

TECNOLOGIA DI INSACCO SOTTOVUOTO  
VF 611/VF 612/VF 616/VF 620

**handtmann**  
*Idee per il futuro.*

# INSACCATRICE SOTTOVUOTO VF 611 / VF 612 / VF 616 / VF 620

Per le imprese medio-piccole o medie

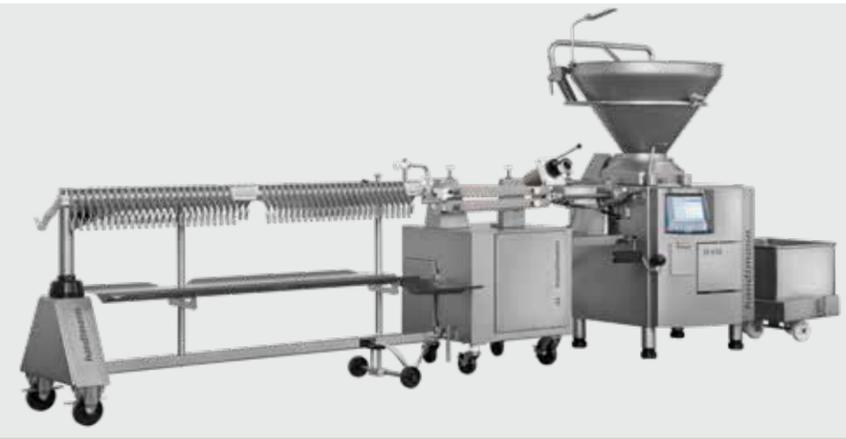




↑ Mano automatica per budello HV 414



↑ In combinazione con la clippatrice



↑ Linea di insacco wurstel PLH 216 con unità di sospensione AHE 242

## L'INSACCATRICE SOTTOVUOTO PER TUTTE LE APPLICAZIONI.

Modulare e potente per una produzione flessibile.

Le nuove tendenze dei consumatori richiedono nuovi prodotti. Allo stesso tempo, processi più snelli e una crescente automazione e digitalizzazione sono necessari per il successo economico. Tutte le insaccatrici sottovuoto Handtmann sono state concepite per garantire la possibilità di estensione e la flessibilità. La facile sincronizzazione delle macchine ausiliari e le soluzioni operative smart di supporto digitale sostengono il vostro lavoro in maniera efficace per in termini di flessibilità, adattamento alle attuali esigenze di mercato e rendimento.

Che siate un'impresa medio-piccola, media o vi stiate preparando a diventare una grande impresa: le dimensioni dell'azienda non contano, poiché basta che le macchine e le attrezzature possano adattare le loro prestazioni in maniera flessibile a qualsiasi direzione vogliate prendere. Le insaccatrici sottovuoto Handtmann sono la base flessibile di una tale attrezzatura. Capacità produttiva e attrezzatura modulari, flessibilità per svariate applicazioni e diversi accessori. Far fronte ai picchi degli ordini e lavorare volumi più importanti senza rinunciare all'alta qualità o alla diversificazione della gamma di prodotti: le insaccatrici sottovuoto Handtmann sono perfette per questo tipo di esigenze.

Le funzioni chiave delle insaccatrici sottovuoto sono l'insacco e la porzionatura di alimenti pastosi, oppure il dosaggio e la formatura tramite accessori. È possibile produrre un assortimento variegato di prodotti, che spazia dai prodotti classici insaccati e di carne ai prodotti di tendenza, di alta qualità e, allo stesso tempo, in modo economico.



## WURSTEL E INSACCATI IN TUTTE LE VARIANTI POSSIBILI.

Arricciatura e attorcigliatura del budello.

Le insaccatrici sottovuoto si adattano perfettamente alla produzione di qualsiasi tipo di insaccati: Insaccati bolliti. Insaccati cotti. Insaccati freschi. Insaccati crudi. L'impasto per insaccati viene porzionato delicatamente e con precisione al grammo in budello naturale, artificiale, in collagene o in alginato. L'attorcigliatura che segue può essere effettuata manualmente o automaticamente utilizzando la mano automatica per il budello o la linea di insacco wurstel. Per quanto riguarda i prodotti clippati, le insaccatrici sottovuoto sono compatibili con tutte le clippatrici diffuse in commercio.

