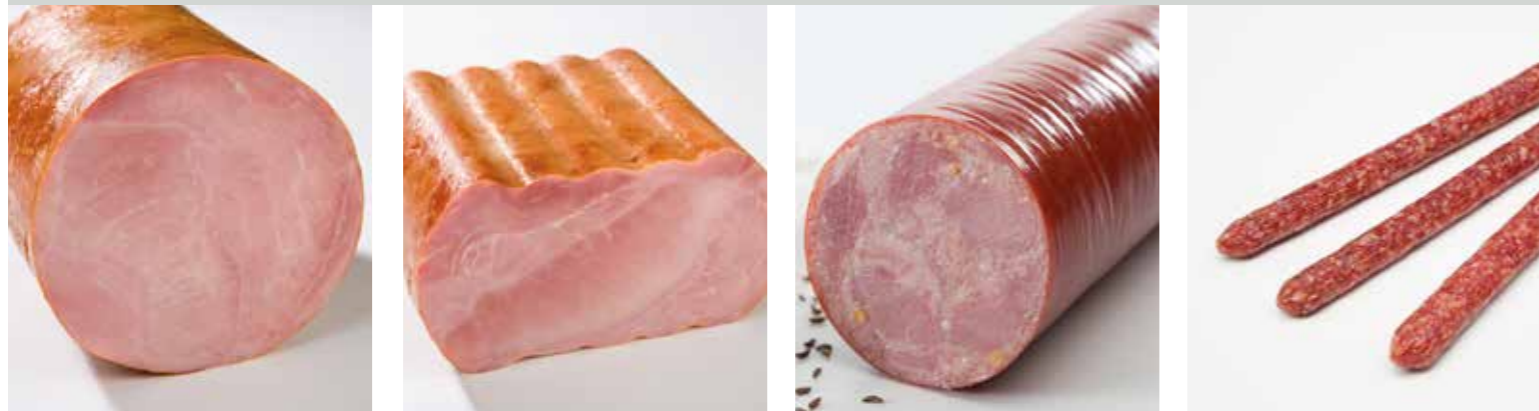


TECNOLOGÍA DE EMBUTICIÓN AL ALTO VACÍO

Optimización del proceso de producción. Capacidad de producción. Calidad de los productos



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

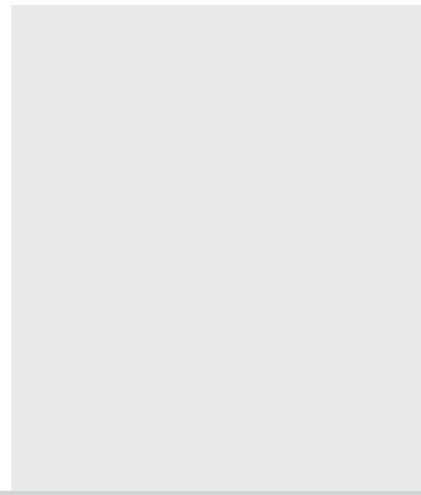
Tel.: +49 7351 45-0
Fax: +49 7351 45-1501
sales.machines@handtmann.de
www.handtmann.com

Patentes:
7,597,613; 7,500,909; 7,597,612; 7,455,578, 7,682,226



TECNOLOGÍA DE EMBUTICIÓN AL ALTO VACÍO PATENTADA E INTELIGENTE

Ventajas tecnológicas, sensoriales y económicas



La tecnología de alto vacío Handtmann ofrece diferentes posibilidades para configurar los procesos de elaboración de forma más eficiente y rentable, y acentuar al mismo tiempo importantes características tecnológicas y sensoriales de los productos.

En las embutidoras al alto vacío Handtmann, además del vacío generado por el rotor se aplica otro vacío adicional en la tolva. Para ello, esta dispone de una bomba de vacío adicional. La tolva de llenado está cerrada y posee una conexión con un depósito preconnectado, por ejemplo, una tolva de suelo, un silo o un depósito. El vacío aplicado en la tolva de llenado introduce en la embutidora el material de embutición procedente del depósito. Durante esta operación, el material de embutición se evacúa adicionalmente en la medida deseada.

