

VF 612/VF 616

Le insaccatrici sottovuoto per le medie industrie!



Insaccatrice sottovuoto





Tecnologia del sottovuoto Handtmann:

Qualità e prestazioni per le medie industrie!

Produttività con qualità prodotto insuperabile, versatilità e affidabilità: queste sono le caratteristiche che contraddistinguono le insaccatrici sottovuoto Handtmann VF 612 e VF 616. Proprio nelle medie industrie è estremamente importante poter utilizzare, per tutte le tipologie di prodotto, la potente e flessibile insaccatrice sottovuoto. Far fronte ai picchi degli ordini, produrre volumi importanti e tuttavia fornire un'ampia gamma di prodotti sono in questo caso i fattori determinanti. La VF 612 e la VF 616 sono perfettamente adatte a questo segmento produttivo.

Le funzioni chiave delle insaccatrici sottovuoto sono l'insacco e la porzionatura, con la massima precisione, di alimenti pastosi, oppure il dosaggio e la formatura tramite accessori. Esse offrono molteplici possibilità di impiego in un ampio spettro di applicazioni, dai classici prodotti di wurstel e carne, come wurstel crudo e bollito, fino ai nuovi prodotti trend come insalate, piatti pronti e molto altro ancora. La qualità dei prodotti è sempre ineccepibile, che essi vengano porzionati in budello artificiale, collagene, naturale o in altri contenitori. Le insaccatrici sottovuoto Handtmann VF 612 e VF 616 sono la soluzione ideale per le medie industrie che mirano a produttività e performance, pur avendo a cuore la qualità e la varietà dei loro prodotti.

VF 612/VF 616:

Le universali.

**Tecnologia VF 612/VF 616:
economica e affidabile**

- Elevata produttività e pesi porzionati in maniera precisa.
- Alimentazione ottimale e sistema di vuoto efficace per una qualità prodotto insuperabile.
- Lavorazione delicata di tutti i prodotti insaccati e tutti i tipi di budello.
- Cambio di prodotto veloce grazie alla tecnologia di comando centralizzata.
- Cambio di prodotto veloce grazie alla tecnologia di comando centralizzata.
- Semplice combinazione con molti accessori.
- Efficienza elevata grazie a una produttività intensa unita a una manovrabilità migliore.
- VF 612 e VF 616 come unità di base in soluzioni di linea, come i sistemi AL.
- Molteplici opzioni di dotazione per un perfetto adeguamento alle esigenze aziendali (diverse dimensioni tramoggia, integrazione della tecnica del tritacarne da insacco, ecc.).

Vantaggi

Qualità assicurata dalla precisione:

Massima qualità dei prodotti!

1. Alimentazione e rotore a palette

La tecnologia rende la curva sincronizzata dell'alimentatore e la forma che favorisce il deflusso dallo scarico della tramoggia le premesse essenziali per un processo di insacco delicato e dalla porzionatura precisa. Ne deriva il riempimento continuo delle camere del rotore a palette. Il sistema di vuoto, regolato in modo ottimale, garantisce una creazione di vuoto duratura per il prodotto. Il risultato di questa perfetta interazione è una porzionatura precisa, una distribuzione omogenea dell'impasto e un prodotto appetitoso di prima scelta. Il rotore della pompa nel rotore a palette, con un ridotto grado di usura e con una durata molto superiore alla media garantisce la riproducibilità degli standard produttivi per un arco di tempo prolungato. Il bilanciamento del peso integrato e brevettato garantisce una precisione di porzionatura ancora maggiore grazie alla compensazione dei volumi e della pressione nelle celle. Le variazioni di peso dovute al tipo di prodotto si riducono, la differenza di pressione nelle camere viene compensata.

2. Azionamento e comando

Il sistema di azionamento Handtmann, basato sulla servotecnologia, rende le insaccatrici sottovuoto Handtmann VF 612 e VF 616 fattori produttivi affidabili. In combinazione con la tecnica di comando esso garantisce la massima sicurezza di processo e il corretto funzionamento del sistema produttivo. Il display del comando monitor rende possibile per l'operatore il comando centrale e il controllo di tutte le funzioni. Con display a colori, linguaggio dei simboli e una logica di comando semplice sulla base di Windows-CE.

