

НОВИНКА: VF 830

УНИКАЛЕН

**УРОВЕНЬ ВЫШЕ СРЕДНЕГО В
ПРОМЫШЛЕННОМ ПРОИЗВОДСТВЕ**

ВАКУУМНАЯ ТЕХНОЛОГИЯ НАПОЛНЕНИЯ VF 830

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Точность порционирования, неизменная в течение продолжительного времени, и низкая степень износа благодаря усовершенствованному роторному механизму подачи Handtmann
- Превосходное качество продуктов благодаря бережной подаче и применяемой системе контроля качества продукции
- Гибкость для различных приложений
- Дизайн с учетом требований гигиены на высочайшем уровне
- Уникальная эргономика для простого и надежного управления
- Качество премиум-класса made by Handtmann
- Высокая энергетическая эффективность (сертифицировано TÜV)





ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ МАШИНЫ VF 830

- Идеально подходит для высокоточного розлива и порционирования пастообразных и жидких продуктов
- Универсальное применение при промышленном производстве варено-копченых сосисок
- Для удовлетворения средних требований к производительности при применении клипсаторов
- Для бережной подачи продукта, в том числе содержащего твердые включения среднего размера

Гибкое комбинирование с периферийными устройствами для порционирования, перекрутки, формования и дозирования

ПАРАМЕТРЫ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Производительность набивки: 6000 кг/ч

Давление набивки: 25 бар

Производительность порционирования: 800 порций/мин.

Потребляемая мощность: 8 кВт

Загрузочная воронка: 350 литров, цельная

Управление: Система управления с монитором, с сенсорным цветным дисплеем 12,1" и интерфейсом HCU

Габариты ящика: 225 см x 160 см x 225 см (с АНВ)
150 см x 135 см x 225 см (без АНВ)

ОПЦИОНАЛЬНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

- Загрузочная воронка: 90/240 или 90/350 литров, разделенная воронка, опционально с функцией поддержания постоянной температуры; 450/550 литров, цельная воронка, опционально с функцией поддержания постоянной температуры
- Колонка приема сигналов с датчиком уровня, опционально с беспроводной локальной сетью
- Подъемно-опрокидывающее устройство для тележки под фарш (200/300 литров), опционально с функцией быстрого опускания и автоматическим запуском
- Отдельный сервопривод кривой подачи для смешивания жидких продуктов с твердыми включениями
- Автоматическая система предварительной чистки механизма подачи и воронки
- Встроенная ультрафиолетовая лампа для стерилизации воздуха в помещении
- Температурный датчик для контроля и регистрации температуры продукта
- Кнопка аварийной остановки
- Мобильный пульт управления для дистанционной установки выбранных параметров
- Передвижной вариант для облегчения перемещения, например, с целью чистки
- Розетки для подключения периферийных устройств