CAMPOS DE APLICACIÓN

La serie de modelos HVF comprende cuatro tipos distintos de máquinas adaptadas a diferentes productos básicos. Básicamente, el espectro de aplicaciones es flexible y puede utilizarse en una producción mixta con un amplio surtido de productos.

HVF 670 para productos de jamón de músculos de gran tamaño y enteros con piezas de más de 500 gramos hasta tapas y contras con redondo completas.

HVF 664 para jamón moldeado de material picado o productos de cortes de carne de pequeño tamaño con piezas de hasta aprox. 500 gramos.

HVF 660 para embutido curado de gran calibre, salami cocido, salchicha cocida, productos semiperecederos o salchicha de verano.

HVF 658 para embutido curado tipo "snack" de pequeño calibre o productos preparados a partir de materia prima muy consistente.

Llenado continuo. Vacío doble.

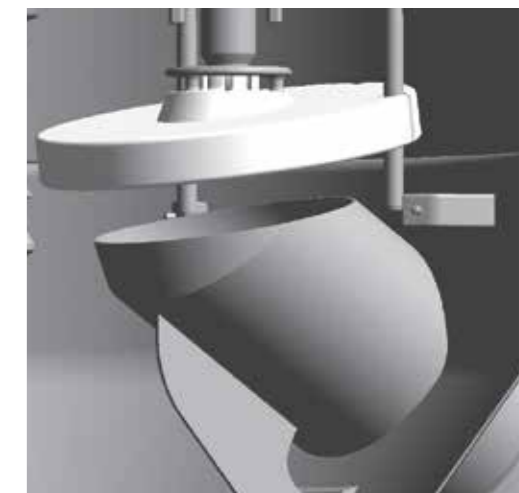
Una ventaja decisiva de la tecnología de alto vacío de Handtmann es la regulación servocontrolada de la válvula de entrada entre el depósito y la tolva de llenado junto con un sensor automático del nivel para el llenado continuo de la tolva. Con ayuda de esta regulación puede ajustarse la abertura de paso de la válvula y el volumen de alimentación de la tolva para adaptarlos al material de embutición. La adaptación se realiza en función del tamaño de los trozos o de la homogeneidad y viscosidad del material de embutición. También incluye una alimentación activa para asistir al rotor en el transporte posterior del material de embutición. Esta alimentación puede adaptarse también al material de embutición en función de las necesidades de calidad del producto tanto a nivel técnico de control como mecánico y garantiza decisivamente la exactitud de peso de las porciones. La magnitud del vacío aplicado tiene una gran influencia en la calidad del producto y por esa razón es regulable.

Modular. Compatible. Conectable en red.

Su construcción modular, compatibilidad con todos los accesorios e integración en el software HCU hacen de las embutidoras al alto vacío Handtmann módulos de producción con una alta flexibilidad. Son compatibles con todos los equipos adicionales habituales, ofrecen un proceso de producción moderno y garantizan una optimización rentable de los procesos. El control desarrollado por Handtmann combina los componentes mecánicos y electrónicos en un sistema global perfectamente adaptado y sincronizado. Las embutidoras al alto vacío garantizan como factores de producción fiables una seguridad de proceso que es decisiva para lograr un éxito sostenible en la producción industrial de alto rendimiento.

APROVECHE ESTAS VENTAJAS

- Productos de primera calidad gracias a la evacuación completa de las inclusiones de aire. El resultado es una mayor durabilidad y un aspecto impecable del producto, también en el envase
- Máxima precisión de porcionado gracias a la alimentación óptima patentada
- Alta capacidad de producción mediante una producción continua con una excelente succión de la masa de producto
- Reducción de costes con tiempos de curación más cortos y pesos de venta más elevados
- Sistema de uso universal con bajos costes de conservación
- Mayores ventajas sensoriales, tecnológicas, económicas y legales en comparación con la producción convencional



CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS

Interacción perfecta de componentes inteligentes

1. CONTROL CENTRAL: CONTROL TÁCTIL MEDIANTE MONITOR

El control táctil mediante monitor es el elemento de control central de las embutidoras al alto vacío de Handtmann. Toda la producción de la embutidora al alto vacío, también con soluciones de líneas, por ejemplo con clipadoras, se regula exclusivamente desde el control mediante monitor.