- Display colorato 10" per una navigazione semplice e un comando diretto, con funzione diagnostica e di Guida intelligente.
- 300 posizioni di memoria prodotto per richiamare i prodotti in maniera semplice.
- 28 lingue selezionabili.
- Semplice sincronizzazione e comunicazione con gli accessori.
- Selezionabile su richiesta anche il comando con monitor touch per un comando intuitivo con display a colori 12".

3. Ergonomia e igiene

Ergonomia avanzata, maneggevolezza sperimentata, comfort d'utilizzo e design dalla superficie liscia sostengono il lavoro quotidiano con l'insaccatrice sottovuoto in maniera economica ed efficiente. Un esempio è rappresentato dalla tramoggia divisibile per un assemblaggio e un cambio di carico veloci.



Sistemi e accessori:

Flessibilità come garanzia di successo!

Nuove versioni di prodotti, processi più snelli, automazione sempre maggiore: la media industria aspira in particolare alla flessibilità e all'adattabilità.

Le insaccatrici sottovuoto Handtmann VF 612 e VF 616 sono concepite per l'impiego efficiente di possibilità di ampliamento e per la libertà di azione. La semplice sincronizzazione con gli accessori le rende un modulo di comando e porzionatura centrale nelle soluzioni di linea.

Ben equipaggiati per il futuro grazie a versatilità e flessibilità:

- Wurstel bolliti
- Wurstel crudi
- Wurstel cotti
- Prosciutti
- Insalate/specialità gastronomiche
- Minestre/salse
- Polpette
- Piatti pronti



Automazione wurstel con sistemi AL



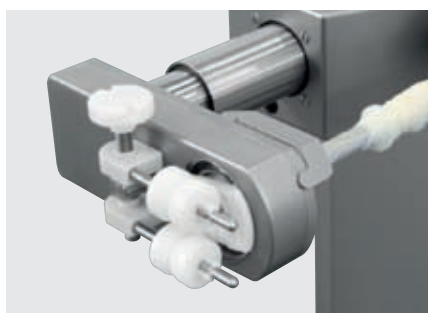
Produzione continua di wurstel con sistema ConPro 200



Coestrusione e formatura automatica con sistema Koex-MFD



Dosatura automatica in contenitori



Modelli



Handtmann VF 612 K/VF 612.

Dati sulle prestazioni:		VF 612 K	VF 612
Capacità di insacco		3.000 kg/h	3.000 kg/h
Pressione di insacco		fino a 35 bar	fino a 35 bar
Potenza di porzionatura e attorcigliatura	Porzioni 25 g	Prestazioni 450 porz./min	Prestazioni 600 porz./min
	50 g	375 porz./min	450 porz./min
	100 g	280 porz./min	320 porz./min
	200 g	190 porz./min	200 porz./min
Campo di porzionatura		5-100.000 g	5-100.000 g
Contenuto della tramoggia Standard		90/240 litri	90/240 litri
A richiesta		40/100 o 90/160 litri	90/160 litri
Comando		Compatto	Monitor
Potenza allacciata		4,5 kW	4,5 kW

Varianti di dotazione opzionali:

Comando touch sul monitor	Non possibile	A richiesta
Centralina compatta	Standard	A richiesta
Collegamento al sistema AL	Non possibile	A richiesta
Compensazione del peso	A richiesta	A richiesta
Integrazione tritacarne da insacco GD 93-3	Non possibile	Non possibile
Sollevatore a bracci 83-6/83-7/83-8	A richiesta	A richiesta
Servo-attorcigliatura	A richiesta	Standard



Handtmann VF 616.

Dati sulle prestazioni:		VF 616	
Capacità di insacco		3.600 kg/h	
Pressione di insacco		fino a 45 bar	
Potenza di porzionatura e attorcigliatura	Porzioni 25 g	Prestazioni 700 porz./min	Prestazioni 500 porz./min
	50 g	500 porz./min	360 porz./min
	100 g	360 porz./min	220 porz./min
	200 g		
Campo di porzionatura		5-100.000 g	
Contenuto della tramoggia Standard		90/240 litri	
A richiesta		90/350 litri	
Comando		Monitor	
Potenza allacciata		6 kW	

Varianti di dotazione opzionali:

Comando touch sul monitor	A richiesta
Centralina compatta	A richiesta
Collegamento al sistema AL	Standard
Compensazione del peso	Standard
Integrazione tritacarne da insacco GD 93-3	A richiesta
Sollevatore a bracci 83-6/83-8	A richiesta
Servo-attorcigliatura	Standard

Accessori



Gamma di offerte:

Programma di accessori pratico e versatile!

