

# VF 612/VF 616

Les poussoirs sous vide pour les moyennes entreprises !



# Poussoir sous vide





Technologie de poussoirs sous vide Handtmann :

## Qualité et performance pour les moyennes entreprises !

Les poussoirs sous vide Handtmann VF 612 et VF 616 se caractérisent par une qualité produit de premier ordre, une grande polyvalence et une fiabilité exceptionnelle. Dans les moyennes entreprises en particulier, disposer de poussoirs sous vide à la fois performants et flexibles est indispensable. Gérer les pics de commandes et produire de plus gros volumes tout en proposant une gamme complète de produits sont ici les facteurs décisifs. Les VF 612 et VF 616 sont parfaitement adaptés à ces prestations.

Les fonctions centrales des poussoirs à vide concernent le remplissage et le portionnement exacts de produits alimentaires sous forme de pâte ou le dosage et le formage via des adaptateurs. Ils se prêtent à de nombreuses applications et utilisations allant des saucisses et produits à base de viande classiques, tels que les saucisses à cuire, à bouillir ou crues aux nouveaux produits tendance, tels que les salades fines composées, les plats cuisinés et bien d'autres encore. La qualité des produits est toujours de tout premier ordre, que le portionnement soit fait en boyau artificiel, collagénique ou naturel ou dans d'autres conteneurs. Les poussoirs sous vide Handtmann VF 612 et VF 616 sont la solution idéale pour les moyennes entreprises qui misent sur la productivité et la performance tout en ayant à cœur de soigner la qualité et la variété de leurs produits.

**VF 612/VF 616:**

**Les poussoirs universels.**

**Technologie VF 612 / VF 616 : économique et fiable**

- Productivité élevée et portionnement précis.
- Alimentation optimale et système sous vide efficace pour une qualité produit de premier ordre.
- Traitement respectueux des produits, qu'il s'agisse de saucisses à frire ou de boyaux.
- Changement rapide du type de produit grâce à une technologie de commande centralisée.
- Grandes longévités et faible usure grâce à l'utilisation d'une technologie conforme aux normes industrielles.
- Peuvent être combinés à de nombreux accessoires.
- Efficacité et rendement élevés associés à une manipulation simple.
- Le VF 612 et le VF 616 peuvent servir d'unités de base pour les solutions de chaînes telles que les systèmes AL.
- Nombreuses options d'équipement pour une parfaite adaptation aux exigences de votre entreprise (différentes tailles de trémies séparables, intégration de la technique du hache-viande, etc.).

# Avantages

Qualité et précision :

## Une qualité produit inégalée !

### 1. Alimentation et pompe à ailettes

Grâce à notre technologie de remplissage perfectionnée combinant une courbe d'alimentation synchronisée et une forme de sortie de trémie favorisant le flux d'écoulement, les conditions parfaites sont remplies pour un remplissage respectueux du produit et un portionnement de haute précision. Un remplissage continu des compartiments de la pompe à ailettes est ainsi assuré de manière optimale. Le système sous vide parfaitement ajusté garantit une évacuation du produit continue et durable. L'association parfaite de tous ces éléments permet d'assurer un portionnement précis, une répartition de la chair homogène et un produit appétissant et de toute première qualité. Le rotor de la pompe à ailette, à faible usure et d'une durée de vie bien supérieure à la moyenne permet la reproductibilité des normes de production les plus élevées sur de longues durées. Le système de compensation du poids breveté et intégré à la pompe à ailettes permet d'augmenter encore la précision du portionnement par l'équilibrage de la pression et du volume dans les compartiments. Les variations de poids liées au produit lui-même sont réduites et la différence de pression dans les compartiments aplanie.

### 2. Entraînement et commande

Le système d'entraînement Handtmann, basé sur la technologie des servomoteurs, fait des poussoirs sous vide VF 612 et VF 616 des outils de production fiables. Associé à la technologie de commande, il assure une sécurité des processus maximale et une production sans dysfonctionnements. L'écran du pupitre de commande permet à l'utilisateur de commander et de surveiller de façon centralisée toutes les fonctions. Avec écran couleur, symboles et logique de commande simple basée sur Windows-CE.

