

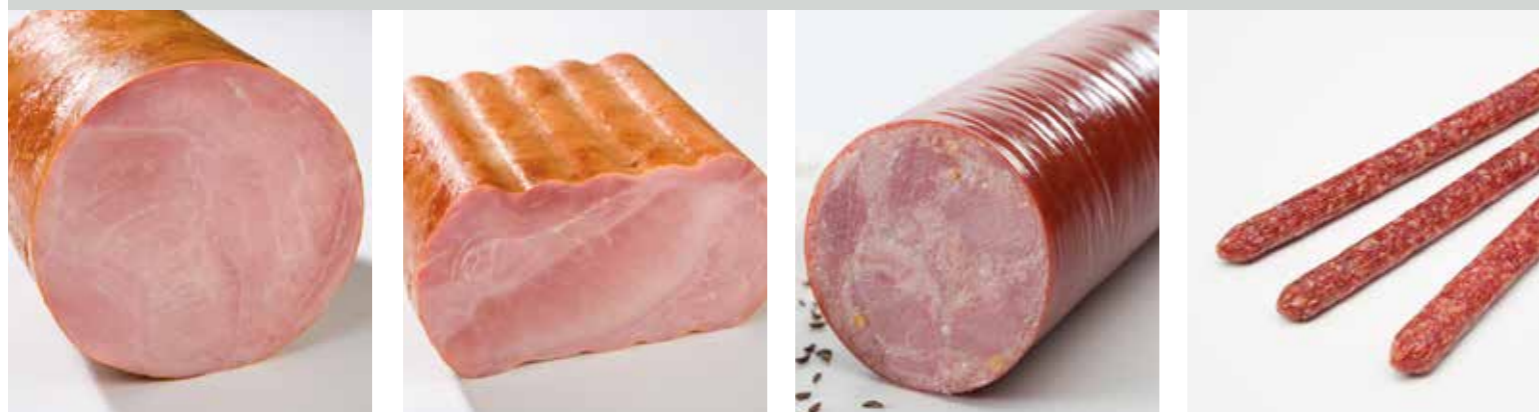
handtmann
Idee per il futuro.

TECNOLOGIA DI INSACCO SOTTO ALTO VUOTO
SISTEMA HVF

handtmann
Idee per il futuro.

TECNOLOGIA DI INSACCO SOTTO ALTO VUOTO

Ottimizzazione del processo di produzione. Capacità produttiva. Qualità del prodotto.



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

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



TECNOLOGIA BREVETTATA E INTELLIGENTE DI INSACCO SOTTO ALTO VUOTO

Per vantaggi tecnologici, sensoriali ed economici



La tecnologia di insacco sotto alto vuoto di Handtmann offre varie possibilità per progettare processi di lavorazione in maniera più efficiente ed economica, presentando allo stesso tempo in maniera affidabile importanti caratteristiche tecnologiche e sensoriali dei prodotti.

Nelle insaccatrici sotto alto vuoto di Handtmann, sulla tramoggia viene applicato un dispositivo aggiuntivo per il vuoto nel rotore. In questo caso il sistema di vuoto viene esteso da una pompa per vuoto aggiuntiva, specifica per la tramoggia. La tramoggia di insacco è chiusa e ha un collegamento a un contenitore a monte, come un imbuto, un silo o un serbatoio. In ragione del vuoto presente nella tramoggia di insacco è possibile aspirare il ripieno da un contenitore presente nell'insaccatrice. Inoltre, il ripieno viene espulso nella misura desiderata.

CAMPI DI APPLICAZIONE

La gamma di modelli HVF comprende quattro diversi tipi di macchine, adattati ai corrispondenti prodotti di base. La gamma di applicazioni è sostanzialmente flessibile ed è possibile utilizzare questo sistema in aziende miste con ampio assortimento di prodotti.

HVF 670 per prodotti a base di prosciutto ottenuti da pezzi di muscolo grandi e interi con singoli pezzi superiori ai 500 grammi fino a cosce/sottocoste o fese/sottofese intere.

HVF 664 per prosciutti formati da materiale tritato o prodotti a base di tagli di carne a piccoli pezzi di dimensioni fino a ca. 500 grammi.

HVF 660 per wurstel crudi di grosso calibro, salame cotto, wurstel bolliti, prodotti semidurevoli, salsicce a lunga conservazione.

HVF 658 per snack di wurstel crudo di piccolo calibro o prodotti con materiale finito molto solido

Riempimento in modo continuo. Doppio vuoto.