### ATTORCIGLIATURA AUTOMATICA GRAZIE ALLA MANO AUTOMATICA PER BUDELLO

Budelli naturali semplici o sovrapposti, budelli in collagene, in cellulosa e budelli closed-end vengono attorcigliati automaticamente con mani automatiche HV 414 e HV 416. L'automazione della chiusura della mano automatica è disponibile in qualità di opzione. Quando l'operatore o il contaporzioni arresta l'insaccatrice sottovuoto, l'azionamento pneumatico sulla leva di comando provoca l'apertura automatica della mano automatica. Il riconoscimento dell'estremità del budello scatta automaticamente grazie a un sensore, l'insaccatrice sottovuoto si ferma e la mano automatica si apre autonomamente.

### LINEE DI INSACCO WURSTEL AL

I sistemi AL con arricciatura del budello manuale o semiautomatica sono ideali per l'automazione della produzione di wurstel, ossia delle fasi di processo quali insacco/porzionatura, lunghezze uniformi e taglio o sospensione. Il processo automatizzato con tempi minimi di cambio di budello aumenta sensibilmente la produttività della produzione di wurstel. Insaccati bolliti, freschi o crudi possono essere prodotti con un solo sistema in tutti i tipi di budello. Per aumentare ulteriormente la qualità dei prodotti, soprattutto di insaccati freschi e crudi, si può integrare un tritacarne da insacco. Con la tecnologia del tritacarne, la carne viene ridotta alla grana finale e contemporaneamente porzionata, il tutto in un'unica fase di processo.

### Vantaggi

- Il freno per involucri azionato, preciso e flessibile garantisce un'attorcigliatura delicata e allo stesso tempo veloce, con una significativa riduzione del numero di budelli scoppiati.
- Il comando a una sola mano, facile da azionare, consente di cambiare il budello in modo ergonomico e senza sforzi.
- La mano automatica richiede poca manutenzione (l'intervallo di manutenzione è di 2.000 ore).

### Vantaggi

- Il processo di automazione con tempi minimi di cambio di budello aumenta sensibilmente la produttività della produzione di wurstel.
- Insaccati bolliti, freschi o crudi possono essere prodotti con un solo sistema in tutti i tipi di budello.
- Per aumentare la qualità dei prodotti, soprattutto di insaccati freschi e crudi, si può integrare un tritacarne da insacco.
- Con la tecnologia del tritacarne, la carne viene ridotta alla grana finale e contemporaneamente porzionata, il tutto in un'unica fase di processo.



## DIVERSIFICAZIONE DEI PRODOTTI GRAZIE AGLI ACCESSORI.

La flessibilità è una garanzia di successo!

Mit den Handmann Vakuumfüllern ist Ihnen erstklassige Produktqualität sicher. Und das nicht nur für Ihr Wurstsortiment, sondern auch für Produkte, die Sie im Catering, beim Mittagstisch oder für spezielle Events wie Barbecue und mehr anbieten: Frikadellen, Burger, Knödel und Bällchen, Salate, Dips und Saucen, Aufstriche und Vieles mehr. Ganz einfach mit passenden Zusatzgeräten zum Formen und Dosieren.

### FORMPRODUKTE FÜR DAS UMSATZPLUS: BURGER. KNÖDEL & CO.

Der Rundformer RF 440 ist modular und flexibel: Für Klöße, Klößchen, Bällchen, Burger und Cevapcici. Ein Transportband führt zur Weiterverarbeitung oder ein integriertes Plättband produziert Burger und Frikadellen wie handgeformt. Die Manuelle Schneideinheit MSE 441 ist eine flexible Lösung zum Formen und Schneiden von verschiedensten Lebensmitteln in einem Arbeitsschritt. Eine große Auswahl an wechselbaren Formateinsätzen ermöglicht eine vielfältige Formgebung. Mit den Automatischen Form-Systemen haben Sie die Möglichkeit mehrbahnig und vollautomatisch geformte Produkte in erstklassiger Qualität und Formgebung herzustellen.

