore stesso, rispetto ad altri principi di trasporto.

Regolazione del peso mediante HCU
Nella maggior parte degli alimenti, si tratta di prodotti naturali le cui caratteristiche spesso non sono coerenti nemmeno nell'ambito di processi produttivi standardizzati. Per esempio, di variazioni della temperatura può cambiare la densità specifica di un prodotto da lotto a lotto. Per questo motivo si possono avere differenze di peso nonostante una porzionatura volumetrica altamente precisa. La soluzione: la Handtmann Communication Unit (HCU) consente di collegare in rete l'insaccatrice sottovuoto e la bilancia di controllo, neutralizzando così differenze di peso determinate dalla densità. Precisione di porzionatura elevata al quadrato!

I 5 PRINCIPALI VANTAGGI IN TERMINI DI PRECISIONE

- Rotore a palette perfezionato e impostabile con compensazione del peso
- Precisione di peso stabile a lungo nel tempo
- Alimentazione precisa di impasti sensibili e difficili da alimentare
- Servocomandi high-end appositamente sviluppati
- Regolazione automatica del peso mediante HCU



2

3

4

LA PROSSIMA MANUTENZIONE PUÒ ATTENDERE

La serie VF 800 convince grazie alla ridotta usura e alle lunghe durate

1

Ogni fermo macchina non programmato è deleterio, poiché costa in termini di tempo e di denaro. Pertanto, è assolutamente necessario effettuare una regolare manutenzione al fine di garantire la sicurezza del funzionamento della macchina.
Vale anche però l'affermazione secondo la quale meno si spende in manutenzione, meglio è. La serie VF 800 massimizza le durate grazie a componenti robusti e durevoli che sono anche estremamente facili da pulire. Questo perché una minor manutenzione comporta una maggiore produttività.

Qualità di lavorazione a livello eccezionale | 1
La qualità non ammette compromessi. Questa è la ragione per cui Handtmann è nota nel mondo. Nello sviluppo e nella produzione delle insaccatrici sottovuoto VF 800, in termini di livello di qualità, si è scritto un nuovo capitolo al fine di garantire una qualità eccellente senza compromessi in ogni dettaglio. Per esempio, i componenti di azionamento sono stati progettati per garantire il doppio della durata di vita. Anche i componenti che trasportano sono stati resi più stabili.

Rotore impostabile, ottimizzato in termini di usura | 2
Per questa nuova generazione di macchine, il cuore della tecnologia d´insacco sottovuoto Handtmann non è stato soltanto rivisto, ma anche profondamente modificato e ottimizzato.
In tale contesto sono stati utilizzati abbinamenti di materiali della massima qualità che garantiscono la minore usura possibile. Componenti di assoluto pregio, alloggiamento pompa e rotore, sono appositamente temperati e si usurano in modo significativamente più lento; di conseguenza, durante il ciclo di vita della macchina vi sono minori costi di manutenzione. Naturalmente, il rotore della serie VF 800 è regolabile e questo determina una durata d'uso notevolmente maggiore dei componenti del rotore stesso, rispetto ad altri principi di trasporto di prodotti alimentari.

I 5 PRINCIPALI VANTAGGI IN TERMINI DI MANUTENZIONE

- Qualità di lavorazione eccellente, senza compromessi
- Lunga durata dei componenti del rotore
- Intervalli di manutenzione fino al 20 % più lunghi
- Pompa del vuoto robusta e che richiede poca manutenzione
- Tritacarne da insacco di disegno igienico e che richiede poca manutenzione

Intervalli di manutenzione fino al 20 % più lunghi | 3
La tecnologia intelligente di comando e dei sensori lo rende possibile: il grado di utilizzo dell'insaccatrice sottovuoto viene rilevato in modo continuo; a basso carico, il ciclo di manutenzione viene esteso automaticamente fino a 2.400 anziché 2.000 ore di esercizio. Un brevetto Handtmann: che dà i suoi frutti!

Un sistema per il vuoto pensato per sollecitazioni massime
La quotidianità produttiva nelle industrie impone requisiti molto stringenti in termini di affidabilità del sistema del vuoto. Di questo tiene sorprendentemente conto la pompa del vuoto sviluppata appositamente per le macchine VF 800: l'unità da 40 m³/h è dotata di un volume d'olio maggiore del 25 % e un filtro con ben il 60 % in più di superficie filtrante realizzato in modo tale da non richiedere manutenzione.

Tritacarne da insacco GD 451 a manutenzione ridotta | 4
I responsabili della manutenzione prestano particolare attenzione al tritacarne da insacco, dato che per garantire un risultato ottimale i set da taglio devono essere sostituiti e riaffilati con regolarità. La chiave dinamometrica di Handtmann assicura, grazie a una coppia di serraggio definita, che il set da taglio sia tensionato in modo ottimale e duri quindi più a lungo.
Anche costruttivamente, il tritacarne da insacco GD 451 è stato completamente riprogettato, il risultato si lascia ammirare: l'intervallo di manutenzione è stato raddoppiato, nonostante un aumento di potenza del 45 %!

