

NOUVEAU : VF 838 S

L'ORIGINAL

UN CONDENSÉ DE PUISSANCE FLEXIBLE

TECHNOLOGIE DU REMPLISSAGE SOUS VIDE VF 838 S

AVANTAGES

- Précision de portionnement stable sur la durée et usure réduite grâce à une pompe à ailettes Handtmann perfectionnée
- Capacité évolutive brevetée
- Excellente qualité des produits grâce au principe d'alimentation en douceur et à la surveillance intégrée de la qualité des produits
- Flexibilité pour des applications variées
- Design hygiénique au plus haut niveau
- Ergonomie hors pair pour une utilisation aisée et sécurisée
- Qualité haut de gamme made by Handtmann
- Efficacité énergétique excellente (certifié par TÜV)





POSSIBILITÉS D'APPLICATIONS DU VF 838 S

- Idéal pour la remplissage et le portionnement de haute précision de produits fermes, pâteux et liquides
- Usage polyvalent dans la production industrielle de saucisses, grâce à une pression de remplissage exceptionnelle en particulier pour les saucisses crues et les bâtonnets
- Pour les exigences moyennes et élevées de performance dans les applications à clips (selon le niveau de performance)
- Parfait en combinaison avec le système de hachoir
- Pour la production industrielle de viande hachée
- Pour l'alimentation en douceur aussi de produits des morceaux moyennes

Combinaison flexible avec des adaptateurs pour le portionnement, la fermeture, le formage et le dosage

DONNÉES DE PERFORMANCE ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

	S3	S6	S9	S9
Capacité de remplissage en kg/h :	3000	6000	6000	9000
Pression de remplissage en bar :	70	70	70	30
Capacité de portionnement :	1 000 port./min.			
Puissance connectée :	20 kW (avec entraînement de hachage 30)			
Trémie de remplissage :	350 litres en une partie			
Commande :	Commande par écran avec écran couleur tactile de 12,1" et interface HCU			
Dimensions de la caisse :	225 cm x 160 cm x 225 cm (avec AHV) 150 cm x 135 cm x 225 cm (sans AHV)			

ÉQUIPEMENT EN OPTION

- Trémie de remplissage : 90/240 ou 90/350 litres divisée, tempérable en option ; 450/550 litres en une partie, tempérable en option
- Colonne de signalisation avec capteur de niveau de remplissage, avec Wi-Fi en option
- Élévateur à bras / dispositif basculant pour chariot de rôtissage (200 / 300 litres), avec abaissement rapide et démarrage automatique en option
- Servo-entraînement séparé pour la courbe d'alimentation pour mélanger des produits liquides contenant des morceaux
- Nettoyage préliminaire automatisé de la pompe à ailettes et de la trémie
- Lampe UVC intégrée pour la désinfection de l'air ambiant
- Entraînement du hachoir par servo moteur
- Capteur de température pour surveiller et enregistrer la température du produit
- Touche d'arrêt d'urgence
- Unité de commande mobile pour le réglage à distance des paramètres sélectionnés
- Version roulante pour faciliter le transport