### DOSIEREN FÜR CATERING, BBQ UND ANDERE TRENDS: SALATE. SOBEN. SUPPEN...

Das Dosierventil 85-3 wird einfach direkt am Auslauf des Vakuumfüllers angeschlossen. Er ist geeignet zum Portionieren von pastösen bis dünnflüssigen Massen mit Einlagen. Das Manuelle Dosierventil ist für das flexible Dosieren von flüssigen oder pastösen Massen in unterschiedlichsten Anwendungen: Ob in Behältnisse, wie Becher, Schalen, Gläser und Dosen oder als Auf-Dosieren von Belägen oder Saucen und Dips auf Fertigprodukte, Tellergerichte und mehr. Mit dem Dosier-System VDM ist das vollautomatische und grammgenaue Dosieren von Produktmassen in vielfältige Behältnisse möglich.



↑ Formatrice circolare RF 440



↑ Sistema di dosaggio VDM



↑ Valvola dosatrice 85-3

## PUNTATE SULLE VOSTRE CAPACITÀ E SULLA NOSTRA TECNOLOGIA ECCEZIONALE.

È così che si creano prodotti di prima scelta.

Le insaccatrici sottovuoto Handmann sono disponibili in diverse varianti e con vari livelli prestazionali. L'ottima tecnologia del rotore e i componenti tecnici di alta qualità, come ad esempio il sistema alimentazione, la tecnologia di comando e l'ergonomia operativa, costituiscono la base di tutti i modelli per una qualità di prodotto eccellente e una straordinaria precisione di peso nel processo di porzionatura.

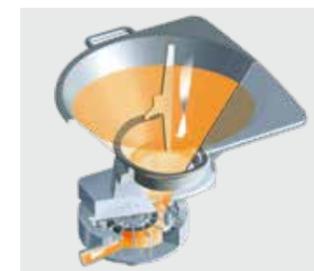
### AZIONAMENTO. COMANDO

L'azionamento principale con servomeccanismo garantisce la massima sicurezza di processo e il corretto funzionamento del processo produttivo. Il comando a monitor permette di controllare centralmente tutte le funzioni. L'interfaccia utente è intuitiva e semplice da utilizzare.

- Comando centralizzato grazie alla centralina a monitor multifunzionale.
- Display a colori 10" per una navigazione semplice e un comando diretto.
- Opzioni: Comando a monitor touch con display a colori 12".
- 300 spazi di memoria per richiamare i prodotti in maniera semplice.
- Funzione diagnostica e di guida intelligente e protocollo degli errori
- Semplice sincronizzazione e comunicazione con gli accessori
- 28 lingue selezionabili



↑ Curva dell'alimentatore



↑ Rotore

### ALIMENTAZIONE. ROTORE A PALETTE

Il fattore decisivo per la precisione di porzionatura e la qualità del prodotto consiste nella precisione di riempimento delle celle del rotore a palette anche con il livello massimo di riempimento. Ciò avviene tramite l'alimentazione ottimale della tramoggia di alimentazione grazie alla perfetta configurazione dell'angolo della sua parete interna. Queste condizioni di alimentazione sono supportate dalla curva di alimentazione sincronizzata con il rotore che presenta una sezione di entrata ottimale. Tale componente è configurato in maniera tale da garantire un buon flusso per tutti i tipi di impasti senza il pericolo di aspirare l'aria. Per perfezionare in maniera ottimale l'alimentazione e il grado di riempimento delle celle, il rotore funziona sottovuoto. Il risultato di questa perfetta interazione è una porzionatura precisa al grammo, una distribuzione omogenea dell'impasto e un prodotto appetitoso di prima scelta.