1

2

3

COME UN FULMINE

La VF 800 è pensata anche per coloro che la utilizzano. Tutto è facilmente accessibile e facile da usare.

La nuova ergonomia, la facilità di pulizia e movimentazione consentono di risparmiare enormemente in termini di tempi e costi. Naturalmente, nella costruzione e progettazione di una macchina richiede molto tempo mantenere l'operatore al centro dell'attenzione. Ma ne vale la pena. Per il vostro personale, per voi e, in ultima analisi, per la qualità dei vostri prodotti.

Partner intelligente di grande affidabilità
Come ci si immagina il collega ideale? Dovrebbe essere affidabile e dovrebbe essere facile andarci d'accordo, dovrebbe saper badare a se stesso ed essere di aiuto, naturalmente, dovrebbe parlare la nostra lingua. Il comando dell'insaccatrice sottovuoto VF 800 parla 28 lingue, risparmia all'operatore molto lavoro in termini di impostazioni e si distingue anche grazie ad assistenti intelligenti che sono in grado di istruire efficacemente anche gli operatori non specializzati.

Assistente al livellamento per un allineamento facile e rapido | 1
Questa caratteristica Handtmann brevettata rende l'allineamento della macchina un gioco da ragazzi. Un sensore di posizione integrato rileva la posizione precisa della macchina. Il comando la visualizza graficamente e fornisce le linee guida per un corretto allineamento: "Ruotare il piedino posteriore sinistro della macchina ancora di un giro – perfetto!"

Il Machine Setup Assistant (MSA) facilita l'approntamento | 2
Gestendo una varietà di diversi prodotti può capitare talvolta di perdere di vista la corretta attrezzatura e impostazione. In quei momenti, l'MSA aiuta a selezionare i componenti giusti e ad avviare la macchina in modo sicuro in termini di processo.

I 5 PRINCIPALI VANTAGGI IN TERMINI DI MOVIMENTAZIONE

- Comando a monitor intuitivo in 28 lingue
- Funzioni di assistenza intelligenti per la creazione e l'approntamento della macchina
- Posizione di comando ergonomica
- Protezione del predellino dipendente dal carico
- Soluzioni di stoccaggio componenti e accessori pratiche

4

5

Ergonomia non è solo uno slogan
Il comando e il predellino dell'insaccatrice sottovuoto VF 800 sono adattati all'operatore; la leva a ginocchio è ampiamente regolabile e realizzata in materiale morbido. Quindi, si trova sempre la posizione di lavoro ottimale.

Sgravio dell'operatore grazie al predellino migliorato | 3
L'interruttore di sicurezza del predellino si innesca solo quando l'operatore sale sullo stesso. Pertanto, durante il funzionamento della macchina il predellino può rimanere ribaltato verso il basso. Il continuo ribaltamento manuale in alto e in basso del predellino è cosa del passato. Protezione della schiena e aumento dell'efficienza - il tutto brevettato da Handtmann!

Soluzioni di stoccaggio pratiche per componenti e accessori | 4 | 5
Sempre la giusta attrezzatura a portata di mano, grazie alle soluzioni di stoccaggio per la serie VF 800. La ghiera forata in acciaio inossidabile viene semplicemente agganciata sull'alloggiamento orientabile della tramoggia e può così ospitare tubi di insacco, utensili e altri strumenti di ausilio.

I carrelli realizzati in modo particolarmente igienico e di alta qualità costituiscono la soluzione ideale per lo stoccaggio sicuro e ordinato di componenti sciolti e accessori. Sono disponibili due formati. Il modello più piccolo, il 449-04, può ospitare tutti i componenti di una insaccatrice - a scelta, con o senza tritacarne da insacco GD 451. La versione grande, il modello 449-05, è perfetto per due macchine: due insaccatrici sottovuoto oppure una linea di produzione costituita da insaccatrice sottovuoto e accessorio. Gli inserti sono divisibili individualmente e accolgono contenitori standard Euro E1 ed E2.

2

3

L'IGIENE NON È TUTTO, MA NIENTE ESISTE SENZA IGIENE

La VF 800 è realizzata per garantire la qualità, fin nei minimi dettagli

La responsabilità di garantire la sicurezza degli alimenti spetta all'azienda stessa che utilizza la macchina. Pertanto, proprio i controlli dell'igiene sono particolarmente importanti. Tuttavia, è ancora più importante, escludere fin dall'inizio possibili limiti della sanitizzazione. Partendo da un design igienico in conformità con la norma DIN EN 1672-2:2005, passando per componenti che si puliscono senza fatica, fino ad arrivare alla sterilizzazione dell'aria ambiente mediante radiazioni UV a onde corte, la VF 800 offre i migliori presupposti per una sanitizzazione al massimo livello.

