

TECNOLOGÍA DE EMBUTICIÓN AL VACÍO  
VF 611/VF 612/VF 616/VF 620

**handtmann**  
*Ideas con futuro.*

# EMBUTIDORAS AL VACÍO VF 611/VF 612/VF 616/VF 620

Para grandes empresas artesanales o con producciones medianas





↑ Mano automática HV 414



↑ Combinación con clipadora



↑ Línea de embutición de salchichas PLH 216 con unidad de colgado AHE 242

## LAS EMBUTIDORAS AL VACÍO PARA TODOS LOS CASOS.

Modulares y potentes para una producción flexible.

Las nuevas tendencias de consumo demandan nuevos productos. Al mismo tiempo se requieren procesos más eficientes y una mayor automatización y digitalización para lograr el éxito económico. Todas las embutidoras al vacío Handtmann están diseñadas para ser ampliadas y ofrecer al mismo tiempo una alta flexibilidad. La sincronización sencilla con máquinas auxiliares e inteligentes soluciones de mando digitales le ayudarán de manera eficiente a conseguir una gran flexibilidad, capacidad de adaptación ante las demandas actuales del mercado y una alta rentabilidad.

Ya se trate de grandes empresas artesanales, empresas con producciones medianas o empresas que se inician en la producción industrial: sin importar el segmento en que esté posicionado, determinante es que la técnica de las máquinas y el equipamiento posean un rendimiento flexible capaz de adaptarse a todos los requerimientos. Las embutidoras al vacío Handtmann le ofrecen aquí una base extremadamente flexible. Son modulares en cuanto a equipamiento y capacidad de rendimiento, y muy flexibles para trabajar con numerosos equipos accesorios y en diferentes aplicaciones. Capacidad de respuesta ante avalanchas de pedidos, procesamiento de mayores volúmenes y al mismo tiempo el talento para producir un amplio surtido de productos de alta calidad: las embutidoras al vacío Handtmann están hechas exactamente para superar todas estas exigencias.

Las funciones básicas de las embutidoras al vacío son la embutición y el porcionado de alimentos pastosos o la dosificación y el moldeado mediante equipos accesorios. Es posible la elaboración rentable de un amplio surtido de productos de alta calidad, desde productos clásicos de embutido y carne hasta atractivos productos de moda.



## EMBUTIDOS Y SALCHICHAS EN TODAS LAS VARIANTES.

Carga de tripa y torsionado.

Las embutidoras al vacío son excelentes para la elaboración de cualquier tipo de embutido, ya sea embutido escaldado, cocido, fresco o curado. La masa picada se porciona cuidadosamente y al gramo en tripa natural, artificial y de colágeno o en cobertura de alginato. El torsionado siguiente puede realizarse de forma manual o automática con la mano automática o una línea de embutición de salchichas. Para la creación de productos clipados, las embutidoras al vacío son compatibles con todas las clipadoras usuales.

### MANO AUTOMÁTICA PARA EL TORSIONADO AUTOMÁTICO

Con las manos automáticas HV 414 y HV 416 se torsionan automáticamente tripas naturales, tripas naturales superpuestas, tripas de colágeno y celulosa, así como tripas con extremo cerrado. El cierre de la mano automática puede automatizarse opcionalmente. Cuando el operario o el contador de porciones detiene la embutidora al vacío, el accionamiento neumático de la palanca de mando abre la mano automáticamente. La detección del extremo de tripa se acciona automáticamente mediante un sensor, la embutidora al vacío se detiene y la mano abre automáticamente.

### LÍNEAS DE EMBUTICIÓN DE SALCHICHAS AL

Los sistemas AL con carga de tripa manual o semiautomática son apropiados para automatizar la producción de salchichas, es decir, para automatizar los pasos de proceso embutición/porcionado, longitudes idénticas y colgado o corte. El proceso de automatización con tiempos mínimos para el cambio de tripa incrementa considerablemente la productividad en la producción de salchichas. Con un solo sistema es posible procesar embutido escaldado, fresco y curado en todos los tipos de tripa. Para aumentar aún más la calidad de los productos, especialmente en productos de embutido fresco y curado, es posible integrar también un cabezal de picado. Con la tecnología de picado y embutición se pica al nivel de granulación final y se porciona simultáneamente, es decir, en un solo paso.