- Flexibilidad de aplicación mediante una comunicación polivalente con sistemas accesorios y soluciones de líneas.
- Elevado confort de manejo gracias a la funcionalidad táctil y una pantalla a color de 12".
- Clara lógica de manejo con un lenguaje de símbolos y una presentación intuitiva.
- Memoria de programas con 250 posiciones.
- 30 idiomas seleccionables.

2. TÉCNICA DE ACCIONAMIENTO

La tecnología de servoaccionamientos de Handtmann hace de las embutidoras al alto vacío factores de producción fiables en lo que respecta a precisión, rendimiento y disponibilidad. La ejecución de todos los accionamientos con la técnica de servo libre de mantenimiento altamente dinámica reduce notablemente los costes de conservación.

3. TOLVA DE VACÍO

La tolva de vacío juega un papel especial en el sistema. Garantiza una evacuación extraordinaria con un vacío permanente y regulable, lo que es a su vez decisivo para la calidad y una larga duración del producto. El control automático del nivel de embutición de la tolva de vacío asegura un elevado potencia de embutición y con ello una alta rentabilidad, ya que no se producen tiempos de funcionamiento sin carga.

4. GEOMETRÍA DE ENTRADA/VÁLVULA DE ENTRADA

La zona de entrada, con unas dimensiones generosas que facilitan el flujo, y un recorrido de succión corto y directo garantizan un elevado potencia de embutición. A través de la técnica de servoaccionamientos se controla dinámicamente la válvula de entrada y de forma continua la ranura de entrada de la tolva, lo que posibilita la adaptación individual a los requisitos del producto. Para una embutición uniforme con un cuidado óptimo y una evacuación máxima del producto.

5. ALIMENTACIÓN/ROTOR DE PALETAS

Dos sistemas de vacío de regulación independiente en la tolva y el rotor garantizan un vacío óptimo, que genera una evacuación perfecta para una excelente calidad del producto. Adicionalmente, el dispositivo de alimentación y el alimentador curvado son accionados y regulables de forma separada y logran un llenado homogéneo adecuado de las cámaras para un porcionado con un peso exacto. Los rotores de paletas de las embutidoras al alto vacío están equipados con volúmenes de grandes dimensiones adaptados a cualquier aplicación que permiten una perfecta adecuación al producto. Se cuida el producto al máximo gracias al corto recorrido y máxima sección del rotor y la salida.

6. TUBO DE SUCCIÓN

El tubo de succión asegura una succión fiable de la materia prima, incluso en el caso de pedazos de carne de gran tamaño o tapas y contras con redondo completas. Un recorrido de succión corto y directo garantiza un rendimiento industrial máximo. Los tubos de succión de 200 mm o 250 mm de diámetro se manejan con facilidad gracias a su solución de cierre rápido.

7. INTELLIGENT VACUUM MANAGEMENT SYSTEM (IVM)

El sistema de gestión de vacío inteligente desarrollado por Handtmann controla los circuitos de vacío regulados independientemente de la tolva y el rotor, el sensor de nivel de llenado y la válvula de entrada.

- Al iniciarse el vaciado del fondo en forma de tolva se cierra de forma fulminante la válvula de entrada, con lo que no se produce ninguna caída del vacío.
- Vaciado de la tolva de vacío hasta que se alcanza el nivel de llenado mínimo.
- Válvula de entrada abierta, el vacío cae, la HVF se detiene.
- Se aspira completamente el fondo en forma de tolva hasta que no quede material.
- La válvula de entrada se cierra, la tolva de vacío evacúa, la HVF aprovecha la carga de la tolva completa.

El IVM garantiza con ello una seguridad de proceso y una evacuación máximas. ¡Calidad de producto garantizada de la primera porción a la última!