1

I 5 PRINCIPALI VANTAGGI IN TERMINI DI IGIENE

- Superfici esterne della macchina facili da pulire
- Qualità della pulizia facilmente verificabile
- Pulizia preventiva e intermedia automatizzata del rotore e della tramoggia
- Rischio di contaminazione ridotto al minimo grazie al listello di protezione antigocce sul cestello di sollevamento
- Sterilizzazione UVC brevettata dell'aria ambiente

Superfici esterne della macchina facili da pulire | 1
Il nuovo design della macchina si basa su superfici esterne lisce e su un rapido deflusso dell'acqua grazie a superfici inclinate o curve - per esempio, sul telaio della macchina, sull'alloggiamento orientabile della tramoggia e sul sollevatore a bracci. Interstizi minimi, brevi lunghezze di tenuta e poche smussature garantiscono che non si creino assolutamente interstizi di accumulo della sporcizia.

Qualità di sanitizzazione verificabile in modo migliore | 2
La forma ottimizzata, la ridotta profondità delle giunzioni e il diametro maggiore del separatore d'acqua consentono di avere una ispezionabilità migliore e un più facile accesso per gli interventi di pulizia. Una fonte d'illuminazione aggiuntiva agevola la verifica del risultato della pulizia.

Sicurezza di pulizia ottimale della saracinesca per il vuoto | 3
L'igienica saracinesca per il vuoto è installata in modo fisso; la chiusura del vuoto può essere rimossa e il canale sottovuoto può essere pulito dall'esterno, senza dover aprire la tramoggia ribaltandola. Il canale sottovuoto e il tubo sottovuoto sono completamente visibili quando il fermo tramoggia è aperto; i canali sono persino illuminati.

4

Rischio di contaminazione ridotto al minimo grazie al gocciolamento di acqua dalla parte inferiore del carrello per insaccati | 4
L'acqua che gocciola dal carrello viene deviata mediante un listello di protezione antigocce fissato al cestello e quindi non gocciola nella tramoggia. Una soluzione Handtmann brevettata a ulteriore supporto della sicurezza degli alimenti!

Sanificazione di processo sicura | 5
Le insaccatrici sottovuoto VF 800 sono dotate di serie di un programma di pulizia per il rotore. Questo permette una efficace pulizia preventiva con acqua calda a 90 °C, senza che la macchina subisca danni.

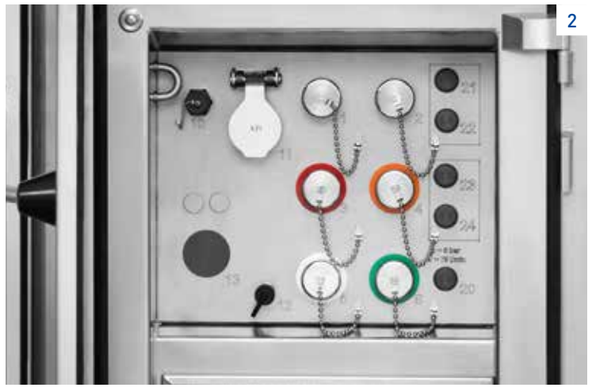
5

6

Ulteriori vantaggi sono offerti dalla funzione opzionale brevettata di pulizia preventiva e intermedia automatizzata della tramoggia tramite uno spruzzatore. Tale dispositivo spruzza con acqua, secondo la programmazione, in ogni singolo punto della tramoggia, riducendo così il tempo necessario per la pulizia intermedia quando si cambia tipo di prodotto o anche nell'ambito della pulizia finale.

Sterilizzazione UVC brevettata dell'aria ambiente | 6
Come opzione, l'aria aspirata per raffreddare la macchina viene convogliata attraverso una unità di sterilizzazione integrata. In questo modo, attraverso l'irradiazione UVC, vengono uccisi in modo affidabile ed efficiente germi come la listeria, ma anche spore provenienti da camere di stagionatura – in modo del tutto automatico e accessorio.

1



2

L'INSACCATRICE SOTTOVUOTO PER TUTTE LE APPLICAZIONI

La VF 800 si adatta alle vostre esigenze, indipendentemente dalla frequenza con cui esse variano

I 5 PRINCIPALI VANTAGGI IN TERMINI DI FLESSIBILITÀ

- Aumento delle prestazioni e funzionalità aggiuntive su richiesta
- Compatibilità con molte macchine complementari e soluzioni di automazione
- Diverse varianti di tramoggia per molteplici applicazioni
- Unità di riscaldamento mobile per prodotti insaccati caldi o tiepidi
- Opzioni di automazione per un caricamento più efficiente

La sicurezza della pianificazione produttiva è un bene prezioso. Purtroppo, oggi sembra essere sempre meno prevedibile. I mercati e il comportamento dei consumatori sono in continua evoluzione e, di conseguenza, lo sono anche i requisiti a cui sono soggetti coloro che effettuano lavorazioni alimentari. È un bene che esistano soluzioni di produzione così flessibili come le insaccatrici sottovuoto VF 800.

