

NOVEDAD: VF 842

EL ORIGINAL

ROTOR DE GRAN TAMAÑO Y CAPACIDAD DE PORCIONADO MÁXIMA DE SERIE

TECNOLOGÍA DE EMBUTICIÓN AL VACÍO VF 842

VENTAJAS

- Precisión de porcionado estable y prolongada, desgaste reducido gracias al rotor de paletas Handtmann perfeccionado
- Productos de excelente calidad gracias a un principio de transporte cuidadoso y a la vigilancia integrada de la calidad del producto
- Flexibilidad para múltiples aplicaciones
- Diseño higiénico al máximo nivel
- Ergonomía sin precedentes para un manejo sencillo y seguro
- Excelencia en calidad "made by Handtmann"
- Eficiencia energética excelente (certificación TÜV)





CAMPOS DE APLICACIÓN DE LA VF 842

- Excelente para el envasado y el porcionado de alta precisión de productos pastosos y líquidos
- Empleo versátil en la producción industrial de embutidos y jamones
- Para necesidades de rendimiento máximas en aplicaciones de clipado
- Para el transporte cuidadoso también de productos con trozos grandes

Combinación flexible con accesorios para el porcionado, torsionado, moldeado y dosificación

EQUIPAMIENTO OPCIONAL

- Tolva: 90/240 o 90/350 litros dividida, atemperación opcional; 450/550 litros monopieza, atemperación opcional
- Columna de señalización con sensor del nivel de llenado, opcionalmente con WLAN
- Brazo de elevación y volcado para carros de masa (200/300 litros), opcionalmente con descenso rápido y arranque automático
- Servoaccionamiento independiente para el alimentador para la mezcla de productos líquidos con componentes en trozos
- Limpieza previa automática del rotor y la tolva
- Lámpara UVC integrada para la esterilización del aire ambiente
- Sensor de temperatura para el control y el registro de la temperatura del producto
- Pulsador de parada de emergencia
- Unidad de mando portátil para el ajuste a distancia de parámetros seleccionados
- Variante móvil para un transporte sencillo, p. ej., para la limpieza
- Tomas para la conexión de equipos periféricos

CARACTERÍSTICAS Y DATOS TÉCNICOS

Potencia de embutición:	12000 kg/h
Presión de embutición:	25 bares
Capacidad de porcionado:	800 porciones/min.
Potencia de conexión:	16 kW
Tolva:	350 litros, monopieza
Control:	Control por PC con pantalla táctil a color de 12,1" e interfaz HCU
Medidas del embalaje:	225 cm x 160 cm x 225 cm (con AHV) 150 cm x 135 cm x 225 cm (sin AHV)