### Ventajas

- El freno de envoltura de salchichas accionado es un componente preciso y flexible que garantiza un torsionado cuidadoso y rápido, a la vez que reduce notablemente los reventones de tripa.
- El manejo con una sola mano hace posible un cambio de tripa rápido, ergonómico y sencillo.
- La mano automática requiere un mantenimiento extremadamente bajo (intervalo de mantenimiento de 2000 horas).

### Ventajas

- El proceso de automatización con tiempos mínimos para el cambio de tripa incrementa considerablemente la productividad en la producción de salchichas.
- Con un solo sistema es posible procesar embutido escaldado, fresco y curado en todos los tipos de tripa.
- También es posible integrar un cabezal de picado para aumentar aún más la calidad de los productos, especialmente en productos de embutido fresco y curado.
- Con la tecnología de picado y embutición se pica al nivel de granulación final y se porciona simultáneamente, es decir, en un solo paso.



## EQUIPOS ACCESORIOS PARA UNA GRAN VARIEDAD DE PRODUCTOS.

La flexibilidad es la clave del éxito.

## CONFÍE EN SU TALENTO Y EN UNA TECNOLOGÍA DE PRIMERA CLASE.

Así se crean productos de calidad superior.

Con las embutidoras al vacío Handtmann obtendrá siempre productos de la mejor calidad. Y no solo en su surtido de embutidos, sino también en sus productos de catering, para comedores o eventos especiales, como barbacoas y más: fricadelas, hamburguesas, bolas y bolitas, ensaladas, dips y salsas, productos para untar y muchos más. Todo ello fácilmente utilizando los equipos adicionales adecuados para el moldeado y la dosificación.

### AUMENTE SUS VENTAS CON PRODUCTOS MOLDEADOS: HAMBURGUESAS, BOLAS Y OTROS PRODUCTOS.

El **conformador redondo RF 440** es modular y flexible: para bolas, bolitas, hamburguesas y cevapcici. Una cinta transportadora conduce los productos a la fase de procesamiento posterior o una cinta aplanadora integrada produce hamburguesas y fricadelas como hechas a mano. **La unidad de corte manual MSE 441** es una solución flexible para el moldeado y corte de alimentos de muy distinto tipo en un solo paso. Una gran gama de suplementos de formato intercambiables permite un moldeado versátil. Los **sistemas de moldeado automáticos** le permitirán crear productos moldeados con una calidad y una forma excelentes en varias pistas y de forma totalmente automática.

### DOSIFICACIÓN PARA CATERING, BARBACOAS Y OTRAS TENDENCIAS: ENSALADAS, SALSAS, SOPAS Y MUCHO MÁS.

La **válvula dosificadora 85-3** se conecta directamente a la salida de la embutidora al vacío. Es adecuada para porcionar masas pastosas y masas fluidas con aportaciones. La **válvula dosificadora manual** permite la dosificación flexible de masas fluidas o pastosas en las más diversas aplicaciones: ya sea en recipientes, como vasos, bandejas, frascos y latas, o la dosificación de capas de ingredientes o salsas y dips sobre productos acabados, platos combinados y mucho más. Con el **sistema dosificador VDM** es posible dosificar al gramo masas de productos en distintos recipientes de forma enteramente automática.



↑ Conformador redondo RF 440



↑ Sistema dosificador VDM



↑ Válvula dosificadora 85-3

Las embutidoras al vacío Handtmann están disponibles en diferentes variantes y niveles de potencia. Una excelente tecnología de rotor y componentes técnicos de alta calidad, como el sistema de alimentación, la técnica de control y una excelente ergonomía de manejo, son en todos los modelos la base para la creación de productos de excelente calidad y una extraordinaria precisión en el peso durante el proceso de porcionado.

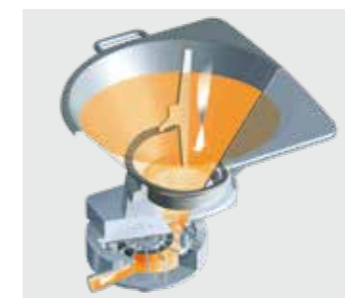
### ACCIONAMIENTO. CONTROL

El accionamiento principal, en técnica de servoactuadores, garantiza una máxima seguridad del proceso y un desarrollo de la producción sin anomalías. Con el control por monitor se manejan todas las funciones de forma centralizada. La interfaz de usuario es muy intuitiva y de fácil manejo.