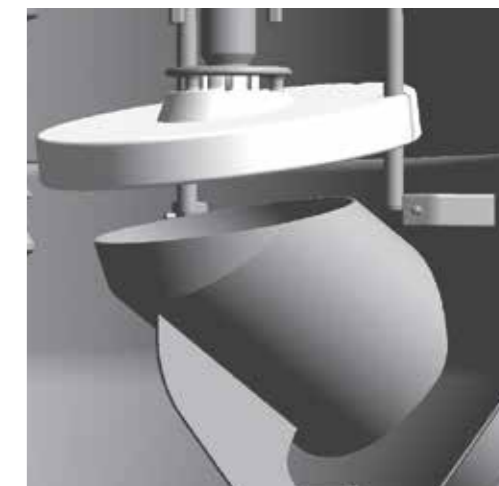
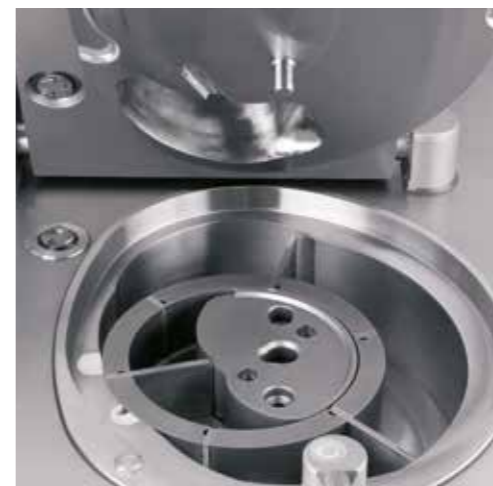
Un evidente vantaggio offerto dalla tecnologia HVF di Handtmann è la regolazione servocomandata della valvola di entrata tra il contenitore e la tramoggia di insacco, in combinazione con un sensore di livello di riempimento automatico per il riempimento in continuo della tramoggia di insacco. Con l'aiuto di questa regolazione è possibile adattare la fessura di apertura della valvola e la portata di alimentazione nella tramoggia a seconda del ripieno. L'adattamento avviene in base alla dimensione dei pezzi, ovvero l'omogeneità e la viscosità del riempimento. Inoltre, nel rotore è installato un dispositivo di alimentazione che supporta l'ulteriore trasporto del ripieno. L'alimentazione è adattabile al ripieno anche in base alle esigenze in termini di qualità del prodotto, tanto dal punto di vista della tecnologia di controllo quanto meccanicamente, garantendo in tal modo il grado più elevato di porzioni precise nel peso. Il livello del vuoto applicato influisce in maniera significativa sulla qualità del prodotto ed è quindi regolabile.

Modulare. Compatibile. Collegabile in rete.

La struttura modulare, la compatibilità con tutti gli accessori e il collegamento al software HCU rendono le insaccatrici sotto alto vuoto di Handtmann dei moduli di produzione flessibili. Esse sono compatibili con tutti gli accessori più comuni e garantiscono un procedimento produttivo moderno e un'ottimizzazione dei processi molto redditizia. Il comando sviluppato da Handtmann combina i componenti meccanici ed elettronici in un unico sistema perfettamente adattato e sincronizzato. Le insaccatrici sotto alto vuoto sono fattori di produzione affidabili e garantiscono perciò una sicurezza di processo determinante per un successo a lungo termine nella produzione industriale ad alte prestazioni.

APPROFITTAZIONE DI QUESTI VANTAGGI

- Ottima qualità del prodotto grazie all'assoluta eliminazione di bolle d'aria. Di conseguenza, si ha una durata di conservazione più lunga e un taglio impeccabile anche nell'imballaggio
- Massima precisione di porzionatura grazie all'alimentazione ottimale e brevettata
- Elevata capacità produttiva grazie alla produzione continua con una straordinaria aspirazione dell'impasto
- Riduzione dei costi grazie a un tempo di maturazione più breve e un peso di vendita maggiore
- Sistema dall'impiego universale con costi di manutenzione ridotti
- Significativi vantaggi sensoriali, tecnologici, economici e legali rispetto alla produzione convenzionale



CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE

Perfetta interazione dei componenti intelligenti

1. COMANDO CENTRALE: COMANDO SU MONITOR TOUCH

Il comando su monitor touch è l'elemento di comando centrale delle insaccatrici sotto alto vuoto Handtmann. L'intera produzione dell'insaccatrice sotto alto vuoto, anche in soluzioni di linea, come le clippatrici, viene regolata esclusivamente tramite il comando sul monitor.

