

НОВИНКА: VF 848 S

УНИКАЛЕН

**НАИВЫСШАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ
С ЛЮБОЙ ТОЧКИ ЗРЕНИЯ**

ВАКУУМНАЯ ТЕХНОЛОГИЯ НАПОЛНЕНИЯ VF 848 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)





ВАРИАНТЫ ПРИМЕНЕНИЯ VF 848 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

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

ПАРАМЕТРЫ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

	S9	S12	S12	S15	S15
Производительность набивки в кг/ч:	9000	10800	12000	10800	15000
Давление набивки в бар:	45	45	40	45	30
Производительность порционирования:	1000 порций/мин.				
Потребляемая мощность:	20 кВт (с приводом волчка 30)				
Загрузочная воронка:	350 литров, цельная				
Управление:	Система управления с монитором, с сенсорным цветным дисплеем 12,1" и интерфейсом HCU				
Габариты ящика:	225 см x 160 см x 225 см (с АНВ) 150 см x 135 см x 225 см (без АНВ)				

