handtmann
Idee per il futuro.

INSACCATRICE SOTTOVUOTO VF 808 S

PER UN'AMPIA GAMMA DI PRESTAZIONI DALLE AZIENDE ARTIGIANE FINO ALL'INDUSTRIA.

Per insaccati e prodotti a base di carne, specialità gastronomiche, applicazioni per impasti e prodotti da forno, prodotti vegetariani e vegani, prodotti lattiero-caseari, dolciumi, pesce, cibo per animali e altri impasti morbidi...

L'insaccatrice sottovuoto compatta VF 808 S è progettata universalmente dal segmento di prestazione più basso fino a quello industriale della lavorazione degli alimenti, dato che la sua capacità produttiva può essere scalata in modo flessibile agli aumenti di produzione. Opzionalmente può essere impiegata anche con il tritacarne da insacco integrato GD 455 per processi di produzione ottimizzati e di conseguenza per la massima qualità del prodotto. Un eccellente design ergonomico e igienico associato alla sua funzionalità di Industria 4.0 per una gestione moderna del prodotto e della produzione contraddistinguono anche la VF 808 S.

I VOSTRI VANTAGGI

- Adattamento e sfruttamento ottimali della produzione grazie all'aumento flessibile delle prestazioni da fino a 3.000 kg/h nella variante VF 808 S3 fino ad una capacità di insacco fino a 5.000 kg/h nella variante VF 808 S5 e una capacità di porzionatura fino a 1.200 porzioni/minuto
- Precisione al grammo e stabilità a lungo termine della porzionatura, con un campo di porzionatura dai 5 ai 200.000 grammi, grazie all'usura ridotta del rotore a palette
- Qualità del prodotto eccellente e riproducibile grazie al principio dell'alimentazione delicata del rotore a palette e al monitoraggio digitale integrato della qualità del prodotto
- Elevata flessibilità di utilizzo con adattamento alle specifiche esigenze di produzione attraverso una vasta gamma di opzioni di dotazione, funzioni aggiuntive, soluzioni digitali e opzioni di automazione
- Condizioni igieniche eccellenti grazie al design igienico più recente, alle opzioni igieniche aggiuntive e ai programmi di pulizia
- Riduzione dei costi di esercizio grazie all'eccellente efficienza energetica (certificato TÜV)
- Funzionalità moderna di Industria 4.0 per la gestione digitale della produzione con le soluzioni opzionali di Handtmann Digital Solutions (HDS)

PER SVARIATE APPLICAZIONI DALLE AZIENDE ARTIGIANE FINO ALL'INDUSTRIA

Precisione di porzionatura in applicazioni dalle aziende artigiane fino all'industria
La VF 808 S, dal design compatto e con una dimensione media del rotore pari a 2, è ideale per la produzione di un vasto assortimento di prodotti, dalle aziende artigiane fino all'industria. Gli impasti liquidi, pastosi e più solidi, ma anche gli impasti in pezzi di medie dimensioni vengono lavorati delicatamente e porzionati in modo preciso al grammo. Può essere utilizzata in modo flessibile con accessori per la formatura e il dosaggio, ma anche in processi di produzione automatizzati che non richiedono alcun caricamento tramite il sollevatore a bracci o che lavorano con sistemi di alimentazione alternativi.

Ottimizzazione dei processi e del prodotto grazie alla tecnologia del tritacarne
Un particolare punto di forza dell'insaccatrice sottovuoto VF 808 S è la sua combinazione opzionale con il tritacarne da insacco Handtmann GD 455. L'ottimizzazione del processo combinata con la massima qualità del prodotto sono garantite, soprattutto nella produzione di insaccati e prodotti a base di carne, ma anche di prodotti a base di sostituti della carne: indipendentemente dal fatto che si tratti di insaccati freschi e crudi o di prodotti a base di materiale macinato, come gli hamburger e i cevapcici.

Ottimale in termini di igiene, ergonomia e costi di esercizio
L'insaccatrice sottovuoto VF 808 S offre vantaggi pratici, perfezionati sin nel dettaglio, in termini di uso ed ergonomia e assicura così un funzionamento estremamente efficiente. È progettata con un design igienico secondo le direttive più recenti. I programmi automatizzati di pulizia preliminare e intermedia, nonché la facilità del controllo dell'efficacia della pulizia, garantiscono condizioni igieniche eccellenti. I servocomandi efficienti dal punto di vista energetico e la bassa usura dovuta ai robusti componenti di livello standard industriale riducono i costi di esercizio al minimo.

OPZIONI E ACCESSORI

- Tritatura per insacco integrato con tritacarne da insacco GD 455 con set di taglio originale Handtmann e separazione delle parti dure tramite separatore di volume
- Combinazione con accessori versatili per attorcigliatura, formatura e taglio, dosare, dosatura, clippatura e altro ancora
- Pronta per l'Industria 4.0: interfaccia di collegamento alle Handtmann Digital Solutions (HDS) opzionali per la gestione digitale della produzione
- Varianti della tramoggia da 40/100 litri, 90/160 litri, 90/240 litri, 90/350 litri o 350 litri (con regolazione opzionale della temperatura)
- Curva di miscelazione per garantire la distribuzione omogenea di prodotti fluidi con pezzi
- Programmi di pulizia per il rotore e la tramoggia
- Versione mobile con telaio movimentabile o unità di trasporto TE 426

Rotore a palette VF 808 S

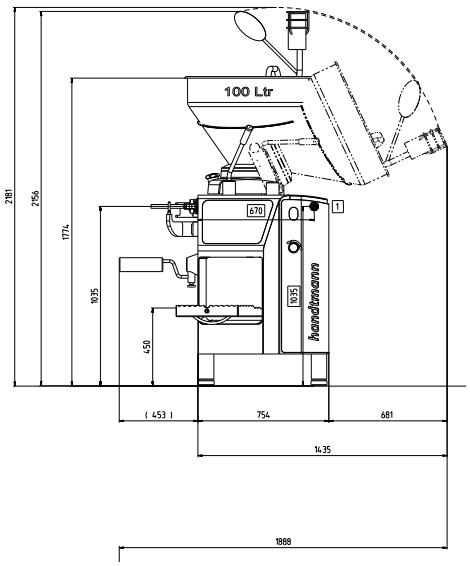
Alimentazione

Tramoggia divisibile da 40/100 litri

Tritacarne da insacco GD 455 con separatore di masse

Telaio movimentabile

Comando a monitor touch



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

701621 | Con riserva di modifiche tecniche