Aumento delle prestazioni su richiesta
La VF 800 è la prima e unica insaccatrice sottovuoto che può aumentare la sua capacità produttiva al crescere dei fabbisogni. Infatti qualora fosse necessario aumentare la capacità dell'insaccatrice esistente, qualora successivamente aumentasse il fabbisogno in termini di capacità di insacco, si può richiedere un aumento delle prestazioni della VF 800 "S" esistente. Il concetto unico e brevettato di macchina scalabile garantisce la massima flessibilità di adattamento e un notevole risparmio economico, rispetto all'acquisto di una nuova macchina.

Compatibilità con molti accessori e macchine complementari | 2
La gamma completa di accessori Handtmann consente la realizzazione di una varietà pressoché infinita di prodotti, tradizionali e moderni. Anche i dispositivi di terze parti, come le cippatrici, i metal detector, le macchine confezionatrici e i nastri trasportatori possono essere collegati all'insaccatrice sottovuoto tramite una presa adeguata. La connettività al suo massimo! Inoltre: La nuova insaccatrice sottovuoto VF 800 è ovviamente compatibile anche con la maggior parte delle macchine complementari Handtmann che già possedete.

Garantisce la soluzione tramoggia adatta | 1
È difficile immaginare quante funzionalità si celino nella geometria e nella realizzazione di una tramoggia. Pertanto, l'insaccatrice sottovuoto VF 800 offre, in alternativa alla tramoggia standard in versione a pezzo unico con capacità di 350 litri, una varietà di tramogge che possono anche essere combinate con una unità di riscaldamento mobile:

- In caso di piano di produzione molto frammentario, si consiglia l'uso della tramoggia suddivisa, a scelta con 240 o 350 litri di capacità, di cui 90 litri nella parte inferiore della tramoggia. La tramoggia suddivisa si basa su un brevetto Handtmann e si distingue per la sua rapida maneggevolezza ed in caso di cambi prodotto e nella pulizia per una ergonomia più vantaggiosa.
- Nella lavorazione di prodotti fluidi, la tramoggia da 350 l con parte superiore angolare offre dei vantaggi. In primo luogo, nel versare i prodotti nella tramoggia l'inclusione di aria viene impedita; inoltre, si possono ribaltare, riversandoli all'interno, anche contenitori completamente riempiti, in modo igienico e sicuro in termini di processo.
- Per batch maggiori, è stata concepita ex novo una tramoggia con una capacità fino a 550 litri in caso di impasti solidi. Per i prodotti fluidi sono comunque sempre disponibili i 450 litri. La particolarità è data dal fatto che questa tramoggia può essere caricata comodamente utilizzando il sollevatore a bracci annesso.

Funzioni attivabili in modo flessibile tramite HFM
Il modulo funzionale Handtmann (HFM) consente di aggiungere, all'occorrenza e in modo semplice, una varietà di funzioni del software:

- Regolazione del vuoto per la regolazione di precisione di 0-100 %. Questa funzione è protetta da brevetto e consente di insaccare e porzionare sottovuoto anche prodotti contenenti aria e sensibili.
- Regolazione della pressione per il trasporto definito e coerente di prodotti, per esempio, per il caricamento di linee complementari di attorcigliatura o formatrici.
- Insaccatura e porzionatura sincrona per una sincronizzazione automatica, per esempio, con macchine confezionatrici o nastri trasportatori.
- Sincronizzazione con clippatrici multi-clip mediante un'interfaccia brevettata per un rendimento effettivo più elevato, un comando più semplice e un'usura ridotta.
- Comunicazione tramite interfaccia WS-Food.

3

4

5

Tramoggia riscaldata opzionale con unità di riscaldamento mobile | 3
Tutte le varianti di tramoggia possono essere riscaldate, opzionalmente, a una temperatura costante mediante una unità di riscaldamento mobile. In questo caso, dell'acqua riscaldata (fino a 90 °C) viene convogliata tramite un tubo flessibile di collegamento attraverso la tramoggia a parete doppia. In questo modo è possibile mantenere caldo o tiepido il prodotto, costantemente, anche durante il processo di insacco e porzionatura. L'impostazione della temperatura avviene sul comando dell'insaccatrice sottovuoto e viene registrato nella memoria prodotto. Le temperature sono anche protocollabili. L'unità di riscaldamento mobile MH 465 offre la possibilità, grazie a due circuiti di riscaldamento, di collegare - anche in serie - diverse insaccatrici sottovuoto. Grazie al circuito dell'acqua chiuso con protezione integrata contro sovrappressione, surriscaldamento e funzionamento a secco si ha un consumo di acqua ed energia estremamente ridotto, nonché tempi di riscaldamento molto brevi. Il successivo riempimento di acqua, la ventilazione e la compensazione della pressione avvengono automaticamente; i raccordi dei manicotti si possono chiudere su entrambi i lati e sono realizzati a prova di gocciolamento in modo da fornire protezione contro le scottature.