Tipo 695



Tipo 697



OPCIONES DE EQUIPAMIENTO Y ACCESORIOS

Empleo versátil como flexible módulo de producción

1. TOLVA DE FONDO

Las tolvas de fondo del tipo 695 y 697 están adaptadas óptimamente a los requisitos de producción individuales.

Tipo 695 adecuado especialmente para masas especialmente difíciles de alimentar, como por ejemplo embutido curado y salchicha cocida de mejor aglutinación, pero también para todos los demás productos en combinación con la HVF 658/660/664/670.

- Capacidad de la tolva de hasta 450 litros.
- Tubo de succión de 250 mm con cierre rápido.
- Montaje opcional del dispositivo de elevación de brazo 83-6 para carro para masa de 200 litros
- Sensor de nivel de llenado opcional para el control de alimentación automático y para la regulación de entrada automática de la HVF (por ejemplo, con el fondo en forma de tolva vacío).

Tipo 697 concebido para la producción de jamón en combinación con la HVF 670 o la HVF 664.

- Capacidad de la tolva de hasta 1100 litros.
- Tubo de succión de 200 mm con cierre rápido.
- Sensor de nivel de llenado opcional para el control de alimentación automático y para la regulación de entrada automática de la HVF (por ejemplo, con el fondo en forma de tolva vacío).

2. CARRO DE COMPONENTES

El carro de componentes es el complemento ideal en la manipulación diaria para limpiar y guardar los componentes de la embudadora al alto vacío de forma eficiente.

- Tipo 449-02 para HVF 658, HVF 660 y HVF 664.
- Tipo 449-03 para HVF 670.

3. INTEGRACIÓN DE TECNOLOGÍA DE PICADO Y EMBUTICIÓN

El cabezal de picado Handtmann GD 93-3 opcional utilizado junto con la HVF 658/660 optimiza aún más la calidad y el procesamiento del producto. Con el cabezal de picado Handtmann se pica al nivel de granulación final y se porciona simultáneamente. Con ello se reduce la carga de corte y se acortan las fases del proceso. Las ventajas decisivas son unos productos atractivos desde el punto de vista sensorial y la optimización de los procedimientos de producción tradicionales.

4. UNIDAD DE TUBO DE VACÍO

La unidad de tubo de vacío con freno de tripa patentado posibilita una evacuación adicional directamente en la salida del producto del tubo de llenado. Las posibles burbujas de aire que se encuentren debajo de la tripa se eliminan y el producto queda absolutamente libre de aire. El vacío es regulado de manera sincronizada a la salida de producto por el control HVF.

5. COMPENSACIÓN DE PESO

El sistema de compensación de pesos integrado en HVF 660 y HVF 658 aporta una precisión en el peso de nuevo mejorada con una capacidad de producción y una calidad de producto máximas. Compensa la presión y el volumen de las cámaras del rotor de paletas, eliminando así las fluctuaciones que se producen debido a la distinta consistencia de la masa a procesar.

6. UNIDADES DE VACÍO MÓVILES

Las unidades de vacío móviles son la alternativa a un sistema de vacío central o una bomba de vacío montada directamente: unidad de vacío móvil 448-01 con 1 bomba de vacío de 100 m³/h. unidad de vacío móvil 448-02 con 2 bombas de vacío de 100 m³/h.

7. CONEXIÓN EN RED DE LOS SISTEMAS DE EMBUTICIÓN A TRAVÉS DE LA HCU

Planificación Control Regulación. HCU (Handtmann Communication Unit) es el innovador software de Handtmann para la conexión en red de los sistemas de embutición con la red de datos de la planta de producción. Para la transparencia y optimización de procesos de producción complejos. Una opción es la regulación automática del peso. Un sistema de pesaje integrado realiza de forma continua una comparación de valores nominales/reales y se encarga del reajuste del peso de las porciones: ya solo reduciendo el sobrellenado al mínimo se obtiene una clara reducción en los costes.

8. CONEXIÓN AL SISTEMA AL

Para una producción de salchichas automatizada, las embudadoras al alto vacío HVF 664, HVF 660 y HVF 658 deben ponerse en servicio con líneas modulares de torsionado y colgado Handtmann. Con ello se garantiza una producción rentable de productos escaldados o cocidas en tripa natural, de colágeno o artificial con las opciones de colgado o corte.