- Flessibilità di impiego attraverso una comunicazione versatile con accessori e soluzioni di linea
- Elevato comfort d'utilizzo grazie alla funzione tocco e al display touch 12"
- Logica di comando elementare grazie a simboli semplici e raffigurazione chiara
- Memoria di programma con 250 spazi di memoria.
- 30 lingue selezionabili

2. TECNOLOGIA DI AZIONAMENTO

La servo-tecnologia Handtmann rende le insaccatrici sotto alto vuoto dei fattori di produzione affidabili dal punto di vista della precisione, delle prestazioni e della disponibilità. Dato che tutti gli azionamenti dispongono di una servo-tecnologia altamente dinamica ed esente da manutenzione, i costi di gestione vengono notevolmente ridotti.

3. TRAMOGGIA SOTTOVUOTO

La tramoggia sottovuoto ha una particolare importanza all'interno del sistema. Grazie al vuoto permanente e regolabile, essa permette un'ottimale creazione di vuoto, determinante per la qualità del prodotto e per maggiori tempi di conservazione. Il monitoraggio automatico del livello di riempimento della tramoggia assicura un'elevata capacità di sacco e quindi un'elevata efficienza, in quanto si evitano i tempi in cui la macchina gira a vuoto.

4. GEOMETRIA/VALVOLA DI ENTRATA

Un'area di ingresso di ampie dimensioni con flusso ottimizzato e un tratto di aspirazione breve e diretto garantiscono un'elevata capacità di sacco. La valvola di entrata viene azionata dinamicamente dalla servo-tecnologia e l'imbocco di ingresso della tramoggia ha una regolazione continua che consente l'adeguamento in funzione dei requisiti specifici del prodotto. Risultato: sacco regolare, trattamento delicato e massima creazione di vuoto per il prodotto.

5. ALIMENTAZIONE/ROTORE A PALETTE

Il vuoto ottimale è creato da due sistemi regolati separatamente, uno nella tramoggia e l'altro nel rotore. Questo crea il vuoto ottimale per un'eccellente qualità dei prodotti. Inoltre, il dispositivo di alimentazione e la curva dell'alimentatore sono azionati e regolabili indipendentemente l'uno dall'altro per un riempimento delle camere omogeneo e ben eseguito che garantisce una porzionatura precisa in funzione del peso. I rotori a palette delle insaccatrici sotto alto vuoto sono dotati di una varietà di grandi rotori, le cui dimensioni sono adattate a seconda dell'impiego. Ciò permette un perfetto adeguamento al prodotto. Il trattamento delicato del prodotto viene garantito dal breve tratto da percorrere e dalla grande sezione del rotore e dell'uscita.

6. TUBO DI ASPIRAZIONE

Il tubo di aspirazione permette di aspirare il materiale di uscita in modo affidabile e delicato. Persino grossi pezzi di carne e cosce/sottocoste o fese/sottofese intere vengono aspirati in maniera sicura. Un tratto di aspirazione breve e diretto garantisce le massime prestazioni industriali. I tubi di aspirazione con diametro 200 mm - 250 mm sono facilmente maneggevoli grazie alla soluzione con chiusura rapida.

7. INTELLIGENT VACUUM MANAGEMENT SYSTEM (IVM) (SISTEMA DI GESTIONE DEL VUOTO INTELLIGENTE)

L'Intelligent Vacuum Management System sviluppato da Handtmann monitora e controlla i due circuiti di vuoto regolati indipendentemente l'uno dall'altro nella tramoggia e nel rotore, nonché il sensore di livello e la valvola di entrata.

- Quando l'imbuto inizia a girare a vuoto, la valvola di entrata si chiude immediatamente per evitare perdite di vuoto.
- La tramoggia gira a vuoto fino a quando non viene raggiunto il minimo livello di riempimento.
- La valvola di entrata si apre, il vuoto diminuisce e l'HVF si ferma.
- Completa aspirazione dell'imbuto fino a svuotarlo.
- La valvola di apertura si chiude, la tramoggia sottovuoto crea il vuoto, l'HVF utilizza la carica completa della tramoggia.

L'IVM garantisce quindi la massima sicurezza di processo e una creazione di vuoto ottimale. Qualità del prodotto assicurata dalla prima all'ultima porzione!



Modello 695



Modello 697



OPZIONI IN DOTAZIONE E ACCESSORI

Per un uso versatile come modulo di produzione flessibile

1. IMBUTO

I modelli di imbuto 695 e 697 sono adattati in maniera ottimale alle esigenze di produzione individuali.

Il **modello 695**, in combinazione con le HVF 658/660/664/670, è indicato per impasti particolarmente difficili da alimentare, come per es. wurstel crudi, wurstel bolliti dall'impasto compatto, ma anche per tutti gli altri prodotti.