La versione spostabile rende la VF 800 mobile | 5
Una opzione ragionevole in caso di uso alternato in diverse stanze è rappresentata dal telaio movimentabile per i modelli VF 800. Grazie all'aiuto di un'unità di trasporto, l'insaccatrice sottovuoto può essere movimentata con un minimo sforzo da una persona sola - anche con sollevatore a bracci montato.

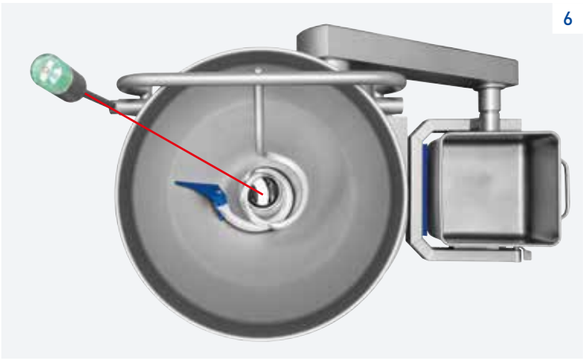
La curva dell'alimentatore azionata separatamente impedisce la scomposizione
Nel caso di prodotti liquidi contenenti pezzi, come zuppe e stufati, la sfida consiste nell'evitare una scomposizione dei diversi ingredienti. Con l'azionamento aggiuntivo opzionale integrato per la curva dell'alimentatore, l'insaccatrice sottovuoto diventa un mixer: indipendentemente dalla velocità di porzionatura, si può regolare la velocità di mescolazione e salvarla nella memoria prodotto. Questo apre nuove possibilità di utilizzo per la macchina VF 800.

Opzioni di automazione per un caricamento più efficiente | 6
Nella produzione industriale, la tramoggia viene caricata spesso più di un centinaio di volte per turno. Quindi, che cosa c'è di più naturale che risparmiare tempo in questo punto e diventare quindi più produttivi? Questo è consentito da due nuove caratteristiche della serie VF 800:

- Un sensore di livello di riempimento integrato nella spia di segnalazione rileva quando è necessario un ulteriore carico nella tramoggia. Il carrello per insaccati che si trova in posizione di attesa viene quindi inclinato automaticamente senza che l'operatore se ne debba occupare.

- Un ulteriore risparmio di tempo è dato dall'abbassamento rapido del sollevatore a bracci 496. Quando si preme il tasto "giù", il braccio si abbassa a velocità quadrupla.

L'unità di comando mobile come estensione del comando della VF 800 | 4
L'unità di comando mobile opzionale consente da posizione remota, oltre alla visualizzazione di informazioni e avvisi importanti, anche l'impostazione di importanti parametri del comando di insaccatura. Lo schermo da 7 pollici in formato tablet può essere, per esempio, montato alla fine dell'unità longitudinale dei sistemi AL e viene quindi alimentato elettricamente attraverso la macchina. In alternativa, l'unità di comando mobile può essere posizionata in modo flessibile altrove, per esempio, su unità a valle, quali macchine confezionatrici o nastri trasportatori.
La trasmissione del segnale avviene tramite cablaggio oppure tramite il trasmettitore WLAN opzionale nella torre di segnalazione della tramoggia di insacco.


