



## VAKUUMFÜLLER VF 800 D FÜR MOLKEREI ANWENDUNGEN

Vielseitig einsetzbar. Exzellente Produktqualität. Premium Hygienic Design.

- **VIELSEITIG EINSETZBAR** für pastöse, stückige, heiße oder kalte Molkereiprodukte
- **FLEXIBLES MODUL** in komplexen Prozesslösungen bis zur Verpackung
- **GRAMMGENAUE UND EXZELLENTER PRODUKTQUALITÄT** durch schonende Verarbeitung
- **GLATTFLÄCHIGE** und gebogene, leicht zu reinigende Maschinen-Außenflächen
- **PROGRAMM ZUR AUTOMATISCHEN VORREINIGUNG** des Förderwerks
- **MINIMIERTES KONTAMINATIONS-RISIKO** durch Produktzufuhr über geschlossene Leitung und optionaler Füllstands-Überwachung
- **ERSTE VAKUUMFÜLLMASCHINE WELTWEIT** mit bestätigter Übereinstimmung mit den Anforderungen des 3-A Sanitary Standards 23-06 (VF 830 D, VF 838 S D, VF 840 D, VF 842 D, VF 848 S D)



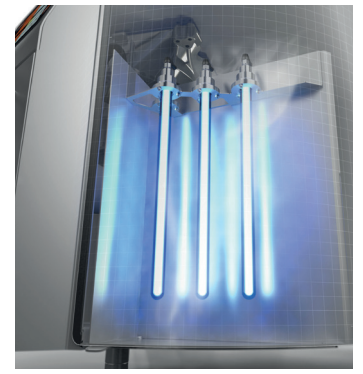
↑ Erster Vakuumfüller mit 3-A Symbol \*



↑ Hygienic Design



↑ Spezielle Oberflächen



↑ UVC-Modul (optional)

## HÖCHSTE EFFIZIENZ UND LEISTUNGSSTÄRKE

Vakuumfüller in unterschiedlichen Leistungsstärken sowie patentierte skalierbare Leistung in allen VF 800 S D-Varianten.

## VF 800 IN SPEZIELLER D (DAIRY) MOLKEREI AUSFÜHRUNG

Perfekt auf Molkerei-Anwendungen angepasste Details, wie geschlossener Trichter, Produktzuführung z. B. über geschlossene Leitung, speziell behandelte Oberflächen für zuverlässige Zuführung und optimale Hygiene und mehr.

## PREMIUM HYGIENE DURCH MODERNSTES HYGIENIC DESIGN

3-A-konforme Ausführung minimiert Kontaminationsrisiko: gebogene Außenflächen, Reinigungsprogramme und mehr gewährleisten Produktsicherheit.

## PATENTIERTE UVC-ENTKEIMUNG DER RAUMLUFT

Automatisches Abtöten von Luftkeimen durch optional integrierbare Entkeimungseinheit.

## FÜLLSTANDSENSOR

Optionaler integrierbarer Sensor zur Füllstandüberwachung im Trichter für eine automatisierte Produktzuführung.

## LEISTUNGSPARAMETER

	Füllleistung (kg/h/bei Fülldruck in bar)		
VF 830 D	6.000/25		
VF 838 S D	S3 = 3.000/70	S6 = 6.000/70	S9 = 9.000/30
VF 840 D	9.000/25		
VF 842 D	12.000/25		
VF 848 S D	S9 = 9.000/45	S12 = 12.000/40	S15 = 15.000/30

## Produktbeispiele

- Frischkäse, Füllungen, Aufstriche, Saucen, Dips
- Kräuterbutter, Knoblauchbutter
- Schmelzkäse, Käsewürstchen
- Grillkäse, Backkäse, Fritierkäse
- Mozzarella Sticks, Käserollen, Joghurt Snacks
- Convenience Produkte, Teigtaschen mit Füllungen



\*3-A Zertifikat No. 3635/Sanitary Standard 23-06 (11/2012)