- Contenuto della tramoggia 450 litri
- Tubo di aspirazione 250 mm con chiusura rapida.
- Installazione opzionale del sollevatore a bracci 83-6 per carrello da 200 litri per impasto per insaccati
- Sensore di livello opzionale per caricamento automatico e per regolazione d'ingresso automatica dell'HVF (ad es. quando l'imbuto è vuoto)

Il **modello 697** è concepito per la produzione di prosciutto in combinazione con HVF 670 o HVF 664.

- Contenuto della tramoggia 1100 litri
- Tubo di aspirazione 200 mm con chiusura rapida.
- Sensore di livello opzionale per caricamento automatico e per regolazione d'ingresso automatica dell'HVF (ad es. quando l'imbuto è vuoto)

2. CARRELLO

Il carrello è il completamento ideale per la gestione quotidiana: permette una pulizia efficace e la conservazione delle varie parti dell'insacatrice sotto alto vuoto.

- Modello 449-02 per HVF 658, HVF 660 e HVF 664
- Modello 449-03 per HVF 670

3. INTEGRAZIONE DELLA TECNOLOGIA DEL TRITACARNE DA INSACCO

L'impiego opzionale del tritacarne da insacco Handtmann GD 93-3 in combinazione con HVF 658/660 consente un'ulteriore ottimizzazione della qualità e la lavorazione del prodotto. Con il tritacarne Handtmann, la carne viene ridotta alla grana finale e contemporaneamente porzionata, il tutto in un'unica fase di processo. Ciò permette di ridurre la sollecitazione meccanica delle lame e rende le operazioni più brevi. I vantaggi decisivi sono la l'attrattività sensoriale dei prodotti e l'ottimizzazione dei processi produttivi tradizionali.

4. UNITÀ DEL TUBO SOTTOVUOTO

L'unità del tubo sottovuoto con freno del budello brevettato permette un'ulteriore espulsione sottovuoto direttamente all'uscita del prodotto dal tubo di insacco. Le eventuali bolle d'aria che si formano sotto al budello vengono eliminate: in questo modo il prodotto risulta totalmente sottovuoto. Il vuoto viene regolato dal comando HVF in maniera sincronizzata allo scarico del prodotto.

5. COMPENSAZIONE DEL PESO

La compensazione del peso integrata nei modelli HVF 660 e HVF 658 assicura una precisione di peso ancora maggiore per la massima efficienza produttiva e qualità di prodotto. Tale sistema garantisce il bilanciamento del volume e della pressione nelle celle del rotore a palette ed elimina così le oscillazioni che si generano a causa della diversa consistenza dell'impasto da lavorare.

6. UNITÀ SOTTOVUOTO MOBILI

Le unità sottovuoto mobili sono l'alternativa al sistema di vuoto centrale o alla pompa del vuoto direttamente montata: Unità sottovuoto mobile 448-01 con 1 pompa del vuoto 100 m³/h Unità sottovuoto mobile 448-02 con 2 pompe del vuoto 100 m³/h

7. CONNESSIONE DEI SISTEMI DI INSACCO TRAMITE HCU

Pianificazione. Controllo. Comando. HCU (Handtmann Communication Unit) è il software innovativo di Handtmann per il collegamento dei sistemi di insacco con la rete di dati dell'azienda produttrice. Ciò garantisce la trasparenza e l'ottimizzazione di complessi procedimenti produttivi. Un'opzione consiste nella regolazione automatica del peso. Un sistema di pesatura integrato esegue una compensazione continua tra valori nominali e valori reali, regolando quindi in maniera costante il peso delle porzioni. Già soltanto la minimizzazione dell'insacco eccessivo consente una notevole riduzione dei costi.

8. COLLEGAMENTO AL SISTEMA AL

Per una produzione automatizzata di wurstel occorre impiegare le insacatrici sotto alto vuoto HVF 664, HVF 660 e HVF 658 con le linee di attorcigliatura e sospensione Handtmann. In questo modo si ottiene una produzione economica di wurstel crudi o bolliti in budello naturale, collagene e artificiale con taglio o sospensione opzionali.

9. COMPATIBILITÀ

Tutte le insacatrici sotto alto vuoto possono essere collegate a clippatrici di ogni tipo e marca.

10. VALVOLA DI TAGLIO 424 / 425

Valvola di taglio 425 per posizionamento a 1 o 2 corsie in stampi o macchine per imbutitura in combinazione con HVF 670, HVF 660 o HVF 664 per grossi pezzi di prosciutto con pezzi in uscita fino a 500 grammi.

Valvola di taglio 424 per HVF 670, HVF 664, HVF 660 e HVF 658.