6

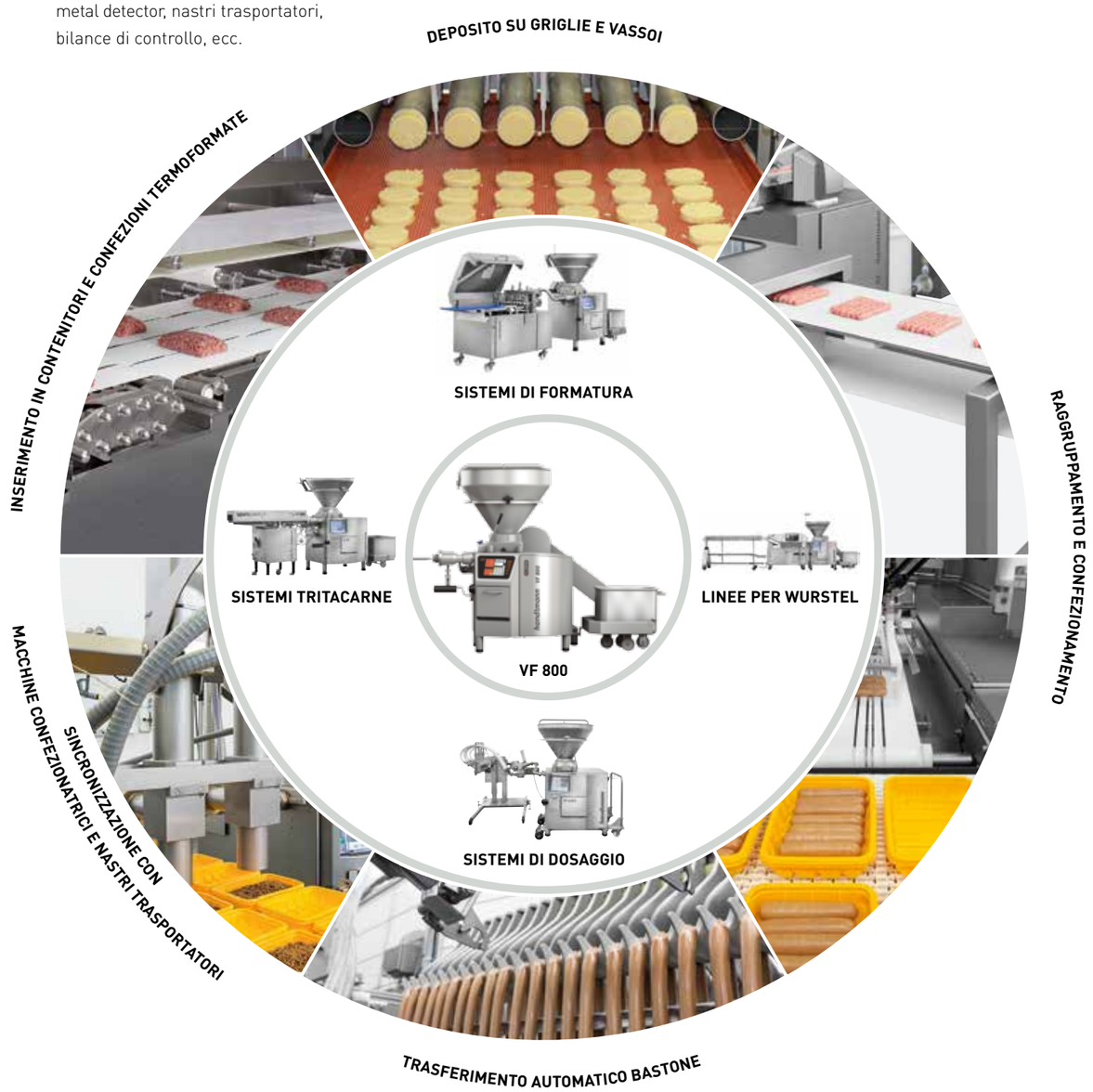
La VF 800 comanda e sincronizza una varietà di accessori e soluzioni di automazione
Grazie al monitor come elemento di comando centrale, è possibile controllare in maniera semplice anche i processi produttivi più complessi. Le insaccatrici sottovuoto Handtmann VF 800 sono per questo delle centraline di comando senza eguali nelle complesse soluzioni di sistema e moduli di base altamente compatibili nei processi produttivi automatizzati.

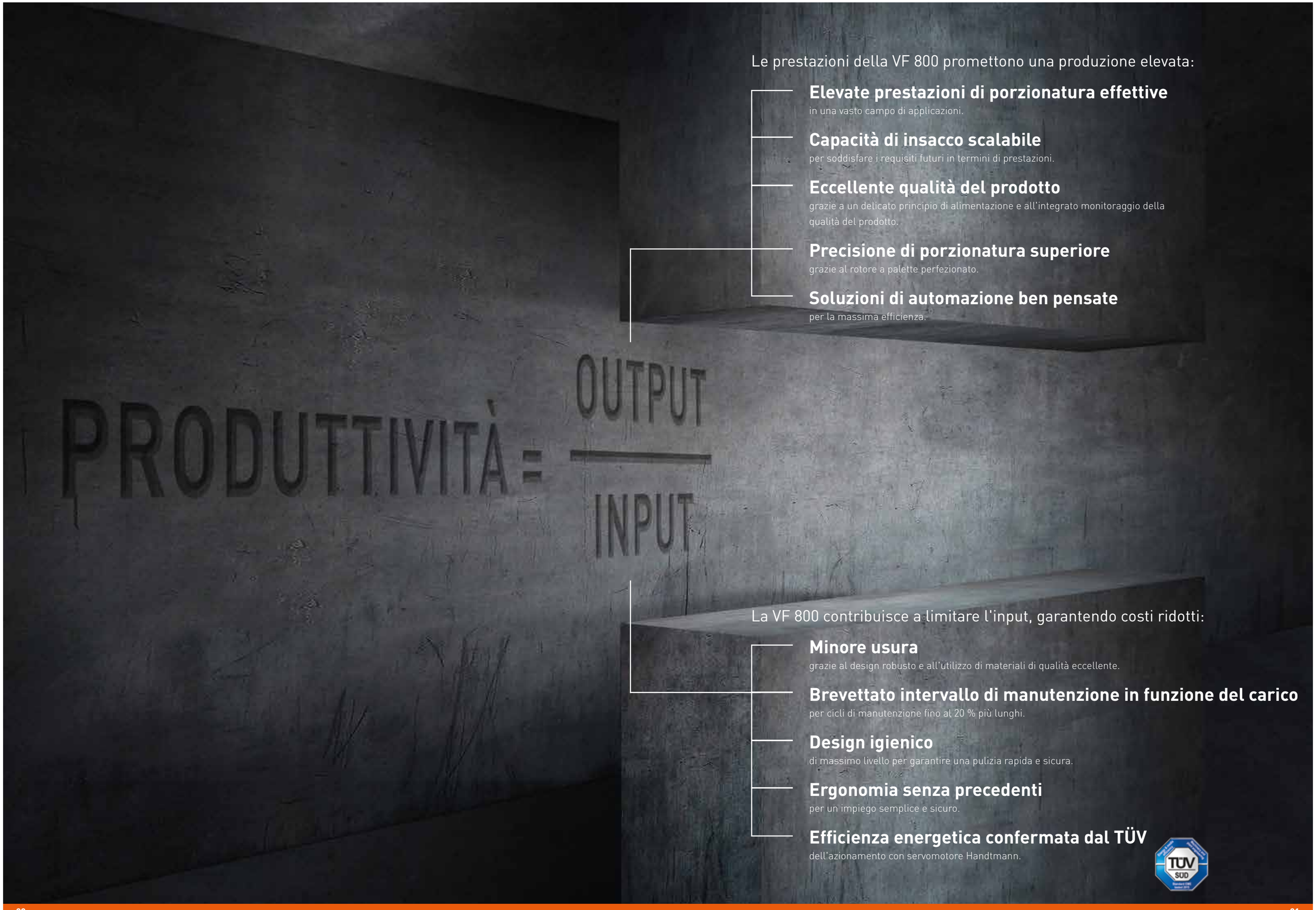
Nelle posizioni centrali dei processi produttivi, esse rappresentano:

