

NUOVA: VF 838 S

L'ORIGINALE

LA COMBINAZIONE POTENTE E FLESSIBILE

TECNOLOGIA DI INSACCO SOTTOVUOTO VF 838 S

VANTAGGI

- Precisione di porzionatura costante a lungo nel tempo e ridotta usura grazie ad un rotore a palette Handtmann perfezionato
- Capacità brevettate aumentabile
- 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)





POSSIBILITÀ DI APPLICAZIONE DELLA VF 838 S

- Particolarmente adatta per un insacco altamente preciso e la porzionatura di prodotti solidi, pastosi e liquidi
- Uso versatile nella produzione industriale di wurstel, grazie all'elevata pressione di insacco, in particolare anche per wurstel crudi e bastoncini
- Per esigenze prestazionali medie ed elevate con clippatrici (a seconda del livello di rendimento)
- Perfetta in combinazione con il sistema tritacarne da insacco
- Per la produzione industriale di carne tritata
- Per l'alimentazione delicata anche di prodotti in pezzi di medie dimensioni

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

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
- Servocomando per il sistema tritacarne da insacco
- 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

DATI TECNICI E PRESTAZIONALI

	S3	S6	S9	S9
Capacità di insacco in kg/h:	3000	6000	6000	9000
Pressione di insacco in bar:	70	70	70	30
Capacità di porzionatura:	1000 porz./min.			
Potenza allacciata:	20 kW (con azionamento di tritatura 30 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)			

