

VF 612/VF 616

¡Las embutidoras al vacío para empresas con producciones medianas!



Embutidoras al vacío





Técnica de embutición al vacío Handtmann:

¡Calidad y rendimiento para empresas con producciones medianas!

Alto rendimiento con productos de primera calidad, versatilidad y fiabilidad son atributos de las embutidoras al vacío Handtmann VF 612 y VF 616. Precisamente en la mediana empresa resulta de vital importancia poder contar con embutidoras al vacío flexibles y de gran rendimiento. Factores decisivos son aquí la posibilidad de hacer frente a picos puntuales de pedidos, producir mayores volúmenes y ofrecer al mismo tiempo un amplio surtido de productos. Las embutidoras VF 612 y VF 616 se han diseñado perfectamente para cubrir este segmento de prestaciones.

Las funciones básicas de las embutidoras al vacío son la embutición y el porcionado exactos de alimentos pastosos o la dosificación y formado mediante accesorios. Ofrecen múltiples posibilidades de utilización en un amplio espectro de aplicaciones, desde productos cárnicos y embutidos clásicos, como productos curados y salchichas cocidas, hasta nuevos productos de moda, como ensaladas preparadas, precocinados y mucho más. La calidad del producto es siempre excelente, sin importar si el porcionado se realiza en tripa artificial, colágeno, tripa natural o en otros recipientes. Las embutidoras al vacío Handtmann VF 612 y VF 616 son la solución ideal para empresas con producciones medianas que precisan de productividad y potencia, y al mismo tiempo dan un gran valor a la calidad y la variedad de los productos.

VF 612/VF 616:
Las universales.

Tecnología de la VF 612/VF 616: rentabilidad y fiabilidad

- Alta capacidad de producción y pesos exactos de las porciones.
- Alimentación óptima y sistema de vacío efectivo para productos de primera calidad.
- Elaboración cuidadosa de todo tipo de productos curados y tipos de tripa.
- Cambio de producto rápido gracias a la tecnología de control central.
- Tiempos de funcionamiento prolongados y bajo desgaste mediante el empleo de tecnología en estándar industrial.
- Combinación sencilla con muchos equipos adicionales.
- Alta eficiencia con una alta capacidad de producción y un manejo sencillo.
- VF 612 y VF 616 como unidades básicas en soluciones de línea, como los sistemas AL.
- Múltiples opciones de equipamiento para una adaptación exacta a las necesidades de la empresa (tolvas divisibles de distinto tamaño, integración de la técnica de picado y embutición, etc.).

Ventajas

Calidad gracias a la precisión:

¡Máxima calidad del producto!

1. Alimentación y rotor de aletas

Una condición básica para obtener un proceso de embutición cuidadoso y con un porcionado exacto se consigue con la sofisticada tecnología del alimentador curvado sincronizado y la conformación dinámica de la salida de la tolva. Estos factores proporcionan un llenado excelente y continuo de las celdas del rotor de aletas. El sistema de vacío configurado óptimamente garantiza una evacuación continua del producto. El resultado de esta perfecta interacción es un porcionado preciso, una distribución homogénea de la masa y un producto final con un aspecto apetitoso y de primera calidad.

Con un reducido desgaste y una capacidad de funcionamiento extraordinariamente alta, el rotor garantiza la reproducibilidad de los más altos estándares de producción durante largo tiempo. La compensación de peso patentada integrada en el rotor se encarga de compensar la presión y el volumen en las celdas del rotor e incrementa aún más la precisión de porcionado. Las variaciones de peso debidas al producto se reducen, igualándose las diferencias de presión en las cámaras.

2. Accionamiento y control

El sistema de accionamiento de Handtmann, basado en servotecnología, hace de las embutidoras al vacío VF 612 y VF 616 factores de producción fiables. En combinación con la técnica de control ofrece la máxima seguridad del proceso y el desarrollo sin anomalías de la producción. La pantalla del control por PC ofrece al operario el control central y la vigilancia de todas las funciones. Con pantalla a color, lenguaje de símbolos y una lógica de manejo sencilla basada en Windows CE.

- Pantalla a color de 10" para una navegación sencilla y un manejo directo, con función de diagnóstico y ayuda inteligente.
- 300 posiciones de memoria de producto para acceder fácilmente a los productos.
- 28 idiomas seleccionables.
- Sincronización y comunicación sencillas con accesorios.
- Control táctil opcional para un manejo intuitivo del sistema de control, con pantalla a color de 12".

3. Ergonomía e higiene

La excelente ergonomía, el manejo cómodo y el diseño de superficies lisas hacen más fácil el trabajo diario con la embutidora al vacío y aportan rentabilidad y eficiencia. Un ejemplo de ello es la tolva divisible para el vaciado y el cambio de carga rápidos.



Sistemas y accesorios:

¡Éxito gracias a la flexibilidad!

Desarrollo de nuevos productos, procesos más ágiles, automatización: la mediana empresa debe hacer frente a exigencias especiales cuando se trata de flexibilidad y adaptación.

Las embutidoras al vacío Handtmann VF 612 y VF 616 se han diseñado para aprovechar eficazmente las posibilidades de expansión y adaptación. La sincronización simple con los equipos accesorios las convierten en módulos centrales y fiables para el control y el porcionado dentro de soluciones de línea.