- Lavorazione di insaccati crudi o bolliti, impasti con ripieni in pezzi, insalate e zuppe senza schiacciare, pressare o strappare
- Porzionatura delicata del prodotto, che non è sottoposto a nessuna sollecitazione dovuta alla formazione di vortici o all'attrito
- La tecnologia di livello industriale garantisce lunga durata e usura ridotta
- Porzionatura precisa al grammo a lungo grazie al rotore regolabile a palette
- Massima precisione di porzionatura con regolazione di precisione fino a 0,1 g per tutti gli impasti



## MANIPOLAZIONE OTTIMALE.

Pratica e senza sforzi.

## MODELLI. ACCESSORI.

Su misura per il vostro assortimento di prodotti e le dimensioni della vostra impresa.

L'attrezzatura delle insaccatrici sottovuoto Handtmann è stata concepita per imprese medio-piccole o medio-grandi ad alto rendimento. L'uso di dispositivi di ribaltamento e del sollevatore a bracci per carrelli per impasti per insaccati, il design igienico senza fessure e le misure di sicurezza conformi alle norme UE garantiscono una lavorazione efficiente e senza sforzi.

### IGIENE. PULIZIA

Condizioni igieniche ottimali, qualità del prodotto e rendimento sono priorità assolute. La struttura dalle superfici lisce, il separatore d'acqua nella calotta frontale di facile accesso e la possibilità di effettuare una pulizia a umido efficace fanno parte del concetto di igiene di Handtmann. Così andate sempre sul sicuro.

### MANIPOLAZIONE. ERGONOMIA

La facilità di utilizzo dell'insaccatrice sottovuoto è di importanza cruciale per l'alta produttività nel campo dell'insacco. Il processo di insacco si svolge facilmente tramite il comando intuitivo dell'insaccatrice sottovuoto; in caso di cambio del prodotto si può scegliere facilmente il nuovo prodotto tramite la memoria di programma. Tutti i componenti dell'insaccatrice sottovuoto, come ad esempio la tramoggia suddivisa, il predellino agganciato e molti altri, sono perfettamente adatti alla prassi quotidiana. Niente di più facile.

### I VOSTRI VANTAGGI

- Produttività elevata con pesi delle porzioni precisi al grammo
- Qualità dei prodotti eccezionale grazie all'ottima tecnologia di alimentazione e del rotore
- Lavorazione delicata di tutti i tipi di impasti per insaccati e non solo
- Generale facilità d'impiego con comando centrale
- Durata elevata e usura ridotta grazie all'utilizzo di tecnologie industriali
- Facile sincronizzazione di varie macchine ausiliari e accessori
- Base affidabile e altamente flessibile per soluzioni di linea complete
- Svariate opzioni in dotazione che si adattano alle esigenze dell'azienda

Dati prestazionali della VF 611	Per imprese specializzate nell'insacco	
Capacità di insacco	4.800 kg/h	
Pressione di insacco	15 bar	
Contenuto della tramoggia di insacco (con sollevatore a bracci opzionale)	350 litri, monopezzo (standard) AHV 83-8/carrello per impasti per insaccati da 200 litri 90/240 litri (opzionale) 90/350 litri (opzionale) 40/100 litri (opzionale)	Opzioni: Parte inferiore della tramoggia riscaldabile/isolata
Rotore	Rotore della pompa con 10 ventole	
Comando	Comando compatto	
Potenza allacciata	3,5 kW	
Dotazione opzionale	Collegamento a AL FPVLH 242...	