9. COMPATIBILIDAD

Todas las embudadoras al alto vacío son adecuadas para la conexión de clipadoras de todos los tipos y marcas.

10. VÁLVULAS DE CORTE 424 Y 425

Válvulas de corte 425 para porcionado de 1 o 2 pistas en moldes o termoformadoras junto con la HVF 670, HVF 660 o HVF 664 para jamones de piezas de gran tamaño de hasta aprox. 500 g de dimensiones de salida. Válvulas de corte 424 para HVF 670, HVF 664, HVF 660 y HVF 658.

11. INTEGRACIÓN EN SOLUCIONES DE LÍNEAS

Todas las embudadoras al alto vacío pueden integrarse con facilidad en soluciones de proceso complejas. Gracias a su flexibilidad de aplicación, se convierten en un elemento central fundamental en soluciones de líneas modulares o en un módulo básico altamente compatible en procesos de producción automatizados. Las embudadoras al alto vacío son la base fiable para un entorno de producción estable.



EMBUTIDORA AL ALTO VACÍO HVF 670

Para jamones de alta calidad de piezas de músculos enteros.

La embutidora al alto vacío HVF 670 es un especialista único para la producción de jamones de primera calidad de piezas de músculos de gran tamaño y enteros de más de 500 gramos de peso.

Sin unidad de porcionado accesorio, la HVF 670 embute y porciona todas las calidades de jamón con una eficacia, rapidez y precisión extraordinarias. Las características de la producción para el procesamiento de piezas de músculos de gran tamaño hasta tapas y contras con redondo completas son incomparables y sientan nuevas pautas de calidad en la elaboración de jamones cocidos. Las piezas se porcionan con eficacia y se mantienen como piezas de músculos enteros. Junto con la extraordinaria evacuación de la tecnología de alto vacío se obtiene un producto de primera clase sin inclusiones de aire o gelificación. Con las válvulas de corte también es posible un porcionado directo en recipientes o termoformadoras.

CAMPO DE APLICACIÓN

- Músculos enteros
- Jamones con piezas de más de 500 gramos

OPCIONES

- Conexión de clipadoras
- Carro de componentes 449-03
- Opciones digitales HDS: HCU, HMC, HFM
- Unidad de tubo de vacío
- Unidades de vacío móviles 448-01/448-02
- Fondo en forma de tolva tipo 697 y tipo 695
- Válvulas de corte 424/425

VENTAJAS	
•	Rotor de paletas con un gran volumen de transporte para piezas de músculos enteras
•	Tratamiento óptimo del producto gracias a recorridos cortos del producto y a una sección de salida de grandes dimensiones de 100 mm No hay fricción y con ello no hay inclusiones de masa
•	Excelente calidad para productos del jamón de gran calidad de piezas grandes y enteras con ligazón óptima del producto
•	Conservación de la estructura del músculo con sólo pequeños cortes en el sistema
•	Conexión directa de clipadoras y otros equipos accesorios
•	Válvula de corte 425 / 424 como opción de equipamiento para un porcionado directo en recipientes o termoformadoras



Características técnicas	HVF 670
Potencia de embutición (ajuste continuo)	670-7: 7000 kg/h 670-11: 11 500 kg/h 670-16: 16 000 kg/h
Presión de embutición	hasta 10 bares
Diámetro de salida	100 mm
Rango de porcionado	100 a 200 000 g
Rotor con 10 000 cm³	1666 cm ³ a 6 paletas de bombeo 3333 cm ³ - 3 paletas de bombeo
Peso neto	1640 kg
Peso bruto	1885 kg (embalaje: 2095 kg)
Medidas del embalaje	2310 x 1850 x 2250 mm

EJEMPLO DE PRODUCTO: JAMÓN EN GELATINA

Descripción del producto	Producción de embutido en gelatina con aportaciones de hasta 30 mm aprox.
	Calibre de embutición 105 mm
Proceso de producción	La masa de áspic prepicada y enfriada se mezcla en frío con las aportaciones tratadas previamente y se embute a través del sistema de alimentación/sistema de tubos de vacío de la HVF 670.