11. INTEGRAZIONE IN SOLUZIONI DI LINEA

Tutte le insacatrici sotto alto vuoto possono essere integrate in complesse soluzioni di processo. Grazie alla loro flessibilità di impiego, sono l'elemento di base per soluzioni di linea modulari o un modulo di base altamente compatibile nei processi produttivi automatizzati. Le insacatrici sotto alto vuoto sono la base affidabile per un ambiente produttivo solido ed efficiente.



INSACCATRICE SOTTO ALTO VUOTO HVF 670

Per prosciutto di alta qualità prodotto a partire da pezzi di muscolo interi

L'insacatrice sotto alto vuoto HVF 670 Handtmann è lo specialista senza pari per la produzione di prosciutto di prima scelta a partire da pezzi di muscolo interi e di grandi dimensioni con singoli pezzi dal peso superiore ai 500 grammi.

Senza unità di porzionatura accessoria, l'HVF 670 insacca e porziona tutte le qualità di prosciutto in modo efficiente, veloce e preciso. Le caratteristiche di produzione durante la lavorazione di grossi pezzi di muscolo fino a cosce/sottocoste o fese/sottofese intere sono ineguagliate e stabiliscono nuovi standard di qualità nella lavorazione del prosciutto cotto. I singoli pezzi vengono porzionati in maniera delicata e rimangono sotto forma di muscolo intero. Grazie all'interazione con l'eccellente sistema di sotto alto vuoto, nasce un prodotto di prima scelta senza ingresso di aria e senza depositi di gel. Con le valvole di taglio è anche possibile la porzionatura diretta in contenitori o in macchine per imbutitura.

CAMPO DI APPLICAZIONE

- Muscoli interi
- Prosciutto con singoli pezzi superiori ai 500 grammi

OPZIONI

- Collegamento con clippatrici
- Carrello 449-03
- Opzioni HDS digitali: HCU, HMC, HFM
- Unità del tubo sottovuoto
- Unità sottovuoto mobili 448-01/448-02
- Imbuto, modello 697 e modello 695
- Valvola di taglio 424/425

VANTAGGI

- Rotore a palette con rotore di grande volume per interi pezzi di muscolo
- Delicatezza ottimale del trattamento del prodotto grazie al breve tratto da percorrere e alla grande sezione di scarico (100 mm). Nessuna abrasione e quindi nessun residuo di impasto per insaccati
- Eccezionale qualità per prodotti a base di prosciutto di prima scelta composti da grossi pezzi di muscolo intero con legatura ottimale
- Mantenimento della struttura del muscolo con pochi tagli nel sistema
- Collegamento diretto con clippatrici e altri accessori
- Valvola di taglio 425/424 come opzione in dotazione per posizionamento diretto in contenitori o in macchine per imbutitura



Dati sulle prestazioni	HVF 670
Capacità di insacco (regolabile in modo continuo)	670-7: 7.000 kg/h 670-11: 11.500 kg/h 670-16: 16.000 kg/h
Pressione di insacco	fino a 10 bar
Diametro di uscita	100 mm
Campo di porzionatura	da 100 a 200.000 g
Rotore 10.000 cm³	1.666 cm ³ a 3 a 6 ventole pompa 3.333 cm ³ - 3 ventole pompa
Peso netto	1.640 kg
Peso lordo	1.885 kg (contenitore 2.095 kg)
Dimensioni contenitore	2310 x 1850 x 2250 mm

ESEMPIO DI PRODOTTO ASPIC DI PROSCIUTTO

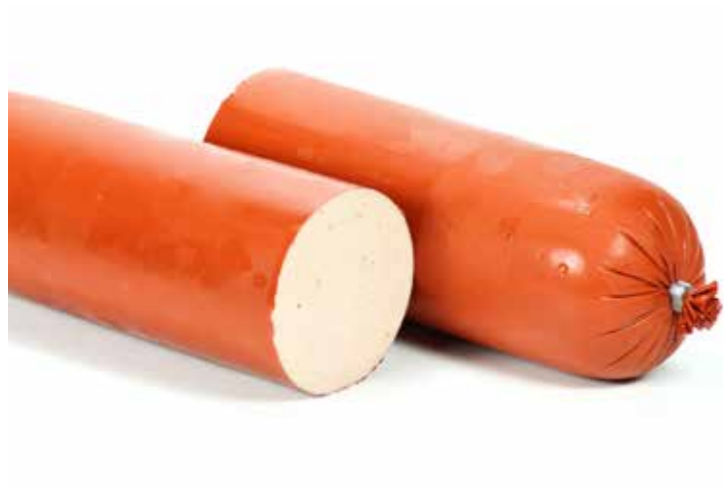
Descrizione del prodotto	Aspic di wurstel con ripieni fino a 30 mm Calibro insacco 105 mm
Processo produttivo	La massa per l'aspic, raffreddata e pre-macinata, viene miscelata a freddo con ripieni in pezzi pretrattati e utilizzata per il riempimento tramite il sistema di insacco/ sistema del tubo sottovuoto del modello HVF 670.