Dati prestazionali della VF 612 K (COMPATTA)	Compatta ed economica per le piccole imprese		
Capacità di insacco	3.000 kg/h		
Pressione di insacco	35 bar		
Contenuto della tramoggia di insacco (con sollevatore a bracci opzionale)	90/240 litri (standard) 90/160 Liter (opzionale) 40/100 Liter (opzionale)	AHV 83-8/carrello per impasti per insaccati da 200 litri AHV 83-6/carrello per impasti per insaccati da 200 litri AHV 83-7/carrello per impasti per insaccati da 120 litri -	Opzioni: Parte inferiore della tramoggia riscaldabile/isolata
Rotore	Rotore della pompa con 10 ventole		
Comando	Comando compatto (MC3)		
Capacità di porzionatura e attorcigliatura	<b>Dimensioni delle porzioni</b> 25 g 50 g 100 g 200 g	<b>Standard</b> 450 porz./min 375 porz./min 280 porz./min 190 porz./min	<b>Servoattorcigliatura</b> 500 porz./min 400 porz./min 300 porz./min 200 porz./min
Campo di porzionatura	5 200.000 g		
Potenza allacciata	4,5 kW		
Dotazione opzionale	Servoattorcigliatura/compensazione del peso/HCU/HFM...		

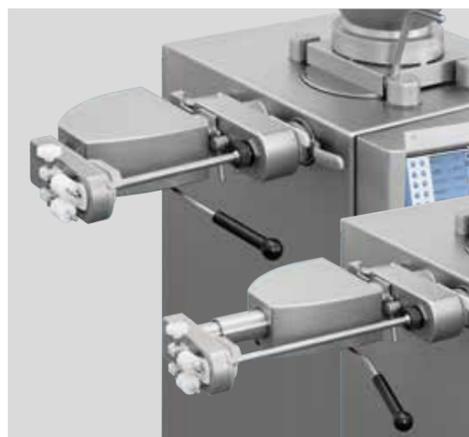


Dati prestazionali della VF 612 H (PER LE PICCOLE IMPRESE)	Per le piccole imprese		
Capacità di insacco	2.000 kg/h		
Pressione di insacco	35 bar		
Contenuto della tramoggia di insacco (con sollevatore a bracci opzionale)	90/240 litri (standard) 90/160 litri (opzionale) 40/100 litri (opzionale)	AHV 83-8/carrello per impasti per insaccati da 200 litri AHV 83-6/carrello per impasti per insaccati da 200 litri AHV 83-7/carrello per impasti per insaccati da 120 litri -	Opzioni: Parte inferiore della tramoggia riscaldabile/isolata
Rotore	Rotore della pompa con 10 ventole		
Comando	Comando a monitor (con touch screen opzionale)		
Capacità di porzionatura e attorcigliatura	<b>Dimensioni delle porzioni</b> 25 g 50 g 100 g 200 g	<b>Standard</b> 450 porz./min 375 porz./min 280 porz./min 190 porz./min	<b>Servoattorcigliatura</b> 500 porz./min 400 porz./min 300 porz./min 200 porz./min
Campo di porzionatura	5 200.000 g		
Potenza allacciata	3,5 kW		
Dotazione opzionale	Compensazione del peso/HCU/HFM...		

Dati prestazionali della VF 616	Per le imprese medio-grandi		
Capacità di insacco	3.600 kg/h		
Pressione di insacco	45 bar		
Contenuto della tramoggia di insacco (con sollevatore a bracci opzionale)	90/240 litri (standard) 90/350 litri (opzionale) 350 litri, monopezzo (opzionale)	AHV 83-8/carrello per impasti per insaccati da 200 litri AHV 83-6/carrello per impasti per insaccati da 200 litri AHV 83-6/carrello per impasti per insaccati da 300 litri	Opzioni: Parte inferiore della tramoggia riscaldabile/isolata
Rotore	Rotore della pompa con 10 ventole e compensazione del peso integrata		
Comando	Comando a monitor (con touch screen opzionale)		
Capacità di porzionatura e attorcigliatura	<b>Dimensioni delle porzioni</b> 25 g 50 g 100 g 200 g	<b>Servoattorcigliatura</b> 700 porz./min 500 porz./min 360 porz./min 220 porz./min	
Campo di porzionatura	5 200.000 g		
Potenza allacciata	3,5 kW		
Dotazione opzionale	Tritacarne da insacco/sistemi AL e di formatura/compensazione del peso/HCU/HFM...		