EJEMPLO DE PRODUCTO: JAMÓN COCIDO	
Descripción del producto	Producto de jamón cocido de alta calidad con trozos grandes
	Calibre de embutición aprox. 150 mm
Proceso de producción	Trozos de carne masajeados con salmuera se embuten en las tripas correspondientes a través del rotor de la HVF 670. Seguidamente se lleva a cabo un proceso de escaldado térmico antes de cortar las porciones en máquinas de corte para crear las lonchas.

PRODUKTBEISPIEL ROHSCHINKEN	
Descripción del producto	Producto de jamón crudo de alta calidad con trozos grandes
	Calibre de embutición aprox. 130 mm
Proceso de producción	Trozos de carne seca salada, suficientemente masajeados y cohesionados, se embuten en tripas permeables a los gases a través del rotor de la HVF 670 de forma análoga a como se realiza en la producción de jamón cocido. Seguidamente se lleva a cabo un tratamiento térmico condicionado (curado/ ahumado/secado) antes de cortar las porciones en máquinas de corte para crear lonchas o cubos.



EMBUTIDORA AL ALTO VACÍO HVF 664

Para productos de piezas de pequeñas dimensiones o material picado

La embutidora al alto vacío HVF 664 es perfectamente adecuada para la producción de jamones de cortes de carne de pequeño tamaño o material picado con piezas de hasta 500 gramos, como por ejemplo, jamones moldeados.

A mayor evacuación, mayor sensación de calidad del jamón. La embutidora al alto vacío HVF 664 ofrece un rendimiento que marca nuevas pautas en el segmento de mercado más grande del mundo para productos de jamón: excelente calidad y presentación del producto y ausencia de aire gracias a una capacidad de evacuación extraordinariamente elevada. El control perfecto de los pesos y el hecho de que se trata de sistemas de porcionado compactos continuos sin unidad de porcionado externa satisfacen los más exigentes requisitos de rentabilidad.

CAMPO DE APLICACIÓN

- Jamones moldeados de material picado o de cortes de carne de pequeño tamaño con dimensiones de la pieza de salida de hasta aprox. 500 gramos.

OPCIONES

- Conexión con clipadoras
- Carro de componentes 449-02
- Opciones digitales HDS: HCU, HMC, HFM
- Unidades de vacío móviles 448-01/448-02
- Unidad de tubo de vacío
- Trabajo en modo de embutidora al vacío sin vacío de la tolva
- Tolva de fondo 695 o 697
- Tolva de fondo 695 opcionalmente con dispositivo elevador de brazo
- Válvulas de corte 424/425

VENTAJAS

- Llenado óptimo de las cámaras del rotor de paletas y excelente precisión en el peso también con un muy elevado vacío en la tolva gracias al dispositivo de alimentación activo
- Extraordinaria calidad en productos de jamón con un excelente aspecto de corte y eliminación de inclusiones de aire
- Alta potencia efectiva gracias a la embutición continua y al porcionado sin equipos adicionales
- Conexión directa de clipadoras y otros equipos accesorios
- Válvula de corte 425 / 424 como opción de equipamiento para un porcionado directo en recipientes o termoformadoras



Características técnicas	HVF 664
Potencia de embutición (ajuste continuo)	14 400 kg/h 240 l/min
Presión de embutición	hasta 35 bares (30 bares con máx. potencia de embutición)
Rotor 1930 cm³	138 cm³ a 14 paletas de bombeo 276 cm³ – 7 paletas de bombeo 483 cm³ – 4 paletas de bombeo
Diámetro de salida	60 mm
Rango de porcionado	100 a 200 000 g
Peso neto	1540 kg
Peso bruto	1775 kg (embalaje: 1990 kg)
Medidas del embalaje	2310 x 1850 x 2250 mm

EJEMPLO DE PRODUCTO: SALCHICHA COCIDA

Descripción del producto	Producto de embutido escaldado picado fino Calibre de embutición 48 mm
Proceso de producción	El vacío de la HVF 664 succiona el producto de un sistema de silo y picado preconectado. El sensible control de la válvula de entrada y del sistema de vacío de la HVF 664 garantiza un corte sin poros.