ESEMPIO DI PRODOTTO PROSCIUTTO COTTO

Descrizione del prodotto	Prodotto di alta qualità a base di prosciutto cotto a pezzi di grandi dimensioni Calibro insacco ca. 150 mm
Processo produttivo	I pezzi di carne burattati, mescolati a salamoia, vengono utilizzati per riempire i budelli corrispondenti utilizzando il rotore del modello HVF 670. Successivamente ha luogo un processo di bollitura termica prima che le porzioni vengano tagliate a fette utilizzando affettatrici.

ESEMPIO DI PRODOTTO PROSCIUTTO CRUDO

Descrizione del prodotto	Prodotto di alta qualità a base di prosciutto crudo a pezzi di grandi dimensioni Calibro insacco ca. 130 mm
Processo produttivo	Pezzi di carne sufficientemente coesi, burattati, salati a secco vengono utilizzati per riempire budelli corrispondenti permeabili al gas utilizzando il rotore del modello HVF 670 analogamente alla produzione di prosciutto cotto. Successivamente ha luogo un trattamento termico condizionato (stagionatura/affumicatura/essiccazione) prima che le porzioni vengano tagliate a fette oppure a dadini utilizzando affettatrici.



INSACCATRICE SOTTO ALTO VUOTO HVF 664

Per prodotti a base di materiale a pezzettini o tritato

L'insacatrice sotto alto vuoto HVF 664 è perfetta per la produzione di prosciutto a base di tagli di carne in piccoli pezzi o di materiale tritato con pezzi fino a 500 grammi, come ad es. prosciutto formato.

Maggiore è la creazione di vuoto per l'espulsione, migliore sarà la qualità del prosciutto. L'insacatrice sotto alto vuoto HVF 664 fornisce prestazioni che stabiliscono nuovi standard di qualità nel segmento di mercato di portata mondiale dei prodotti a base di prosciutto: qualità e presentazione del prodotto eccellenti, nonché una totale assenza d'aria grazie a una creazione di vuoto per l'espulsione estremamente elevata. Un perfetto controllo del peso e un sistema di porzionatura compatto e continuo senza unità di porzionatura esterna fanno sì che sia possibile raggiungere i massimi requisiti di efficienza.

CAMPO DI APPLICAZIONE

- Prosciutto formato a base di materiale tritato o tagli di carne in piccoli pezzi di dimensioni fino a ca. 500 grammi

OPZIONI

- Collegamento a clippatrici
- Carrello 449-02
- Opzioni HDS digitali: HCU, HMC, HFM
- Unità sottovuoto mobili 448-01/448-02
- Unità del tubo sottovuoto
- Funzionamento in modalità VF senza vuoto della tramoggia
- Imbuto 695 o 697
- Imbuto 695 con sollevatore a bracci opzionale
- Valvola di taglio 424/425

VANTAGGI

- Riempimento ottimale delle camere del rotore a palette ed elevatissima precisione di peso anche con vuoto della tramoggia molto alto, grazie al dispositivo di alimentazione
- Eccellente qualità del prodotto per prodotti con un taglio eccellente e l'eliminazione di bolle d'aria
- Prestazioni elevate grazie all'insacco continuo e alla porzionatura senza bisogno di accessori supplementari
- Collegamento diretto con clippatrici e altri accessori
- Valvola di taglio 425/424 come opzione in dotazione per posizionamento diretto in contenitori o in macchine per imbutitura



Dati sulle prestazioni	HVF 664
Capacità di insacco (regolabile in modo continuo)	14.400 kg/h 240 l/min
Pressione di insacco	fino a 35 bar (30 bar a max capacità di insacco)
Rotore 1.930 cm³	138 cm ³ a 3 a 14 ventole pompa 276 cm ³ - 7 ventole pompa 483 cm ³ - 4 ventole pompa
Diametro di uscita	60 mm
Campo di porzionatura	da 100 a 200.000 g
Peso netto	1.540 kg
Peso lordo	1.775 kg (contenitore 1.990 kg)
Dimensioni contenitore	2310 x 1850 x 2250 mm

ESEMPIO DI PRODOTTO WURSTEL BOLLITI	
Descrizione del prodotto	Prodotto a base di wurstel bolliti finemente sminuzzati Calibro insacco 48 mm
Processo produttivo	Il prodotto viene alimentato, mediante il vuoto creato, nell'HVF 664 tramite un sistema di tritatura e silo a monte. Il comando sensibile della valvola di entrata e del sistema del vuoto dell'HVF 664 assicura un taglio compatto.

