



VAKUUMFÜLLER VF 808 S

FÜR EIN GROSSES LEISTUNGSSPEKTRUM
VON HANDWERK BIS INDUSTRIE.



Für Wurst- und Fleischwaren, Feinkost, Teig- und Bäckereianwendungen, vegetarische und vegane Produkte, Molkereiprodukte, Süßwaren, Fisch, Tiernahrung und andere weiche Produktmassen...

Der kompakte Vakuumfüller VF 808 S ist universell vom kleineren bis zum industriellen Leistungssegment der Lebensmittelverarbeitung ausgelegt, denn seine Produktionsleistung lässt sich flexibel an sich verändernde Produktionserhöhungen anpassen. Optional kann er auch mit dem integrierten Füllwolf GD 455 für optimierte Produktionsprozesse und folglich höchster Produktqualität eingesetzt werden. Ein exzellent ergonomisches und hygienisches Design sowie seine Industrie-4.0-Fähigkeit für ein modernes Produkt- und Produktionsmanagement zeichnen den VF 808 S ebenfalls aus.

IHRE VORTEILE

- Optimale Produktionsanpassung und -auslastung durch flexible Leistungserhöhung von bis zu 3.000kg/h in der Variante VF 808 S3 auf eine Füllleistung von bis zu 5.000 kg/h in der Variante VF 808 S5 und eine Portionierleistung bis zu 1.200 Portionen/Minute
- Grammgenaue, langzeitstabile Portioniergenauigkeit im Portionierbereich von 5 - 200.000 Gramm durch geringen Verschleiß im Flügelzellenförderwerk
- Exzellente, reproduzierbare Produktqualität durch schonendes Förderprinzip des Flügelzellenförderwerks und integrierter, digitaler Produktqualitätsüberwachung
- Hohe Einsatzflexibilität mit Anpassung an spezifische Produktionsanforderungen durch eine Vielzahl an Ausstattungsoptionen, Zusatzfunktionen, digitalen Lösungen und Automationsoptionen
- Ausgezeichnete Hygienebedingungen durch neuestes Hygienic Design und zahlreiche, hygienefördernde Zusatzoptionen und Reinigungsprogramme
- Betriebskostenreduzierung durch ausgezeichnete Energieeffizienz (TÜV-zertifiziert)
- Moderne Industrie 4.0-Fähigkeit für digitales Produktionsmanagement mit den optionalen Handtmann Digital Solutions (HDS)

FÜR VIELFÄLTIGE ANWENDUNGEN VON HANDWERK BIS INDUSTRIE

Portionierpräzision in Anwendungen von Handwerk bis Industrie

Der kompakt konzipierte VF 808 S ist mit der mittleren Förderwerksgröße 2 zur Herstellung eines breiten Produktsortiments von Handwerk bis Industrie bestens geeignet. Flüssige, pastöse und festere Massen, aber auch Produktmassen von mittlerer Stückigkeit werden schonend verarbeitet und grammgeneu portioniert. Er kann flexibel mit Vorsatzgeräten zum Formen und Dosieren zum Einsatz kommen, aber auch in automatisierten Produktionsprozessen, die keine Beschickung über die Armhebevorrichtung benötigen bzw. mit alternativen Beschickungssystemen arbeiten.

Prozess- und Produktoptimierung mit Füllwolftechnologie

Eine besondere Stärke des VF 808 S Vakuumfüllers liegt in seiner optionalen Kombination mit dem Handtmann Füllwolf GD 455. Prozessoptimierung einhergehend mit höchster Produktqualität sind vor allem in der Herstellung von Wurst- und Fleischprodukten, aber auch Fleischersatzprodukten garantiert: Ob Frisch- und Rohwurst oder Produkte aus gewolfem Material, wie Burger und Cevapcici.

Optimal in Hygiene, Ergonomie und Betriebskosten

Der VF 808 S Vakuumfüller bietet bis ins Detail ausgefeilte, praktische Vorteile in Handling und Ergonomie und damit ein höchst effizientes Arbeiten. Er ist in Hygienic Design nach neuesten Richtlinien ausgelegt. Automatisierte Vor- und Zwischenreinigungsprogramme und die einfach überprüfbare Reinigungsqualität garantieren zusätzlich exzellente Hygienebedingungen. Energieeffiziente Servoantriebe und geringer Verschleiß durch robuste Komponenten auf Industriestandard reduzieren Betriebskosten auf ein Minimum.

OPTIONEN & ZUBEHÖR

- Integriertes Füllwolfen mit Füllwolf GD 455 inklusive original Handmann Schneidsatz sowie Separieren von Hartteilen über Volumenseparator
- Kombination mit vielseitigen Vorsatzgeräten zum Abdrehen, Formen und Schneiden, Dosieren, Clippen und mehr
- Industrie 4.0-fähig: Schnittstelle zu den optionalen Handmann Digital Solutions (HDS) für digitales Produktionsmanagement
- Fülltrichtervarianten 40/100 Liter, 90/160 Liter, 90/240 Liter, 90/350 Liter oder 350 Liter (optional temperierbar)
- Mischkurve zur Sicherstellung der gleichmäßigen Verteilung für flüssige Produkte mit Einlagen
- Reinigungsprogramme für Förderwerk und Fülltrichter
- Mobile Ausführung durch Fahrwerk oder Transporteinheit TE 426



Flügelzellenförderwerk VF 808 S



Zuführung



Fülltrichter 40/100 l teilbar



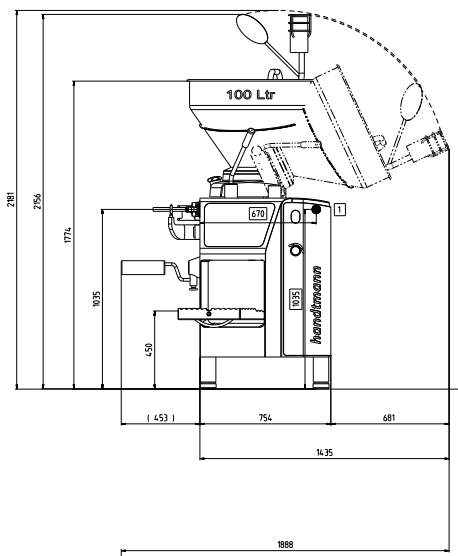
Füllwolf GD 455 mit Volumenseparator



Fahrwerk



Monitor-Touch-Steuerung



Virtual Patent Marking: www.handtmann.com/patents-mf

