

NUOVA: VF 830

L'ORIGINALE

LA CLASSE MEDIO-ALTA NELL'INDUSTRIA

TECNOLOGIA DI INSACCO SOTTOVUOTO VF 830

VANTAGGI

- Precisione di porzionatura costante a lungo nel tempo e ridotta usura grazie ad un rotore a palette Handtmann perfezionato
- Eccellente qualità del prodotto grazie a un delicato principio di alimentazione e ad un integrato monitoraggio della qualità del prodotto
- Flessibilità per un'ampia gamma di applicazioni e prodotti
- Design igienico di massimo livello
- Ergonomia senza precedenti per un impiego semplice e sicuro
- Qualità eccellente made by Handtmann
- Straordinaria efficienza energetica (certificata dal TÜV)





CAMPO DI APPLICAZIONE DELLA VF 830

- Particolarmente adatta per un insacco altamente preciso e la porzionatura di prodotti pastosi e liquidi
- Uso versatile nella produzione industriale di wurstel bolliti
- In grado di soddisfare requisiti prestazionali medi nel caso di clippatrici
- Per l'alimentazione delicata anche di prodotti in pezzi di medie dimensioni

Estrema versatilità quando associata con accessori per porzionatura, attorcigliatura, formatura e dosaggio

DATI TECNICI E PRESTAZIONALI

Capacità di insacco:	6000 kg/h
Pressione di insacco:	25 bar
Capacità di porzionatura:	800 porz./min.
Potenza allacciata:	8 kW
Tramoggia di insacco:	40/350 litri, monopezzo
Comando:	Comando a monitor con display touch da 12,1" a colori e interfaccia HCU
Dimensioni vagonetto:	225 cm x 160 cm x 225 cm (con AHV) 150 cm x 135 cm x 225 cm (senza AHV)

DOTAZIONE OPZIONALE

- Tramoggia di insacco: 90/240 o 90/350 litri, suddivisa, riscaldata come opzione; 450/550 litri, monopezzo, riscaldata come opzione
- Torre di segnalazione con sensore di livello di riempimento, con WLAN come opzione
- Dispositivo di ribaltamento e sollevatore a bracci per carrelli per insaccati (200/300 litri), con abbassamento rapido e avvio automatico come opzione
- Servocomando dedicato per la curva dell'alimentatore per la miscelazione di prodotti liquidi con ingredienti in pezzi
- Pulizia preventiva automatica del rotore e della tramoggia
- Lampada UVC integrata per la sterilizzazione dell'aria ambiente
- Sensore di temperatura per monitorare e registrare la temperatura del prodotto
- Pulsante di arresto di emergenza
- Unità di comando mobile per la regolazione a distanza di parametri selezionati
- Versione movimentabile per un facile trasporto per esempio per consentire la pulizia
- Prese per il collegamento di accessori