Dati prestazionali della VF 612	Per le medie imprese		
Capacità di insacco	3.000 kg/h		
Pressione di insacco	35 bar		
Contenuto della tramoggia di insacco (con sollevatore a bracci opzionale)	90/240 litri (standard) 90/160 litri (opzionale) 40/100 litri (opzionale)	AHV 83-8/carrello per impasti per insaccati da 200 litri AHV 83-6/carrello per impasti per insaccati da 200 litri AHV 83-7/carrello per impasti per insaccati da 120 litri -	Opzioni: Parte inferiore della tramoggia riscaldabile/isolata
Rotore	Rotore della pompa con 10 ventole		
Comando	Comando a monitor (con touch screen opzionale)		
Capacità di porzionatura e attorcigliatura	<b>Dimensioni delle porzioni</b> 25 g 50 g 100 g 200 g	<b>Servoattorcigliatura</b> 600 porz./min 450 porz./min 320 porz./min 200 porz./min	
Campo di porzionatura	5 200.000 g		
Potenza allacciata	4,5 kW		
Dotazione opzionale	Sistemi AL/compensazione del peso/HCU/HFM...		





↑ Mano automatica HV 414/HV 416



↑ Arricciatore 78-6



↑ Unità di taglio manuale MSE 441



↑ Valvola dosatrice 85-3



↑ Tubo curvo dosatore



↑ Carrello TW 449-05

Dati prestazionali della VF 620 K (COMPATTA)		Compatta ed economica per le medie imprese	
Capacità di insacco	4.500 kg/h		
Pressione di insacco	40 bar		
Contenuto della tramoggia di insacco (con sollevatore a bracci opzionale)	90/240 litri (standard)	AHV 83-8/carrello per impasti per insaccati da 200 litri	Opzioni: Parte inferiore della tramoggia riscaldabile/isolata
	90/350 litri (opzionale)	AHV 83-6/carrello per impasti per insaccati da 200 litri	
	350 litri, monopezzo (opzionale)		
Rotore	Rotore della pompa con 10 ventole e compensazione del peso integrata		
Comando	Comando compatto (MC3)		
Capacità di porzionatura e attorcigliatura	Dimensioni delle porzioni		Servoattorcigliatura
	25 g		600 porz./min
	50 g		450 porz./min
	100 g		320 porz./min
	200 g		200 porz./min
Campo di porzionatura	5 200.000 g		
Potenza allacciata	7 kW		
Dotazione opzionale	HCU/HFM/...		

Dati prestazionali della VF 620		Per le imprese medio-grandi e l'industria	
Capacità di insacco	6.000 kg/h		
Pressione di insacco	40 bar		
Contenuto della tramoggia di insacco (con sollevatore a bracci opzionale)	90/240 litri (standard)	AHV 83-8/carrello per impasti per insaccati da 200 litri	Opzioni: Parte inferiore della tramoggia riscaldabile/isolata
	90/350 litri (opzionale)	AHV 83-6/carrello per impasti per insaccati da 300 litri	
	700 litri, monopezzo (opzionale)		
	350 litri, monopezzo (opzionale)		
Rotore	Rotore della pompa con 12 ventole e compensazione del peso integrata		
Comando	Comando a monitor (con touch screen opzionale)		
Capacità di porzionatura e attorcigliatura	Dimensioni delle porzioni		Servoattorcigliatura
	25 g		700 porz./min
	50 g		500 porz./min
	100 g		360 porz./min
	200 g		220 porz./min
Campo di porzionatura	5 200.000 g		
Potenza allacciata	8 kW		
Dotazione opzionale	Tritacarne da insacco/Sistemi di formatura e di pesatura/HCU/HFM...		

Una vasta gamma di offerte e nuovi prodotti di tendenza aumentano il fatturato. La versatilità del programma di accessori Handtmann rappresenta il presupposto migliore in questo contesto. I frequenti cambi di prodotto vengono realizzati rapidamente e risparmiando tempo grazie alle chiusure rapide degli accessori.