- Mando central a través del control por monitor multifuncional
- Pantalla a color de 10" para una navegación sencilla y un manejo directo
- Opcional: Control por monitor táctil con pantalla a color de 12"
- Memoria de productos con 300 posiciones para acceder fácilmente a sus productos
- Función de diagnóstico y ayuda inteligente y protocolo de errores
- Sincronización y comunicación sencillas con equipos accesorios
- 28 idiomas seleccionables



↑ Espiral de alimentación



↑ Rotor

### ALIMENTACIÓN. ROTOR DE PALETAS

Para conseguir una alta precisión de porcionado y una alta calidad de los productos es fundamental que las celdas del rotor de paletas se llenen con exactitud y con un grado de llenado máximo. Esto se consigue mediante una alimentación óptima en la tolva de entrada gracias a la configuración perfecta del ángulo de su pared interior. Estas condiciones de flujo se potencian sincronizando el rotor con la espiral de alimentación, la cual posee una sección de entrada óptima. Esta última está diseñada de modo que se garantice un buen flujo en todos los tipos de masa sin riesgo de que se succione aire. Para perfeccionar aún más la alimentación y el grado de llenado de las paletas, el rotor trabaja con vacío. El resultado de esta perfecta interacción es un porcionado al gramo, una distribución homogénea de la masa y un producto final con un aspecto apetitoso y de primera calidad.

- Procesamiento sin aplastamientos, compresiones ni desgarros de masas de embutido escaldado o curado, masas con componentes en trozos o ensaladas y sopas
- Porcionado cuidadoso del material de embutición sin mermas por remolinos o fricción
- Tecnología en estándar industrial para largos tiempos de funcionamiento con un bajo desgaste
- Porcionado al gramo y de grande duración con rotor de paletas reajutable
- Máxima precisión de porcionado con ajuste de precisión a partir de 0,1 g en todas las masas de relleno



## MANEJO ÓPTIMO.

Práctico y de uso cómodo.

## MODELOS. ACCESORIOS.

Ideales para su surtido de productos y su tamaño de empresa.

Las embutidoras al vacío Handtmann están equipadas óptimamente para cubrir las necesidades de grandes empresas artesanales y empresas medianas con una alta productividad. El uso de brazos de elevación y volcado automáticos para carros de masa, el diseño higiénico sin rendijas y un concepto de seguridad conforme a las normas EU actuales garantizan un trabajo efectivo y con un alto ahorro de esfuerzo.

### HIGIENE. LIMPIEZA

Además de la calidad de los productos y la rentabilidad, también unas condiciones higiénicas óptimas tienen la máxima prioridad. Diseño con superficies lisas, separador de agua fácilmente accesible en la cubierta frontal y posibilidades efectivas de limpieza en húmedo forman parte del concepto de higiene de Handtmann. Así siempre estará en el lado seguro.

### MANEJO. ERGONOMÍA

El manejo sencillo de las embutidoras al vacío Handtmann es decisivo para lograr una alta productividad en el apartado de embutición. El proceso se efectúa de forma sencilla a través del control intuitivo de la embutidora al vacío; en los cambios de producto tan solo hay que seleccionar el producto deseado de la memoria de programas. Todos los componentes de la embutidora al vacío, como la tolva dividida, el estribo acoplado y muchos otros detalles, están adaptados óptimamente a la práctica diaria. Más fácil imposible.

### VENTAJAS PARA USTED

- Alta capacidad de producción con pesos exactos de las porciones
- Productos de primera calidad mediante una técnica óptima de rotor y alimentación
- Procesamiento cuidadoso de todo tipo de masas de embutido y otras masas de relleno variadas
- Control central para un manejo sencillo
- Alta durabilidad con poco desgaste gracias al empleo de tecnología industrial
- Sincronización sencilla con otras muchas máquinas auxiliares y accesorios
- Base fiable y extremadamente flexible para soluciones en línea completas
- Múltiples opciones de equipamiento para poder adaptarlas a sus requerimientos específicos

Características técnicas VF 611	Para empresas especializadas en la embutición	
Potencia de embutición	4800 kg/h	
Presión de embutición	15 bares	
Capacidad de la tolva (opcionalmente con dispositivo elevador de brazo)	350 litros, monopieza (estándar) AHV 83-8/carro para masa de 200 litros 90/240 litros (opcional) 90/350 litros (opcional) 40/100 litros (opcional)	AHV 83-6/carro para masa de 200 litros Opcional: Sección inferior de la tolva calefactada/aislada
Rotor	Rotor de bombeo con 10 paletas de bombeo	
Control	Control compacto	
Potencia de conexión	3,5 kW	
Equipamiento opcional	Conexión con AL FPVLH 242...	

