



Para produtos de embutidos e de carne, produtos finos, produtos de conveniência, aplicações em produtos de pastelaria e padaria, produtos vegetarianos e veganos, produtos de laticínios, doces, produtos de peixe, alimentos para animais e outras massas de produto macias e muito mais.

ENCHEDORA A VÁCUO VF 808 S

PARA UM GRANDE LEQUE DE CAPACIDADES EM EMPRESAS ARTESANAIS E INDUSTRIAIS.



Para produtos de embutidos e de carne, produtos finos, produtos de conveniência, aplicações em produtos de pastelaria e padaria, produtos vegetarianos e veganos, produtos de laticínios, doces, produtos de peixe, alimentos para animais e outras massas de produto macias e muito mais.

A enchedora a vácuo VF 808 S compacta está dimensionada de modo universal, para aplicação desde o segmento de capacidades de pequeno porte até o nível industrial no processamento de alimentos, pois o seu rendimento de produção pode ser ajustado flexivelmente a exigências alternantes do aumento da produção. Opcionalmente, ela também pode ser utilizada com o moedor de embutimento GD 455 integrado, visando processos de produção otimizados e, conseqüentemente, altíssima qualidade do produto. Um design ergonômico e higiênico excelente bem como adequação para a Indústria 4.0 para uma gestão moderna de produto e de produção distinguem igualmente a VF 808 S.

AS SUAS VANTAGENS

- O ajuste da produção e da ocupação são ótimos com base no aumento flexível de rendimento, partindo de até 3.000 kg/h na variante VF 808 S3 para uma capacidade de enchimento de até 5.000 kg/h com a variante VF 808 S5, e uma capacidade de porcionamento de até 1.200 porções/ minuto
- Porcionamento com precisão em gramas e estável a longo prazo na faixa de porcionamento de 5 a 200.000 gramas através do baixo desgaste na bomba de massa com sistema de palhetas
- Excelente qualidade do produto, com boa repetibilidade, através do princípio de transporte cuidadoso da bomba de massa com sistema de palhetas, e monitoramento digital e integrado da qualidade da produção
- Alta flexibilidade de uso com adequação às exigências específicas de produção com base na diversidade de opções de equipamentos, funções adicionais, soluções digitais e opções de automação
- Excelentes condições de higiene com base no design higiênico mais recente e opções adicionais e programas de limpeza para dar suporte à higiene
- Redução dos custos de produção com base na excelente eficiência energética (certificada pela TÜV)
- Habilitação para Indústria 4.0 moderna para gestão digital da produção com as Handtmann Digital Solutions (HDS) opcionais

PARA APLICAÇÕES DIVERSIFICADAS EM EMPRESAS ARTESANAIS ATÉ A INDÚSTRIA

Precisão de porcionamento em aplicações em empresas artesanais até a indústria

A VF 808 S de modelo compacto, com o tamanho médio da bomba de alimentação 2 é especialmente adequada para a produção de um grande sortimento de produtos para empresas artesanais até a indústria. Massas líquidas, pastosas e massas mais firmes, mas também massas de produtos com pedaços de tamanho médio são processadas suavemente e porcionadas em gramas exatas. Ela pode ser utilizada de modo flexível com dispositivos adicionais para formar e dosar, mas também em processos de produção automatizados que não necessitam de alimentação através do braço elevatório ou que operam com sistemas de alimentação alternativos.

Otimização do processo e do produto com a tecnologia de moagem de embutimento

Um dos pontos fortes importantes da enchedora a vácuo VF 808 S é a combinação opcional com o moedor de embutimento GD 455 Handtmann. Otimização do processo paralelamente à altíssima qualidade do produto estão garantidas principalmente na fabricação de produtos embutidos e de carne, mas também produtos substitutos de carne: Pode se tratar de embutido fresco ou cru ou produtos de material moído, tais como hambúrgueres e cevapcici.

Ótima na área de higiene, na ergonomia e nos custos operacionais

A enchedora a vácuo VF 808 S oferece vantagens práticas e aperfeiçoadas até nos detalhes na área do manuseio e da ergonomia, resultando disso um trabalho de altíssima eficiência. Em seu design higiênico, ela está dimensionada de acordo com as diretrizes mais recentes. Programas automatizados de limpeza prévia e intermediária e qualidade de limpeza facilmente verificável asseguram adicionalmente excelentes condições de higiene. Servoacionamentos e baixo desgaste pelo emprego de componentes robustos em nível industrial reduzem os custos operacionais a um mínimo.

OPÇÕES E ACESSÓRIOS

- Moagem integrada com moedor de embutimento GD 455, incluindo conjunto de corte original Handtmann e separação de peças duras com separador de volume
- Combinação com dispositivos adicionais versáteis para torcimento, formação e corte, dosagem, grampeamento e muito mais
- Pronto para a Indústria 4.0: Interface com os Handtmann Digital Solutions (HDS) opcional para o gestão digital da produção
- Variantes da tremonha de enchimento de 40/100 litros, 90/160 litros, 90/240 litros, 90/350 litros ou 350 litros (temperada como opção)
- Peça angular de misturador para produtos líquidos com pedaços para garantir a distribuição uniforme
- Programas de limpeza da bomba de alimentação e a tremonha de enchimento
- Versão móvel por estrutura de rodamem o unidade de transporte TE 426



Bomba de massa com sistema de palhetas VF 808 S



Alimentação



Tremonha de enchimento compartilhável de 40/100 litros



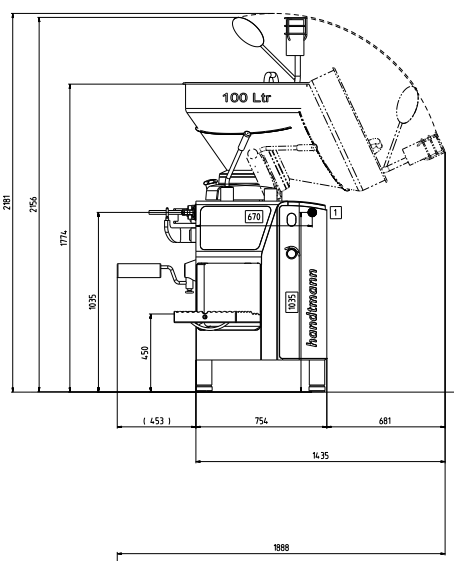
Moedor de embutimento GD 455 com separador de volume



Estrutura de rodamem



Painel táctil do monitor



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

