

**НОВИНКА: VF 838 S**

**УНИКАЛЕН**

## **ГИБКОСТЬ В ВЫБОРЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ**

ВАКУУМНАЯ ТЕХНОЛОГИЯ НАПОЛНЕНИЯ VF 838 S

### **ПРЕИМУЩЕСТВА**

- Точность порционирования, неизменная в течение продолжительного времени, и низкая степень износа благодаря усовершенствованному роторному механизму подачи Handtmann
- Запатентованная система регулировки мощности
- 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)





## ВОЗМОЖНОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ VF 838 S

- Идеально подходит для высокоточного розлива и порционирования твердых, пастообразных и жидких продуктов
- Универсальное применение при промышленном производстве сосисок благодаря высокому давлению наполнения, идеально подходит для производства сырокопченых колбас и палочек
- Для удовлетворения средних и повышенных требований к производительности при применении клипсаторов (в зависимости от степени производительности)
- Идеально в комбинации с система с использованием приставки-волчка
- Для промышленного производства мясного фарша
- 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

	S3	S6	S9	S9
<b>Производительность набивки в кг/ч:</b>	3000	6000	6000	9000
<b>Давление набивки в бар:</b>	70	70	70	30
<b>Производительность порционирования:</b>	1000 порций/мин.			
<b>Потребляемая мощность:</b>	20 кВт (с приводом волчка 30)			
<b>Загрузочная воронка:</b>	350 литров, цельная			
<b>Управление:</b>	Система управления с монитором, с сенсорным цветным дисплеем 12,1" и интерфейсом HCU			
<b>Габариты ящика:</b>	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
- Сервопривод с система с использованием приставки-волчка
- Температурный датчик для контроля и регистрации температуры продукта
- Кнопка аварийной остановки
- Мобильный пульт управления для дистанционной установки выбранных параметров
- Передвижной вариант для облегчения перемещения