Características técnicas VF 612 K (COMPACTA)	Compacta y económica para la producción artesanal		
Potencia de embutición	3000 kg/h		
Presión de embutición	35 bares		
Capacidad de la tolva (opcionalmente con dispositivo elevador de brazo)	90/240 litros (estándar) 90/160 Liter (opcional) 40/100 Liter (opcional)	AHV 83-8/carro para masa de 200 litros AHV 83-6/carro para masa de 200 litros AHV 83-7/carro para masa de 120 litros -	Opcional: Sección inferior de la tolva calefactada/aislada
Rotor	Rotor de bombeo con 10 paletas de bombeo		
Control	Control compacto (MC3)		
Capacidad de porcionado y torsionado	Tamaño de porción 25 g 50 g 100 g 200 g	Estándar 450 porc./min 375 porc./min 280 porc./min 190 porc./min	Torsionado servoaccionado 500 porc./min 400 porc./min 300 porc./min 200 porc./min
Rango de porcionado	5 a 200 000 g		
Potencia de conexión	4,5 kW		
Equipamiento opcional	Torsionado servoaccionado/compensación de peso/HCU/HFM/...		

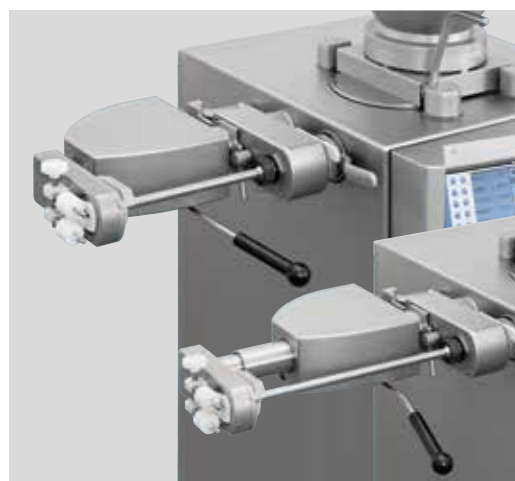


Características técnicas VF 612 H (ARTESANAL)	Para la producción artesanal		
Potencia de embutición	2000 kg/h		
Presión de embutición	35 bares		
Capacidad de la tolva (opcionalmente con dispositivo elevador de brazo)	90/240 litros (estándar) 90/160 litros (opcional) 40/100 litros (opcional)	AHV 83-8/carro para masa de 200 litros AHV 83-6/carro para masa de 200 litros AHV 83-7/carro para masa de 120 litros -	Opcional: Sección inferior de la tolva calefactada/aislada
Rotor	Rotor de bombeo con 10 paletas de bombeo		
Control	Control por monitor (opcionalmente como control táctil)		
Capacidad de porcionado y torsionado	<b>Tamaño de porción</b> 25 g 50 g 100 g 200 g	<b>Estándar</b> 450 porc./min 375 porc./min 280 porc./min 190 porc./min	<b>Torsionado servoaccionado</b> 500 porc./min 400 porc./min 300 porc./min 200 porc./min
Rango de porcionado	5 a 200 000 g		
Potencia de conexión	3,5 kW		
Equipamiento opcional	Compensación de peso/HCU/HFM/...		

Características técnicas VF 616	Para empresas medianas con grandes producciones		
Potencia de embutición	3600 kg/h		
Presión de embutición	45 bares		
Capacidad de la tolva (opcionalmente con dispositivo elevador de brazo)	90/240 litros (estándar) 90/350 litros (opcional) 350 litros, monopieza (opcional)	AHV 83-8/carro para masa de 200 litros AHV 83-6/carro para masa de 200 litros AHV 83-6/carro para masa de 300 litros	Opcional: Sección inferior de la tolva calefactada/aislada
Rotor	Rotor de bombeo con 10 paletas de bombeo y compensación de peso integrada		
Control	Control por monitor (opcionalmente como control táctil)		
Capacidad de porcionado y torsionado	<b>Tamaño de porción</b> 25 g 50 g 100 g 200 g		<b>Torsionado servoaccionado</b> 700 porc./min 500 porc./min 360 porc./min 220 porc./min
Rango de porcionado	5 a 200 000 g		
Potencia de conexión	3,5 kW		
Equipamiento opcional	Cabezal de picado/sistemas AL/sistemas de formado/compensación de peso/HCU/HFM/...		