Accessori	Dati tecnici	Applicazione	Opzioni
Mano automatica HV 412	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lunghezze stick di budello fino a 300 mm</li> <li>Da montare sul comando di attorcigliatura 410</li> </ul>	Per l'attorcigliatura automatica del budello naturale con calibro di 13 - 58 mm	Tubi di attorcigliatura nelle dimensioni 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 17, 19, 20, 22, 25, 28 mm
Mano automatica HV 414 Mano automatica HV 416	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lunghezze stick di budello fino a 300 mm</li> <li>Lunghezze stick di budello fino a 430 mm</li> <li>Da montare sul comando di attorcigliatura di tipo 410</li> <li>Con freno del budello azionato e facilmente regolabile</li> </ul>	Per l'attorcigliatura automatica di budello naturale, collagene, di cellulosa e artificiale con calibro di 13 - 58 mm	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tubi di attorcigliatura in diverse lunghezze utili da 8-28 mm</li> <li>Apertura automatica della mano automatica</li> <li>Riconoscimento dell'estremità del budello naturale</li> </ul>
Unità di taglio manuale MSE 441	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inseriti di formato standard disponibili in diametri di 30/40/50/60/70/80 mm</li> </ul>	Formatura e taglio di una varietà di impasti in un unico passaggio	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filo metallico</li> <li>Inseriti di formato per varie forme di prodotto</li> </ul>
Valvola dosatrice 85-3	<ul style="list-style-type: none"> <li>fino a 80 porz./min.</li> <li>fino a 7.000 kg/h</li> <li>Dimensione di uscita 45 mm Ø</li> </ul>	Dosaggio esatto e suddivisione degli impasti pastosi e fluidi, anche con ripieni in pezzi grandi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Corsa doppia</li> <li>3 varianti di pistoni di scarico</li> <li>Riempimento a caldo fino a 90 °C</li> </ul>
Valvola dosatrice manuale	Prestazione di ciclo di 30-40 porzioni al minuto	Dosaggio flessibile di impasti liquidi o pastosi in contenitori o dosaggio su prodotti quali piatti pronti.	Ampia selezione di tubi diversi, con erogatori a foro semplice e a stella
Arricciatore DA 78-6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Montato direttamente sulla VF</li> <li>Potenza allacciata 0,18 kW</li> </ul>	Arricciatura di budelli naturali: Dalla budellina di ovino di piccolo calibro alla torta bovina	Selezione di diversi rivestimenti dei rulli
Dispositivo per polpette 79-0	<ul style="list-style-type: none"> <li>Potenza di espulsione fino a 380 polpette/min.</li> </ul>	Porzionatura alternata di polpette con diametro di 20 - 60 mm	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diaframma DF 50 per polpette da 20 - 50 mm</li> <li>Diaframma DF 70 per polpette fino a 60 mm</li> </ul>
Tubo curvo dosatore	Collegamento diretto a tutte le insaccatrici sottovuoto Handtmann	Riempimento e porzionatura di impasti in lattine DIN standard	Teste di insacco 64 - 99 mm
Testa di insacco per Leberkäse	Collegamento diretto a tutte le insaccatrici sottovuoto Handtmann	Porzioni precise per le apposite forme da forno per Leberkäse	Dimensioni disponibili: <ul style="list-style-type: none"> <li>Mini: 250 x 120 mm</li> <li>Piccola: 370 x 135 mm</li> <li>Media: 540 x 170 mm</li> <li>Grande: 540 x 330 mm</li> </ul>
Supporto per la pulizia e porta accessori		Per una conservazione e una pulizia pratiche degli accessori	
Tritacarne da insacco	<ul style="list-style-type: none"> <li>Set di taglio a 3 o 5 unità</li> <li>Larghezza del prodotto fino a 140 mm</li> <li>Azionamento individuale</li> </ul>	Collegamento diretto all'insaccatrice sottovuoto per il processo integrato di tritatura	<ul style="list-style-type: none"> <li>Separatore di parti dure GD 93-35</li> </ul>



**Brevetti (USA/Canada):**

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

Germania

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)