- Consentono variabilità di processo grazie alla semplice sincronizzazione con macchine complementari quali, per esempio, linee per wurstel, sistemi tritacarne, formatrici e sistemi di dosaggio

- Rappresentano interfacce efficaci con accessori, installati a monte o a valle, di altri produttori, quali per esempio, clippatrici, metal detector, nastri trasportatori, bilance di controllo, ecc.

- Permettono che si realizzi un'integrazione flessibile della VF 800 come modulo di porzionatura e comando in linee automatizzate, come per esempio mediante il collegamento di sistemi di manipolazione dei prodotti, nonché soluzioni di raggruppamento, dispositivi di inserimento in contenitori, unità di trasferimento del bastone per affumicatura.





Le prestazioni della VF 800 promettono una produzione elevata:

Elevate prestazioni di porzionatura effettive
in una vasto campo di applicazioni.

Capacità di insacco scalabile
per soddisfare i requisiti futuri in termini di prestazioni.

Eccellente qualità del prodotto
grazie a un delicato principio di alimentazione e all'integrato monitoraggio della qualità del prodotto.

Precisione di porzionatura superiore
grazie al rotore a palette perfezionato.

Soluzioni di automazione ben pensate
per la massima efficienza.

La VF 800 contribuisce a limitare l'input, garantendo costi ridotti:

Minore usura
grazie al design robusto e all'utilizzo di materiali di qualità eccellente.

Brevettato intervallo di manutenzione in funzione del carico
per cicli di manutenzione fino al 20 % più lunghi.

Design igienico
di massimo livello per garantire una pulizia rapida e sicura.

Ergonomia senza precedenti
per un impiego semplice e sicuro.

Efficienza energetica confermata dal TÜV
dell'azionamento con servomotore Handtmann.