Grazie ad una vasta gamma di offerte e a nuovi prodotti, le industrie hanno la possibilità di porsi degli obiettivi mirati per uno sviluppo commerciale di successo. La versatilità del programma di accessori Handtmann rappresenta il presuppo-

sto migliore in questo contesto. Grazie alle chiusure rapide, tutti gli accessori Handtmann vengono collegati all'insaccatrice sottovuoto senza l'ausilio di utensili. Conversioni rapide e salvatempo per frequenti cambi di prodotto.

Accessori	Dati tecnici	Applicazione	Opzioni
Mano automatica HV 412	<ul style="list-style-type: none"> – Lunghezze stick di budello fino a 300 mm – Da montare sul comando di attorcigliatura di tipo 410 	Particolarmente adatta per l'attorcigliatura di budello naturale con calibro di 13 - 58 mm	Selezione dei tubi di attorcigliatura con dimensioni diverse
Mano automatica HV 414	<ul style="list-style-type: none"> – Lunghezze stick di budello fino a 300 mm – Da montare sul comando di attorcigliatura di tipo 410 – Con freno budello azionato e facilmente regolabile 	Per l'attorcigliatura automatica di budello naturale, collagene e artificiale con calibro di 13 - 58 mm	<ul style="list-style-type: none"> – Selezione dei tubi di attorcigliatura con diverse lunghezze utili – Apertura automatica della mano automatica – Riconoscimento della fine del budello per il budello naturale
Mano automatica HV 416	<ul style="list-style-type: none"> – Lunghezze stick di budello fino a 430 mm – Da montare sul comando di attorcigliatura di tipo 410 – Riconoscimento della fine del budello per il budello naturale 	Per l'attorcigliatura automatica di budello naturale, collagene e artificiale con calibro di 13 - 58 mm	<ul style="list-style-type: none"> – Selezione dei tubi di attorcigliatura con diverse lunghezze utili – Apertura automatica della mano automatica – Riconoscimento della fine del budello per il budello naturale
Testa porzionatrice 85-2	Diametro testa di insacco 45 mm	Dosaggio esatto e suddivisione degli impasti pastosi e liquidi con ripieni	In diversi contenitori, quali barattoli, bicchieri, ecc.
Arricciatore DA 78-6	<ul style="list-style-type: none"> – Montato direttamente sulla VF 600 – Potenza allacciata 0,18 kW 	Arricciatura di budelli naturali: Dal budello ovino di piccolo calibro al budello bovino	Selezione di diversi rivestimenti dei rulli
Arricciatore DA 78-3	Dispositivo da tavolo separato Potenza allacciata 0,18 kW Peso netto 22 kg	Arricciatura di budelli naturali: Dal budello ovino di piccolo calibro al budello bovino	Spine di arricciatura e bussole di supporto disponibili con diametro di 10, 12, 15, 17, 20 e 25 mm
Riempitore ST 420	<ul style="list-style-type: none"> – ST 420-20, scarico a 2 unità – ST 420-30, scarico a 3 unità – ST 420-40, scarico a 4 unità – ST 420-50, scarico a 5 unità 	Accessorio per insacco sincronizzato e contemporaneo di impasti omogenei su più corsie	Per l'integrazione in soluzioni di linea, come sistemi di formatura o stazioni di riempimento
Dispositivo per polpette 79-0	Potenza di espulsione fino a 380 polpette/min.	Porzionatura alternata di polpette con diametro di 20 - 60 mm	<ul style="list-style-type: none"> – Diaframma DF 50 per polpette da 20 - 50 mm – Diaframma DF 70 per polpette fino a 60 mm

Insaccatrice sottovuoto

Le insaccatrici sottovuoto Handtmann VF 612 e VF 616 sono la soluzione ideale per le medie industrie che mirano alla produttività, pur avendo a cuore la qualità e la varietà dei loro prodotti. Non esitate a contattare gli specialisti Handtmann per realizzare la soluzione perfetta adattata alle vostre esigenze.

Insaccatrici sottovuoto Handtmann per la media industria. Flessibilità e performance con la massima qualità di prodotto.



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

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

handtmann
Idee per il futuro.