PRODUKTBEISPIEL SCHINKEN KLEINSTÜCKIG

Descripción del producto	Producto de jamón cocido con trozos pequeños Calibre de embutición aprox. 100 mm
Proceso de producción	Trozos de carne picados masajeados con salmuera se embuten en las tripas correspondientes a través del rotor de la HVF 664. Seguidamente se lleva a cabo un proceso de escaldado térmico antes de cortar las porciones en máquinas de corte para crear las lonchas.



EMBUTIDORA AL ALTO VACÍO HVF 660

Para una innovadora producción de productos escaldados, cocidos y curados



La embutidora al alto vacío HVF 660 ofrece la posibilidad de producir más rentablemente desde productos clásicos hasta productos nuevos con la tecnología de alto vacío.

Gracias a la excelente evacuación de la técnica de alto vacío de Handtmann se consigue un producto absolutamente sin poros. La salchicha cocida, el salami cocido y los productos semiperecederos se benefician de una alimentación eficiente de la tolva y una manipulación extremadamente cuidadosa del producto. Un elevado rendimiento de producción, un balance energético de última generación, los más actuales estándares de seguridad e higiene y el carro de componentes especialmente adaptado para un trabajo ergonómico garantizan la eficiencia, la rentabilidad y un tiempo de amortización extremadamente corto.

CAMPO DE APLICACIÓN

- Embutido curados de gran calibre
- Salami cocido
- Embutido escaldado
- Productos semiperecederos

OPCIONES

- Cabezal de picado GD 93-3
- Tolva de fondo 695 opcionalmente con dispositivo elevador de brazo
- Carro de componentes 449-02
- Compensación de peso
- Opciones digitales HDS: HCU, HMC, HFM
- Conexión de clipadoras
- Trabajo en modo de embutidora al vacío sin vacío de la tolva
- Unidades de vacío móviles 448-01/448-02
- Válvulas de corte 424/425

VENTAJAS

- Productos de primera calidad con un atractivo aspecto de corte gracias a la completa eliminación del aire residual. Con ello se obtiene una mayor durabilidad y un aspecto impecable también en el envase.
- Capacidad de producción muy elevada gracias a una succión extraordinaria y una embutición continua sin tiempos de parada.
- Muy buena capacidad de porcionado y precisión en el peso gracias a una alimentación óptima. Máxima evacuación para un tiempo de curación más corto y un peso de venta más elevado
- El empleo opcional de la técnica de picado y embutición integrada Handtmann permite optimizar aún más la calidad y la elaboración de los productos.
- Sistema compacto de uso universal con un manejo sencillo y bajos costes de conservación.

Características técnicas	HVF 660
Potencia de embutición (ajuste continuo)	10 200 kg/h 170 l/min
Presión de embutición	hasta 40 bares
Rotor 1930 cm³	138 cm ³ – 14 paletas de bombeo 276 cm ³ – 7 paletas de bombeo 483 cm ³ – 4 paletas de bombeo
Diámetro de salida	60 mm
Rango de porcionado	100 a 200 000 g
Peso neto	1480 kg
Peso bruto	1780 kg
Medidas del embalaje	2310 x 1850 x 2250 mm

EJEMPLO DE PRODUCTO: EMBUTIDO EN GELATINA

Descripción del producto	Embutido en gelatina polaco con aportaciones de aprox. 20 mm
Equipamiento de la máquina	Tubo de llenado 48 mm
Proceso	Material de aportación precocido y cortado en cubos se mezcla con aditivos y pasta de corteza de cerdo enfriada y picada y se introduce en carros de masa. La masa se vuelca en la tolva de suelo mediante el dispositivo elevador de la HVF 660, se succiona a través de la válvula de entrada de la tolva de llenado y se porciona con ayuda del rotor en combinación con una clipadora.