- Écran couleur 10" pour une navigation simple et une commande directe, avec des fonctions de diagnostic et d'aide intelligentes.
- 300 emplacements mémoire pour appeler les produits en toute simplicité.
- 28 langues au choix.
- Synchronisation et communication simples avec les adaptateurs.
- Disponible en option en tant qu'écran de commande tactile pour un pilotage intuitif sur écran couleur 12".

### 3. Ergonomie et hygiène

Une ergonomie perfectionnée, un maniement bien pensé, un grand confort d'utilisation et un design lissé contribuent à la rentabilité et à l'efficacité du travail quotidien sur ce poussoir sous vide. La trémie divisible pour un rangement et un changement rapides des charges n'en est qu'un exemple parmi d'autres.





Systèmes et adaptateurs :

## Quand flexibilité rime avec succès !

Nouveaux développements produits, procédés de plus en plus pointus, progrès de l'automatisation : les entreprises moyennes sont particulièrement sollicitées lorsqu'il s'agit de flexibilité et d'adaptation.

Les pousseurs sous vide Handtmann VF 612 et VF 616 permettent une utilisation efficace des possibilités d'extension et une grande latitude d'utilisation. La synchronisation aisée de ces pousseurs avec les adaptateurs fait d'eux un module central de commande et de portionnement fiable dans les solutions de chaînes.

Grâce à leur polyvalence et à leur flexibilité, vous êtes paré pour l'avenir :

- Saucisse à bouillir
- Saucisse crue
- Saucisse à cuire
- Jambon
- Salades/épicerie fine
- Soupes/sauces
- Boulettes/Boules
- Plats cuisinés



Automatisation de la production des saucisses avec les systèmes AL



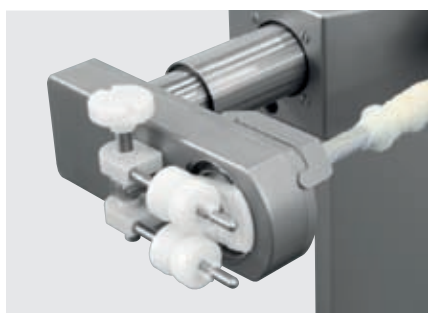
Production de saucisses en continu avec le système ConPro 200



Coextrusion et formage automatisés avec le système Koex-MFD



Dosage automatisé dans des conteneurs



# Modèles



## Handtmann VF 612 K/VF 612.

Caractéristiques techniques :		VF 612 K	VF 612
Capacité de remplissage		3 000 kg/h	3 000 kg/h
Pression de remplissage		jusqu'à 35 bars	jusqu'à 35 bars
Capacité de portionnement et de fermeture	Portions 25 g	Performance 450 port./min.	Performance 600 port./min.
	50 g	375 port./min.	450 port./min.
	100 g	280 port./min.	320 port./min.
	200 g	190 port./min.	200 port./min.
Plage de portionnement		5 à 100 000 g	5 à 100 000 g
Contenance de la trémie Standard		90/240 litres	90/240 litres
En option		40/100 ou 90/160 litres	90/160 litres
Commande		Compact	Moniteur
Puissance connectée		4,5 kW	4,5 kW

### Variantes d'équipement en option :

Écran de commande tactile	Non disponible	En option
Commande compacte	Standard	En option
Raccordement au système AL	Non disponible	En option
Compensation de poids	En option	En option
Intégration hache-viande GD 93-3	Non disponible	Non disponible
Dispositif élévateur à bras 83-6/83-7/83-8	En option	En option
Fermeture servo	En option	Standard

## Handtmann VF 616.

Caractéristiques techniques :		VF 616	
Capacité de remplissage		3 600 kg/h	
Pression de remplissage		jusqu'à 45 bars	
Capacité de portionnement et de fermeture	Portions 25 g	Performance 700 port./min.	Performance 500 port./min.
	50 g	500 port./min.	360 port./min.
	100 g	360 port./min.	220 port./min.
	200 g	220 port./min.	
Plage de portionnement		5 à 100 000 g	
Contenance de la trémie Standard		90/240 litres	
En option		90/350 litres	
Commande		Moniteur	
Puissance connectée		6 kW	

### Variantes d'équipement en option :

Écran de commande tactile	En option
Commande compacte	En option
Raccordement au système AL	Standard
Compensation de poids	Standard
Intégration hache-viande GD 93-3	En option
Dispositif élévateur à bras 83-6/83-8	En option
Fermeture servo	Standard

# Accessoires



Diversité de l'offre :

## Une gamme d'accessoires polyvalente et éprouvée !

Avec une offre diversifiée et de nouveaux produits, les entreprises peuvent mettre en place des actions ciblées pour faire évoluer leur activité dans le bon sens. La gamme variée d'accessoires Handtmann offre pour cela les meilleures condi-

tions. Grâce à des fermetures rapides, tous les adaptateurs Handtmann se raccordent sans outil au poussoir sous vide. Un gain de temps précieux en cas de changement fréquent de produits.