PRESTAZIONI SU MISURA ALLE VOSTRE ESIGENZE

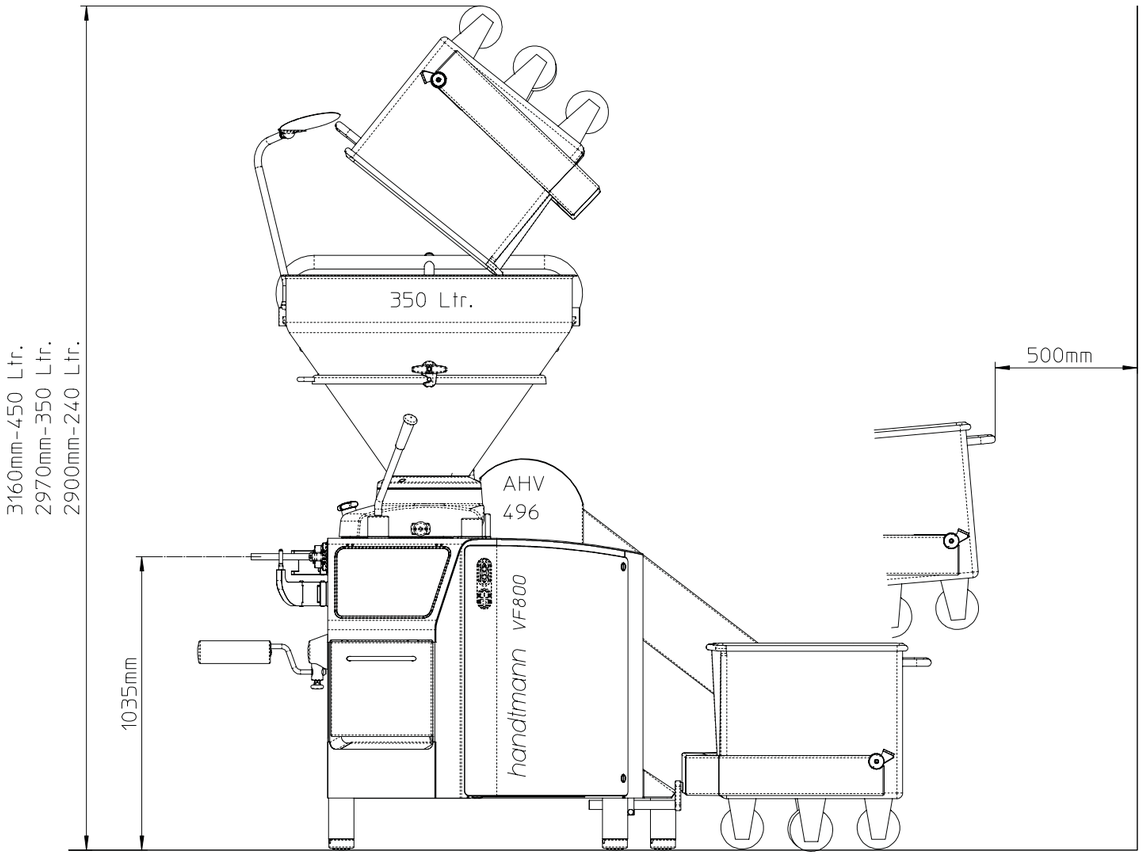
La VF 800 è disponibile in nove varianti in base ai fabbisogni

Di serie, tutti i modelli VF 800 sono dotati di comando con monitor e un grande touch screen a colori da 12,1" e interfaccia HCU integrata.

	VF 830	VF 838 S3	VF 838 S6	VF 838 S9	
Capacità di insacco in kg/h:	6000	3000	6000	6000	9000
Pressione di insacco in bar:	25	70	70	70	30
Capacità di porzionatura in porz./min.:	800	1000			
Potenza allacciata in kW:	8	20 (con azionamento di tritatura 30)			
Tramoggia di insacco:	40/350 litri, monopezzo	40/350 litri, monopezzo			

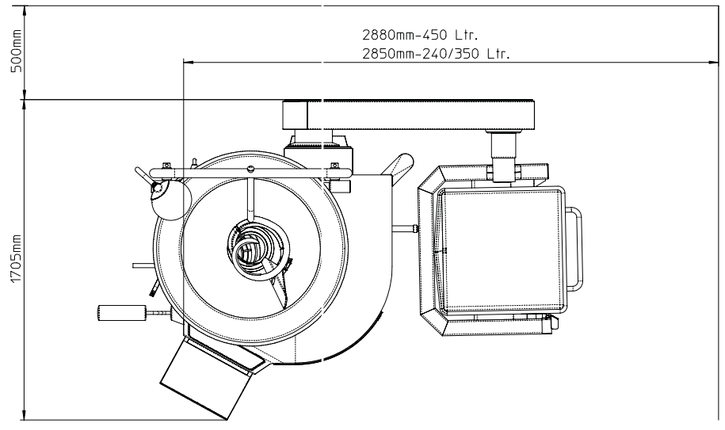
	VF 840	VF 842
Capacità di insacco in kg/h:	9000	12000
Pressione di insacco in bar:	25	25
Capacità di porzionatura in porz./min.:	800	800
Potenza allacciata in kW:	8	16
Tramoggia di insacco:	40/350 litri, monopezzo	40/350 litri, monopezzo

	VF 848 S9	VF 848 S12		VF 848 S15	
Capacità di insacco in kg/h:	9000	10800	12000	10800	15000
Pressione di insacco in bar:	45	45	40	45	30
Capacità di porzionatura in porz./min.:	1000				
Potenza allacciata in kW:	20 (con azionamento di tritatura 30)				
Tramoggia di insacco:	40/350 litri, monopezzo				



I piedini della macchina sono regolabili in altezza di 100 mm

Dimensioni vagonetto in cm (con caricatore): 225 x 160 x 225.
Dimensioni vagonetto in cm (senza caricatore): 150 x 135 x 225.



handtmann
Idee per il futuro.

HANDTMANN VF 800

Per soddisfare le vostre esigenze di oggi e di domani

Albert Handtmann Maschinenfabrik GmbH & Co. KG
Hubertus-Liebrecht-Str. 10-12
88400 Biberach
Germania

Tel: +49 7351 45-0
Fax: +49 7351 45-1501
sales.machines@handtmann.de
www.handtmann.com

Con riserva di modifiche tecniche.

700932