EJEMPLO DE PRODUCTO: SALCHICHA COCIDA

Descripción del producto	Polnisches Brühwurst-Produkt Halbdauerware
Equipamiento de la máquina	Tubo de llenado 48 mm
Proceso	El embutido escaldado grande se prepara con medios convencionales (picadora/cúter) para la aplicación de picado y embutición. El resultado de la combinación de la HVF 660 con la técnica de picado y embutición es una distribución uniforme de las aportaciones y una imagen de corte homogénea y sin poros.



EMBUTIDORA AL ALTO VACÍO HVF 658

Para productos curados de primera calidad sin aire y compactos

Con una presión de embutición de hasta 72 bares, la embutidora al alto vacío HVF 658 está predestinada para productos curados, snacks de embutido curado o productos de masa muy consistente o fría.

La extraordinaria evacuación de la embutidora al alto vacío HVF 658 de Handtmann consigue un producto curado absolutamente libre de poros y compacto. La elevada presión de embutición, el óptimo comportamiento de succión de la masa consistente y la perfecta alimentación al rotor de paletas garantizan una productividad sobresaliente. El empleo opcional de la técnica de picado y embutición integrada Handtmann permite optimizar aún más la calidad y la elaboración de los productos. También otros productos de materia prima muy consistente o fría se benefician de la técnica de vacío de Handtmann.

CAMPO DE APLICACIÓN

- Embutido curado de pequeño calibre
- Snacks de embutido curado
- Productos de materia prima muy consistente.

OPCIONES

- Cabezal de picado GD 93-3
- Tolva de fondo 695 opcionalmente con dispositivo elevador de brazo
- Carro de componentes 449-02
- Compensación de peso
- Opciones digitales HDS: HCU, HMC, HFM
- Conexión de clipadoras o de líneas de torsionado
- Trabajo en modo de embutidora al vacío sin vacío de la tolva
- Unidades de vacío móviles 448-01/448-02

VENTAJAS

- Productos sin poros, compactos, con un atractivo aspecto de corte y un bonito color gracias a la completa eliminación del aire residual. Con ello se obtiene una mayor durabilidad y un aspecto impecable también en el envase.
- Una succión extraordinaria de masas consistentes o frías para una elevada potencia de embutición y productividad.
- Muy buena capacidad de porcionado y precisión en el peso gracias a una alimentación óptima.
- Máxima evacuación para un tiempo de curación más corto y un peso de venta más elevado.
- Sistema compacto con una reducida necesidad de espacio, manejo sencillo y bajos costes de conservación.

Características técnicas	HVF 658
Potencia de embutición (ajuste continuo)	6000 o 7200 kg/h 100 o 120 l/min
Presión de embutición	hasta 72 bares (50 bares con máx. potencia de embutición)
Rotor 1070 cm³	89 cm ³ – 12 paletas de bombeo 178 cm ³ – 6 paletas de bombeo 267 cm ³ – 4 paletas de bombeo
Diámetro de salida	60 mm
Rango de porcionado	100 a 200 000 g
Peso neto	1480 kg
Peso bruto	1740 kg
Medidas del embalaje	2310 x 1850 x 2250 mm

EJEMPLO DE PRODUCTO: EMBUTIDO CURADO

Descripción del producto	Producto de embutido curado estándar Calibre 73 mm Granulación 2 mm Calibre de embutición aprox. 73 mm Proceso de embutición mediante tubo de llenado 36 mm
Proceso	La masa de embutido curado se prepara para la aplicación de picado y embutición mediante una técnica de máquinas convencional con cortadora de carne congelada y cúter. La temperatura de embutición es de -2,5 °C El contenido de aire medible se reduce al 0 %.

EJEMPLO DE PRODUCTO: PRODUCTOS DE CÓCTEL DE EMBUTIDO CURADO

Descripción del producto	Calibre de 24 mm Proceso de embutición mediante tubo de llenado 12 mm
Proceso	La masa de embutido curado se prepara para el empleo del cabezal de picado y el sistema AL mediante una técnica de máquinas convencional con cortadora de carne congelada y cúter. La temperatura de embutición es de -2,5 °C El contenido de aire medible se reduce al 0 %.