PRODUKTBEISPIEL SCHINKEN KLEINSTÜCKIG	
Descrizione del prodotto	Prodotto a base di prosciutto cotto in piccoli pezzi Calibro insacco ca. 100 mm
Processo produttivo	I pezzi di carne sminuzzati e burattati, mescolati a salamoia, vengono utilizzati per riempire i budelli corrispondenti utilizzando il rotore del modello HVF 664. Successivamente ha luogo un processo di bollitura termica prima che le porzioni vengano tagliate a fette utilizzando affettatrici.



INSACCATRICE SOTTO ALTO VUOTO HVF 660

Per una nuova produzione di wurstel bolliti, cotti e crudi



L'insaccatrice sotto alto vuoto HVF 660 offre la possibilità di produrre in maniera più economica prodotti classici così come prodotti nuovi grazie alla tecnologia di alto vuoto.

L'eccezionale espulsione sottovuoto offerta dalla tecnologia ad alto vuoto di Handtmann si traduce in un prodotto assolutamente compatto. Wurstel bolliti, salame cotto, wurstel cotti e prodotti semidurevoli traggono il massimo vantaggio da un caricamento efficiente della tramoggia e da un trattamento estremamente delicato dei prodotti. L'elevata capacità produttiva, il bilancio energetico all'avanguardia, nuovi standard di sicurezza e igiene e infine un carrello appositamente adattato per rendere ergonomico il lavoro: tutto questo garantisce efficienza, economicità e tempi di ammortizzazione estremamente brevi.

CAMPO DI APPLICAZIONE

- Wurstel crudi di grosso calibro
- Salame cotto
- Wurstel bolliti
- Prodotti semidurevoli

OPZIONI

- Tritacarne da insacco GD 93-3
- Imbuto 695 con sollevatore a bracci opzionale
- Carrello 449-02
- Compensazione del peso
- Opzioni HDS digitali: HCU, HMC, HFM
- Collegamento con clippatrici
- Funzionamento in modalità VF senza vuoto della tramoggia
- Unità sottovuoto mobili 448-01/448-02
- Valvola di taglio 424/425

VANTAGGI

- Altissima qualità del prodotto con un taglio preciso grazie alla completa eliminazione dell'aria residua. Di conseguenza, tempi di conservazione più lunghi e un aspetto eccellente anche nell'imballaggio
- Elevatissima efficienza produttiva grazie a un ottimo sistema di aspirazione e a un insacco continuo senza tempi di fermo macchina
- L'alimentazione ottimale garantisce capacità di porzionatura e precisione di peso eccellenti. Massima creazione di vuoto nell'espulsione per un tempo di stagionatura ridotto e un maggiore peso di vendita
- L'impiego opzionale del tritacarne da insacco Handtmann offre un'ulteriore ottimizzazione della qualità e dell'elaborazione del prodotto
- Sistema compatto e dall'impiego universale dalla massima maneggevolezza e dai costi di manutenzione ridotti

Dati sulle prestazioni	HVF 660
Capacità di insacco (regolabile in modo continuo)	10.200 kg/h 170 l/min
Pressione di insacco	fino a 40 bar
Rotore 1.930 cm³	138 cm ³ - 14 ventole pompa 276 cm ³ - 7 ventole pompa 483 cm ³ - 4 ventole pompa
Diametro di uscita	60 mm
Campo di porzionatura	da 100 a 200.000 g
Peso netto	1.480 kg
Peso lordo	1.780 kg
Dimensioni contenitore	2310 x 1850 x 2250 mm

ESEMPIO DI PRODOTTO ASPIC DI WURSTEL

Descrizione del prodotto	Prodotto a base di aspic di wurstel polacco con ripieni di circa 20 mm
Dotazione macchina	Tubo di insacco 48 mm
Processo	Il ripieno in pezzi, precotto e tagliato a dadini, viene mescolato con la pasta di cotenna raffreddata e tritata e gli additivi, per poi essere riempito in carrelli per impasti per insaccati. La massa viene ribaltata nell'imbutto tramite il caricatore dell'HVF 660, aspirata attraverso la valvola di entrata della tramoggia e porzionata con l'aiuto del rotore in combinazione con una clippatrice.