Características técnicas VF 612	Para empresas con producciones medianas		
Potencia de embutición	3000 kg/h		
Presión de embutición	35 bares		
Capacidad de la tolva (opcionalmente con dispositivo elevador de brazo)	90/240 litros (estándar) 90/160 litros (opcional) 40/100 litros (opcional)	AHV 83-8/carro para masa de 200 litros AHV 83-6/carro para masa de 200 litros AHV 83-7/carro para masa de 120 litros -	Opcional: Sección inferior de la tolva calefactada/aislada
Rotor	Rotor de bombeo con 10 paletas de bombeo		
Control	Control por monitor (opcionalmente como control táctil)		
Capacidad de porcionado y torsionado	<b>Tamaño de porción</b> 25 g 50 g 100 g 200 g		<b>Torsionado servoaccionado</b> 600 porc./min 450 porc./min 320 porc./min 200 porc./min
Rango de porcionado	5 a 200 000 g		
Potencia de conexión	4,5 kW		
Equipamiento opcional	Sistemas AL/compensación de peso/HCU/HFM/...		





↑ Manos automáticas HV 414 / HV 416



↑ Cargador de tripa 78-6



↑ Unidad de corte manual MSE 441



↑ Válvula dosificadora 85-3



↑ Codo de llenado de latas



↑ Carro de componentes TW 449-05

Características técnicas VF 620 K (COMPACTA)		Compacta y económica para empresas medianas	
Potencia de embutición	4500 kg/h		
Presión de embutición	40 bares		
Capacidad de la tolva (opcionalmente con dispositivo elevador de brazo)	90/240 litros (estándar) 90/350 litros (opcional) 350 litros, monopieza (opcional)	AHV 83-8/carro para masa de 200 litros AHV 83-6/carro para masa de 200 litros	Opcional: Sección inferior de la tolva calefactada/aislada
Rotor	Rotor de bombeo con 10 paletas de bombeo y compensación de peso integrada		
Control	Control compacto (MC3)		
Capacidad de porcionado y torsionado	<b>Tamaño de porción</b>	<b>Torsionado servoaccionado</b>	
	25 g	600 porc./min	
	50 g	450 porc./min	
	100 g	320 porc./min	
200 g	200 porc./min		
Rango de porcionado	5 a 200 000 g		
Potencia de conexión	7 kW		
Equipamiento opcional	HCU/HFM/...		

Características técnicas VF 620		Para empresas medianas con grandes producciones/industria	
Potencia de embutición	6000 kg/h		
Presión de embutición	40 bares		
Capacidad de la tolva (opcionalmente con dispositivo elevador de brazo)	90/240 litros (estándar) 90/350 litros (opcional) 700 litros, monopieza (opcional) 350 litros, monopieza (opcional)	AHV 83-8/carro para masa de 200 litros AHV 83-6/carro para masa de 300 litros	Opcional: Sección inferior de la tolva calefactada/aislada
Rotor	Rotor de bombeo con 12 paletas de bombeo y compensación de peso integrada		
Control	Control por monitor (opcionalmente como control táctil)		
Capacidad de porcionado y torsionado	<b>Tamaño de porción</b>	<b>Torsionado servoaccionado</b>	
	25 g	700 porc./min	
	50 g	500 porc./min	
	100 g	360 porc./min	
200 g	220 porc./min		
Rango de porcionado	5 a 200 000 g		
Potencia de conexión	8 kW		
Equipamiento opcional	Cabezal de picado/sistemas AL/sistemas de formado/sistemas de pesaje/HCU/HFM/...		

Una oferta variada y nuevos productos de moda le ayudarán a aumentar sus ventas. El amplio programa de accesorios Handtmann le ofrece las mejores condiciones para conseguirlo. Los cierres rápidos de los equipos accesorios permiten realizar frecuentes cambios de producto de forma rápida y con un gran ahorro de tiempo.

