



ВАКУУМНЫЙ НАПОЛНИТЕЛЬ VF 808 S

ДЛЯ ШИРОКОГО СПЕКТРА
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ – ОТ МАЛЫХ ДО
КРУПНЫХ ПРОМЫШЛЕННЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ.



Для мясных и колбасных изделий, деликатесных продуктов, изделий из теста и хлебобулочных изделий, вегетарианских и веганских продуктов, молочных продуктов, сладостей, рыбы, корма для животных и других мягких масс продуктов...

Компактный вакуумный наполнитель VF 808 S — это универсальное решение, применяемое как на малых, так и на крупных промышленных предприятиях в сфере обработки пищевых продуктов, ведь его производительность гибко адаптируется к меняющемуся увеличению производительности. Опционально вакуумный наполнитель применяется со встроенным волчком-приставкой GD 455 для оптимизации производственных процессов и, соответственно, для повышения качества продуктов. Великолепный эргономичный и гигиенический дизайн, а также поддержка Индустрии 4.0 для современного управления продукцией и производством также отличают наполнитель VF 808 S.

ВАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА

- Оптимальная адаптация производства и производственная нагрузка за счет гибкого повышения производительности наполнения до 3000 кг/ч (вариант VF 808 S3) и 5000 кг/ч (вариант VF 808 S5) и производительности порционирования до 1200 порций в минуту
- Точность порционирования до грамма в течение длительного времени в диапазоне порционирования от 5 до 200 000 граммов за счет незначительного износа роторного механизма подачи
- Превосходное воспроизводимое качество продуктов благодаря бережной подаче роторным механизмом подачи и встроенной цифровой системе контроля качества продукции
- Высокая гибкость применения с адаптацией к индивидуальным требованиям производства благодаря использованию множества опций комплектации, дополнительных функций, цифровых решений и опций автоматизации
- Великолепные условия гигиены благодаря новейшему гигиеническому дизайну, а также множеству дополнительных гигиенических опций и программ очистки
- Сокращение производственных затрат благодаря отличной энергетической эффективности (сертифицировано TÜV)
- Современная поддержка Индустрии 4.0 для цифрового управления производством с помощью опциональных Handtmann Digital Solutions (HDS)

ДЛЯ ЛЮБОГО ПРИМЕНЕНИЯ: ОТ МАЛЫХ РЕМЕСЛЕННЫХ ДО КРУПНЫХ ПРОМЫШЛЕННЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ

Высочайшая точность порционирования при любом применении: от малых ремесленных до крупных промышленных предприятий

Вакуумный наполнитель VF 808 компактной конструкции, оснащенный механизмом подачи среднего типоразмера 2, оптимально подходит для производства широкого спектра изделий на любых предприятиях – от малых ремесленных до крупных промышленных. Он обрабатывает в щадящем режиме жидкие, пастообразные и твердые массы, а также массы продуктов с твердыми включениями среднего размера и выполняет их порционирование с точностью до грамма. Его можно гибко применять с приставками для формования и дозирования, а также в рамках автоматизированных производственных процессов, не требующих загрузки с помощью подъемного приспособления и альтернативных загрузочных систем.

Оптимизация процессов и продуктов с помощью технологии измельчения и наполнения

Особым преимуществом вакуумного наполнителя VF 808 S является возможность установки волчка-приставки Handtmann GD 455. Оптимизация процессов наряду с высочайшим качеством продукции прежде всего обеспечиваются в производстве колбасных и мясных изделий, а также продуктов из заменителей мяса: колбас кратковременного хранения и сырокопченых колбас, изделий из измельченного сырья, такого как бургеры и чевапчи.

Оптимальное решение по гигиене, эргономике и производственным затратам

Вакуумный наполнитель VF 808 S V обладает рядом продуманных до деталей, практических преимуществ в применении и эргономике, а поэтому обеспечивает максимальную эффективность работы. Он имеет гигиенический дизайн, соответствующий новейшим стандартам. Автоматизированные программы предварительной и промежуточной очистки, а также простой контроль качества очистки обеспечивают безукоризненные условия гигиены. Энергоэффективные сервоприводы и незначительный износ благодаря прочным компонентам в соответствии с промышленным стандартом сводят производственные затраты к минимуму.

ОПЦИИ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Встроенная технология измельчения и наполнения с помощью волчки-приставки GD 455 с оригинальным режущим комплектом Handtmann и отделением твердых частиц с помощью объемного сепаратора
- Возможность комбинирования с различными приставками для перекрутки, формования и резки, дозирования, клипсования и других процессов
- Готовы к индустрии 4.0: Интерфейс к опциональным Handtmann Digital Solutions (HDS) для цифрового управления производством
- Варианты бункера 40/100 л, 90/160 л, 90/240 л, 90/350 л или 350 л (опционально с функцией поддержания температуры)
- Воршитель для обеспечения равномерного распределения жидких продуктов с включениями
- Программы очистки для механизма подачи и бункера
- Подвижное исполнение с тележкой или узлом подачи TE 426



Роторный механизм подачи VF 808 S



Подача



Бункер объемом 40/100 литров, разъемный



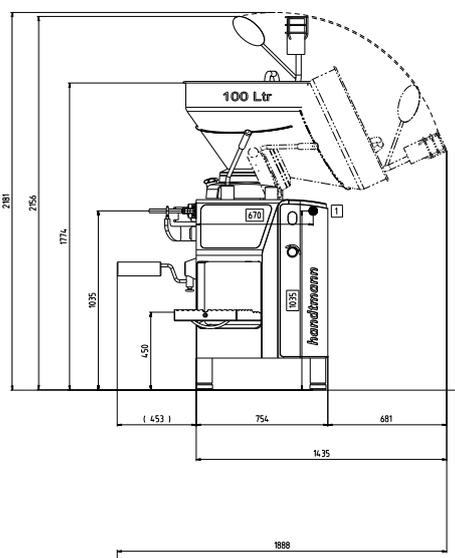
Волчок-приставка GD 455 с объемным сепаратором



Механизм передвижения



Мониторное управление с сенсорным дисплеем



Виртуальная патентная маркировка: www.handtmann.com/patents-mf