ESEMPIO DI PRODOTTO WURSTEL BOLLITI

Descrizione del prodotto	Prodotti semidurevoli a base di wurstel bolliti polacchi
Dotazione macchina	Tubo di insacco 48 mm
Processo	Il wurstel bollito grezzo viene preparato con mezzi convenzionali (tritacarne/cutter) per l'applicazione di tritatura e insacco. Il risultato della combinazione HVF 660 e tecnologia del tritacarne è una distribuzione uniforme dei ripieni in pezzi nonché un taglio uniforme e compatto.



INSACCATRICE SOTTO ALTO VUOTO HVF 658

Per prodotti sottovuoto, compatti e di prima qualità a base di wurstel crudi.

L'insaccatrice sotto alto vuoto HVF 658 con pressione di insacco fino a 72 bar è destinata a wurstel crudi, snack di wurstel crudo o prodotti a base di impasto molto solido o freddo.

Grazie all'eccellente sistema di espulsione sottovuoto dell'insaccatrice sotto alto vuoto HVF 658 Handtmann, è possibile ottenere un prodotto a base di wurstel crudo assolutamente non poroso e compatto. Un'elevata pressione di insacco, un'aspirazione ottimale dell'impasto solido, nonché la perfetta alimentazione nel rotore a palette garantiscono una produttività senza pari.

L'impiego opzionale della tecnica del tritacarne da insacco fornisce un'ulteriore ottimizzazione della qualità e dell'elaborazione del prodotto. Anche altri prodotti con materiale di uscita molto solido o freddo possono trarre vantaggio dalla tecnologia del sotto alto vuoto Handtmann.

CAMPO DI APPLICAZIONE

- Wurstel crudi di piccolo calibro
- Snack a base di wurstel crudi
- Prodotti a base di materiale di uscita molto solido

OPZIONI

- Tritacarne da insacco GD 93-3
- Imbuto 695 con sollevatore a bracci opzionale
- Carrello 449-02
- Compensazione del peso
- Opzioni HDS digitali: HCU, HMC, HFM
- Collegamento di clippatrici o linee di attorcigliatura
- Funzionamento in modalità VF senza vuoto della tramoggia
- Unità sottovuoto mobili 448-01/448-02

VANTAGGI

- Prodotti non porosi, compatti, con un taglio definito e un bel colore grazie alla totale eliminazione dell'aria residua. Di conseguenza, tempi di conservazione più lunghi e un aspetto eccellente anche nell'imballaggio.
- Eccellente aspirazione di impasti fermi o freddi per una capacità di insacco e una produttività elevate.
- L'alimentazione ottimale garantisce capacità di porzionatura e precisione di peso eccellenti.
- Massima creazione di vuoto nell'espulsione per un tempo di stagionatura ridotto e un maggiore peso di vendita.
- Un sistema compatto e salvaspazio, semplice da maneggiare e con bassi costi di manutenzione.

Dati sulle prestazioni	HVF 658
Capacità di insacco (regolabile in modo continuo)	6.000 o 7.200 kg/h 100 o 120 l/min
Pressione di insacco	fino a 72 bar (50 bar a max capacità di insacco)
Rotore 1.070 cm³	89 cm ³ - 12 ventole pompa 178 cm ³ - 6 ventole pompa 267 cm ³ - 4 ventole pompa
Diametro di uscita	60 mm
Campo di porzionatura	da 100 a 200.000 g
Peso netto	1.480 kg
Peso lordo	1.740 kg
Dimensioni contenitore	2310 x 1850 x 2250 mm

ESEMPIO DI PRODOTTO WURSTEL CRUDI

Descrizione del prodotto	Prodotto a base di wurstel crudi standard Calibro 73 mm Grana 2 mm Calibro insacco ca. 73 mm Processo di insacco tramite tubo di insacco 36 mm
Processo	La massa di wurstel crudi viene preparata secondo l'ingegneria meccanica convenzionale, ossia tramite affettatrici per carne congelata e cutter per l'uso di tritacarne da insacco. La temperatura di riempimento è pari a -2,5 °C. Il contenuto d'aria misurabile viene ridotto allo 0%.

ESEMPIO DI PRODOTTO COCKTAIL DI WURSTEL CRUDI

Descrizione del prodotto	Calibro 24 mm Processo di insacco tramite tubo di insacco 12 mm
Processo	La massa di wurstel crudi viene preparata secondo l'ingegneria meccanica convenzionale, ossia tramite affettatrici per carne congelata e cutter per l'uso di tritacarne da insacco e sistema AL. La temperatura di riempimento è pari a -2,5 °C. Il contenuto d'aria misurabile viene ridotto allo 0%.