Accesorios	Datos técnicos	Aplicación	Opciones
Mano automática HV 412	<ul style="list-style-type: none"> <li>Longitudes de secciones de tripa de hasta 300 mm</li> <li>Para acoplar al torsionador 410</li> </ul>	Para el torsionado automático de tripas naturales en los rangos de calibres 13 a 58 mm	Embudos de torsión en los tamaños 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 17, 19, 20, 22, 25, 28 mm
Mano automática HV 414 Mano automática HV 416	<ul style="list-style-type: none"> <li>Longitudes de secciones de tripa de hasta 300 mm</li> <li>Longitudes de secciones de tripa de hasta 430 mm</li> <li>Para acoplar al torsionador 410</li> <li>Con freno de tripa accionado y de regulación fácil</li> </ul>	Para el torsionado automático de tripa natural, colágeno, celulosa y tripa artificial en los rangos de calibres 13 a 58 mm	<ul style="list-style-type: none"> <li>Embudos de torsión con diferentes longitudes útiles de 8 a 28 mm</li> <li>Apertura automática de la mano</li> <li>Detección del extremo de tripa para tripa natural</li> </ul>
Unidad de corte manual MSE 441	<ul style="list-style-type: none"> <li>Suplementos de formato estándar disponibles en diámetros de 30/40/50/60/70/80 mm</li> </ul>	Moldeado y corte de masas variadas en un solo paso	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alambre de corte</li> <li>Suplementos de formato para productos con diferentes formas</li> </ul>
Válvula dosificadora 85-3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hasta 80 porc./min</li> <li>Hasta 7000 kg/h</li> <li>Tamaño de salida en diámetro de 45 mm</li> </ul>	Dosificación y división exactas de masas pastosas a fluidas, también con aportaciones gruesas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carrera doble</li> <li>3 variantes de émbolos de salida</li> <li>Envasado en caliente hasta 90 °C</li> </ul>
Válvula dosificadora manual	Rendimiento por ciclo de 30 a 40 porciones por minuto	Dosificación flexible de masas fluidas o pastosas en recipientes o dosificación sobre productos, como platos precocinados	Amplia gama de boquillas de orificio y estrella
Cargador de tripa DA 78-6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Acoplado directamente a la VF</li> <li>Valor de conexión 0,18 kW</li> </ul>	Carga de tripas naturales: desde tripa de cordero de pequeño calibre hasta tripa curvada de ternera	Distintos revestimientos de rodillos seleccionables
Formadora de albóndigas 79-0	<ul style="list-style-type: none"> <li>Capacidad de salida de hasta 380 albóndigas/minuto</li> </ul>	Porcionado alternativo de albóndigas en los diámetros 20 a 60 mm	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diafragma DF 50 para albóndigas de 20 a 50 mm</li> <li>Diafragma DF 70 para albóndigas de hasta 60 mm</li> </ul>
Codo de llenado de latas	Conexión directa a todas las embutidoras al vacío Handtmann	Llenado y porcionado de masas en latas DIN estándar	Cabezales de llenado de 64 a 99 mm
Cabezal de llenado de pastel de carne	Conexión directa a todas las embutidoras al vacío Handtmann	Llenado de moldes de pastel de carne con un porcionado exacto	Tamaños disponibles: <ul style="list-style-type: none"> <li>Mini: 250 x 120 mm</li> <li>Pequeño: 370 x 135 mm</li> <li>Mediano: 540 x 170 mm</li> <li>Grande: 540 x 330 mm</li> </ul>
Bandeja de limpieza y accesorios		Solución práctica para limpiar y guardar accesorios	
Cabezal de picado	<ul style="list-style-type: none"> <li>Juegos de corte de 3/5 piezas</li> <li>Anchura de producto hasta 140 mm</li> <li>Accionamiento propio</li> </ul>	Acoplamiento directo a la embutidora al vacío para un picado integrado	<ul style="list-style-type: none"> <li>Separador de partes duras GD 93-35</li> </ul>



**Patentes (EE.UU./Canadá):**

6,651,915; 8,277,293; 8,210,911; 6,309,293;

6,651,915; 7,597,613; 8,277,293; 8,210,911

**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](mailto:sales.machines@handtmann.de)

[www.handtmann.com](http://www.handtmann.com)