Accessoires	Caractéristiques techniques	Application	Options
Main automatique HV 412	– Longueurs de boyaux jusque 300 mm – À monter sur le dispositif de fermeture de type 410	Particulièrement adapté à la fermeture automatique de boyaux naturels de calibre 13 à 58 mm.	Choix de cornets de torsion de tailles diverses
Main automatique HV 414	– Longueurs de boyaux jusque 300 mm – À monter sur le dispositif de fermeture de type 410 – Avec frein à boyaux entraîné, facilement réglable	Pour la fermeture automatique de boyaux naturels, collagéniques et artificiels dans les plages de calibres 13 à 58 mm	– Choix de cornets de torsion dans les diverses longueurs – Ouverture automatique de la main automatique – Détection de fin de boyau pour les boyaux naturels
Main automatique HV 416	– Longueurs de boyaux jusque 430 mm – À monter sur le dispositif de fermeture de type 410 – Avec frein à boyaux entraîné, facilement réglable	Pour la fermeture automatique de boyaux naturels, collagéniques et artificiels dans les plages de calibres 13 à 58 mm	– Choix de cornets de torsion dans les diverses longueurs – Ouverture automatique de la main automatique – Détection de fin de boyau pour les boyaux naturels
Tête de portionnement 85-2	Diamètre de tête de remplissage 45 mm	Dosage exact et séparation aussi bien des chairs sous forme de pâte que des chairs fluides avec additifs	dans divers conteneurs, comme des boîtes, des terrines, etc.
Appareil à enfiler les boyaux DA 78-6	– Directement monté sur le VF 600 – Puissance 0,18 kW	Enfilage de boyaux naturels : de la petite saucisse apéritive aux boyaux de bœuf	Diverses garnitures de rouleaux au choix
Appareil à enfiler les boyaux DA 78-3	Appareil sur table séparé Puissance 0,18 kW Poids net 22 kg	Enfilage de boyaux naturels : de la petite saucisse apéritive aux boyaux de bœuf	Tiges d'enfilage et douilles d'entrée disponibles dans les dimensions suivantes : 10, 12, 15, 17, 20 et 25 mm
Diviseur de débit de remplissage ST 420	– ST 420-20, 2 sorties – ST 420-30, 3 sorties – ST 420-40, 4 sorties – ST 420-50, 5 sorties	Adaptateur pour le remplissage simultané synchronisé de chairs homogènes dans plusieurs voies	Pour l'intégration dans des solutions de chaînes, telles que les systèmes de fromage ou les stations de remplissage
Formeuse à boulettes 79-0	Capacité de production jusqu'à 380 boulettes/min.	Portionnement alterné de boulettes de diamètre 20 à 60 mm	– Diaphragme DF 50 pour les boulettes d'un diamètre compris entre 20 et 50 mm – Diaphragme DF 70 pour les boulettes d'un diamètre allant jusqu'à 60 mm

# Poussoir sous vide

Les poussoirs sous vide Handtmann VF 612 et VF 616 sont la solution idéale pour les moyennes entreprises qui misent sur la performance tout en ayant à cœur de soigner la qualité et la variété de leurs produits. Contactez les spécialistes Handtmann pour créer une solution parfaite répondant à vos exigences.

**Poussoirs sous vide Handtmann pour les moyennes entreprises. Flexibles, performants, qualité produit maximale.**



**Albert Handtmann  
Maschinenfabrik GmbH & Co. KG**

Hubertus-Liebrecht-Str. 10-12  
D-88400 Biberach/Riss  
Allemagne  
Tel. : + 49 (0) 73 51 / 45 - 0  
Fax: + 49 (0) 73 51 / 45 - 15 01  
info.machines@handtmann.de  
www.handtmann.de

**handtmann**  
*Des idées d'avenir.*