



POUSSOIR SOUS VIDE VF 808 S

POUR UN LARGE ÉVENTAIL DANS
LES APPLICATIONS ARTISANALES À
INDUSTRIELLES.



Pour saucisses et produits à base de viande, épicerie fine, applications de pâte et de boulangerie, produits végétariens et végétaliens, produits laitiers, confiseries, poisson, nourriture pour animaux et autres masses de produit de consistance molle...

La conception du pousseur sous vide compact VF 808 S est universelle, du plus petit segment d'activité aux capacités industrielles de la transformation des produits alimentaires, car il est possible d'ajuster son rendement de production et de le faire évoluer avec souplesse en cas de modification d'augmentation de la production. En option, il peut également être utilisé en option avec le hache-viande GD 455 intégré pour des processus de production optimisés, et donc une qualité maximale du produit. Le VF 808 S se caractérise également par son excellent design hygiénique et ergonomique ainsi que sa compatibilité avec l'industrie 4.0, pour une gestion moderne des produits et de la production.

LES AVANTAGES POUR VOUS

- Adaptation et utilisation optimales de la production grâce à une augmentation modulable de la capacité atteignant 3 000 kg/h (version VF 808 S3) à une capacité de remplissage atteignant 5 000 kg/h (version VF 808 S5) et une capacité de portionnement atteignant 1 200 portions/minute
- Précision de portionnement au gramme près, stable sur le long terme, dans une plage de portionnement de 5 à 200 000 grammes grâce à une usure réduite dans la pompe à ailettes
- Excellente qualité reproductible des produits grâce au principe d'alimentation en douceur de la pompe à ailettes et à la surveillance numérique intégrée de la qualité des produits
- Grande flexibilité avec adaptation à des exigences de production spécifiques grâce à une multitude d'options d'équipement, de fonctions supplémentaires, de solutions numériques et d'options d'automatisation
- Excellentes conditions d'hygiène grâce à la nouvelle conception hygiénique et aux programmes de nettoyage et aux nombreuses options supplémentaires favorisant l'hygiène
- Réduction des coûts d'exploitation grâce à une excellente efficacité énergétique (certifiée par le TÜV)
- Compatibilité moderne avec l'industrie 4.0 pour une gestion numérique de la production avec les Handtmann Digital Solutions (HDS) disponibles en option

POUR DES APPLICATIONS DIVERSIFIÉES ARTISANALES À INDUSTRIELLES

Précision de portionnement dans les applications artisanales à industrielles

Avec sa conception compacte et sa pompe à ailettes de taille moyenne (2), le VF 808 S est parfaitement adapté à la fabrication d'une large gamme de produits, de l'artisanat à l'industrie. Les masses fluides, pâteuses ou plus solides, mais également les masses de produits avec des morceaux de taille moyenne sont transformées en douceur et portionnées au gramme près. Modulable, il peut être doté d'adaptateurs et utilisé pour le formage et le dosage, mais également dans des processus de production automatisés ne nécessitant pas d'alimentation via un dispositif élévateur à bras ou fonctionnant avec des systèmes d'alimentation alternatifs.

Optimisation des processus et des produits grâce à la technologie de hache-viande

Sa combinaison facultative avec le hache-viande GD 455 constitue l'un des points forts du pousseur sous vide VF 808 S. L'optimisation des processus, accompagnée d'une qualité maximale des produits, est notamment garantie lors de la fabrication de produits à base de saucisses et de viande, mais également pour les produits à base de substituts de viande : que ce soit pour les saucisses fraîches et crues ou bien les produits à base de matière hachée, comme la viande hachée ou les burgers et cevapcici.

Optimal dans les domaines de l'hygiène, de l'ergonomie et des coûts d'exploitation

Le pousseur sous vide VF 808 S offre des atouts pratiques peaufinés jusqu'au moindre détail en matière de maniabilité et d'ergonomie, et donc une très grande efficacité au travail. Il est conçu selon les dernières directives de conception hygiénique. Les programmes automatisés de nettoyage préliminaire et intermédiaire ainsi que la qualité de nettoyage facilement vérifiable garantissent en outre d'excellentes conditions d'hygiène. Des servoentraînements efficaces sur le plan énergétique et une usure minimale grâce à des composants robustes aux normes industrielles permettent de réduire les coûts d'exploitation au minimum.

OPTIONS ET ACCESSOIRES

- Hachage-remplissage intégré avec hache-viande GD 455 y compris jeu de découpage Handtmann d'origine, ainsi que séparation des morceaux durs par séparateur de volume
- Utilisation combinée avec des adaptateurs polyvalents pour la fermeture, le formage et découpage, le dosage, le clippage et bien plus encore
- Compatibilité Industrie 4.0 : interface avec les Handtmann Digital Solutions (HDS) disponibles en option pour une gestion numérique de

la production

- Versions de trémie de remplissage de 40/100 litres, 90/160 litres, 90/240 litres, 90/350 litres ou 350 litres (thermo-réglables en option)
- Courbe de mélange pour garantir une répartition homogène des produits fluides avec garnitures
- Programmes de nettoyage pour la pompe à ailettes et la trémie
- Version mobile par châssis ou unité de transport TE 426



Pompe à ailettes VF 808 S



Alimentation



Trémie de remplissage 40/100 litres, divisible



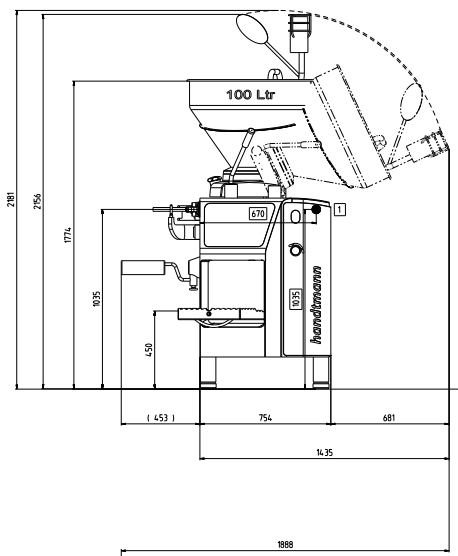
Hache-viande GD 455 avec séparateur de volume



Châssis



Commande par écran tactile



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