Variedad y flexibilidad para afrontar el futuro con garantías de éxito:

- Embutido escaldado
- Embutido curado
- Embutido cocido
- Jamones
- Ensaladas/Delicatesen
- Sopas/Salsas
- Albóndigas/Bolitas
- Precocinados



Automatización de salchichas con sistemas AL



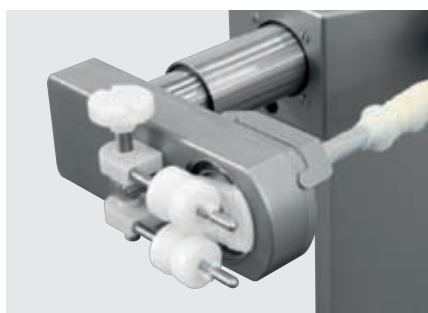
Producción continua de salchichas con el sistema ConPro 200



Coextrusión y formado automatizados con el sistema Koex MFD



Dosificación automatizada en recipientes



Models



Handtmann VF 612 K/VF 612.

Performance data:		VF 612 K	VF 612
Filling capacity		3,000 kg/h	3,000 kg/h
Filling pressure		up to 35 bar	up to 35 bar
Portioning and linking capacity	Portions 25 g	Capacity 450 port./ min.	Capacity 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.
Portioning range		5-100,000 g	5-100,000 g
Hopper volume			
Standard		90/240 Liter	90/240 Liter
Optional		40/100 o. 90/160 Liter	90/160 Liter
Control system		Compact	Monitor
Connected load		4,5 kW	4,5 kW

Handtmann VF 616.

Performance data:		VF 616	
Filling capacity		3,600 kg/h	
Filling pressure		up to 45 bar	
Portioning and linking capacity	Portions 25 g	Capacity 700 port./ min.	Capacity 500 port./ min.
	50 g	500 port./ min.	
	100 g	360 port./ min.	
	200 g	220 port./ min.	
Portioning range		5-100,000 g	
Hopper volume			
Standard		90/240 litres	
Optional		90/350 litres	
Control system		Monitor	
Connected load		6 kW	

Optionale Ausrüstungsvarianten:

Monitor touch-control	Not possible	Optional
Compact control system	Standard	Optional
Connection to AL system	Not possible	Optional
Weight compensation	Optional	Optional
Integration of GD 93-3 inline grinding system	Not possible	Not possible
83-6/83-7/83-8 arm lifting device	Optional	Optional
Servo-linking	Optional	Standard

Optional equipment versions:

Monitor touch-control	Optional
Compact control system	Optional
Connection to AL system	Standard
Weight compensation	Standard
Integration of GD 93-3 inline grinding system	Optional
83-6/83-8 arm lifting device	Optional
Servo-linking	Standard

Accessories



Wide variety of products:

Versatile and tried-and-tested accessories range!

With a wide variety of traditional and new products, producers can create impetus for successful business development. The versatile Handtmann accessories range is the perfect solution. All Handtmann auxiliary devices can be connected

to the vacuum filler without tools, using quick-release locks. Fast and time-saving conversion for frequent product changes.

Accessories	Technical data	Application	Options
Holding device HV 412	<ul style="list-style-type: none"> – Slug lengths up to 300 mm – Can be attached to the 410 linking gearbox 	Especially well suited for automatic linking of natural casings in the 13 - 58 mm calibre range	Selection of linking nozzles in various sizes
Holding device HV 414	<ul style="list-style-type: none"> – Slug lengths up to 300 mm – Can be attached to the 410 linking gearbox – With driven and easily adjustable casing brake 	For automatic linking of natural, collagen, peel-off and artificial casings in the 13 - 58 mm calibre range	<ul style="list-style-type: none"> – Selection of linking nozzles in various sizes – Automatic holding device opening – Casing end detection for natural casings
Holding device HV 416	<ul style="list-style-type: none"> – Slug lengths up to 430 mm – Can be attached to the 410 linking gearbox – With driven and easily adjustable casing brake 	For automatic linking of natural, collagen, peel-off and artificial casings in the 13 - 58 mm calibre range	<ul style="list-style-type: none"> – Selection of linking nozzles in various lengths – Automatic holding device opening – Casing end detection for natural casings
Portioning head 85-2	Filling head diameter 45 mm	Exact dosing and separating of pasty to semi-viscous products with added pieces	In various containers such as cans, tubs etc.
Casing spooling device DA 78-6	<ul style="list-style-type: none"> – Mounted directly onto the VF 600 – Connected load 0.18 kW 	Spooling natural casings: From small-calibre sheep's casing to large beef casings	Various roller surfaces can be selected
Casing spooling device DA 78-3	Separate bench model Connected load 0.18 kW Net weight 22 kg	Spooling natural casings: From small-calibre sheep's casing to large beef casings	Spooling pins and adapter sleeves available in sizes 10, 12, 15, 17, 20 and 25 mm
Multi lane flow divider ST 420	<ul style="list-style-type: none"> – ST 420-20, 2-lane outlet – ST 420-30, 3-lane outlet – ST 420-40, 4-lane outlet – ST 420-50, 5-lane outlet 	Auxiliary device for simultaneous, synchronised filling of homogenous products in several lanes	For integration into production line solutions, such as forming systems or filling stations
Meat ball forming device 79-0	Yield up to 380 dumplings per minute	Alternate portioning of dumplings with 20 - 60 mm diameter	<ul style="list-style-type: none"> – DF 50 diaphragm for dumplings from 20 - 50 mm – DF 70 diaphragm for dumplings up to 60 mm

Embutidoras al vacío

Las embutidoras al vacío Handtmann VF 612 y VF 616 son la solución ideal para empresas con producciones medianas que buscan un alto rendimiento y al mismo tiempo dan un gran valor a la calidad y a la variedad de los productos. Póngase en contacto con los especialistas de Handtmann para hacer realidad la solución perfecta para sus necesidades.

Las embutidoras al vacío Handtmann para empresas con producciones medianas. Flexibilidad y potencia con una máxima calidad del producto.



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

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

handtmann
Ideas con futuro.