Insaccatrice sottovuoto VF 600

L'insaccatrice sottovuoto per le massime prestazioni industriali!

handtmann
Idee per il futuro.

Industria sistema VF

Handtmann VF 600:

Il criterio di riferimento per la tecnica di insaccatura sottovuoto!

La serie delle insaccatrici sottovuoto VF 600 Handtmann è unica nel suo genere. Una tecnologia all'avanguardia, che si contraddistingue soprattutto nei componenti quali alimentazione, sistema di insacco, tecnica di comando ed ergonomia. Una base affidabile per un ambiente produttivo solido ed efficiente.

Soltanto la qualità garantisce la qualità

La filosofia della qualità Handtmann: soltanto la massima qualità del materiale e della lavorazione dell'insaccatrice sottovuoto assicura una qualità del prodotto duratura e affidabile. I valori interni della VF 600 comprovano quanto promesso dal design esclusivo: lunga durata utile, ridotti costi di manutenzione e minimo grado di usura.

Efficienza, potenza e convenienza

Efficienza uguale profitti. Senza compromessi nelle prestazioni di insacco e porzionatura, la VF 600 è sinonimo di una produzione conveniente ed efficiente e contemporanea versatilità e flessibilità. Grazie alla semplice maneggevolezza, al rapido cambio di prodotto, alla precisione di porzionatura e al comando preciso convince nelle più diverse funzioni per l'ottimizzazione dei costi. Ampia libertà di azione in termini di espansione e di adattamento delle capacità.

Massima versatilità

Handtmann è un esperto fornitore di tecnologia e uno specialista nello sviluppo di soluzioni nel campo di applicazione di carne e wurstel. La gamma di prodotti è comunque molto ampia e permette di sviluppare nuove idee di prodotto, in linea con i nuovi trend. Grazie alle insaccatrici sottovuoto VF 600 è quindi possibile applicare nuove idee a standard di produzione redditizi, che si tratti di pesce, carne, impasti, formaggio, dolciumi o cibi pronti. Non vi è limite alla creatività, in quanto è possibile porzionare in maniera precisa impasti di tutti i tipi. La libertà di azione è garantita per le fasi di processo a monte, ma anche per le ulteriori fasi di lavorazione a valle, per le esigenze dei clienti e per le nuove richieste del mercato.

Handtmann VF 600:
È tempo di nuovi obiettivi!

Vantaggi

La tecnologia del sottovuoto Handtmann:

Precisione di porzionatura superiore.

1. Alimentazione

La tecnologia rende la curva sincronizzata dell'alimentatore e la forma che favorisce il deflusso dallo scarico della tramoggia le premesse essenziali per un processo di insacco delicato e dalla porzionatura precisa. Ne deriva il riempimento continuo delle camere del rotore. L'alimentazione viene perfezionata dalle elevate capacità sottovuoto, garantite in ogni momento dalla saracinesca che si trova nel rotore.

2. Rotore a palette

L'elemento centrale delle insaccatrici sottovuoto VF 600 è il rotore a palette. Esso permette di porzionare in maniera estremamente precisa alimenti pastosi, dai classici prodotti a base di wurstel e di carne, fino ai nuovi prodotti trend e ai cibi pronti. La qualità dei prodotti e la precisione di porzionatura sono sempre ineccepibili, che essi vengano porzionati in budello artificiale, collagene, naturale o in altri contenitori. Tutti gli impasti vengono convogliati in maniera estremamente delicata senza schiacciamento, attorcigliatura o attrito. Il rotore della pompa a ridotto grado di usura e con una durata molto superiore alla media garantisce la riproducibilità degli standard produttivi per un arco di tempo prolungato. Il bilanciamento del peso brevettato ed integrato nel rotore a palette assicura la compensazione della pressione e del volume in ogni cella e mantiene costante la precisione di porzionatura anche nelle condizioni produttive più esigenti.

- Massima precisione di porzionatura grazie all'alimentazione ottimale e alla compensazione del peso brevettata.
- Immagine del prodotto di prima classe e qualità eccezionale grazie all'insacco delicato.
- Ridotti costi di durata grazie al sistema del rotore a ridotto grado di usura e impostabile.

3. Ergonomia e igiene

Tecnica comprovata e comfort d'utilizzo, design dalla superficie liscia e una dotazione versatile nel principio modulare. La tecnologia senza eguali assieme al semplice utilizzo garantisce prestazioni di massimo livello, indipendentemente dal know-how dell'operatore. Un linguaggio delle forme chiaro e moderno per standard di igiene senza compromessi.

Comando mirato alla produttività:

Comandare. Controllare. Collegare in rete.

1. Comando centrale

Il display rende possibile per l'operatore il comando centrale e il controllo di tutte le funzioni. Con display a colori, linguaggio dei simboli e una logica di comando semplice sulla base di Windows-CE, tramite il monitor è possibile controllare tutte le funzioni. Come opzione è anche disponibile una nuova centralina con touch-screen per il massimo comfort di utilizzo.

- Chiaro utilizzo e facile navigazione, grazie ai simboli.
- Sistema di aiuto e di diagnosi integrato.
- Accesso diretto alla memoria prodotto ad ogni livello di utilizzo.
- 300 posizioni di memoria prodotto con testo completo.
- 28 lingue selezionabili con commutazione rapida lingua.
- Ampliamento delle funzioni possibile in qualsiasi momento grazie all'aggiornamento del software.

2. Tecnologia di azionamento

La servotecnologia Handtmann è costituita da un sistema che controlla i movimenti, può strutturare in modo dinamico i cicli, sovrappone segnali e movimenti e si imposta in base ai sistemi collegati a valle. L'interazione tra software programmato singolarmente, amplificatori high-end e servomotori ad alte prestazioni garantisce per i prodotti Handtmann un'eccezionale precisione nel controllo dei movimenti. Il posizionamento preciso degli azionamenti determina una precisione di porzionatura di prima classe, e la strutturazione singola e dinamica dei movimenti permette ad esempio di adattare lo scarico della produzione in caso di budelli naturali sensibili. Il sistema di azionamento Handtmann garantisce con le insaccatrici sottovuoto VF 600 fattori di produzione affidabili dal punto di vista della precisione, delle prestazioni e della disponibilità.

3. Connessione dei sistemi di insacco tramite software HCU

Pianificazione - controllo - comando! L'HCU (Handtmann Communication Unit) è il software innovativo di Handtmann per il collegamento dei sistemi di insacco con la rete di dati dell'azienda produttrice. L'HCU permette di controllare tutti i processi produttivi. La rintracciabilità dei carichi e la documentazione precisa della produzione per linea di insacco garantiscono la piena rintracciabilità, dando in tal modo prova del corrispondente potenziale di risparmio. Un'opzione consiste nella regolazione automatica del peso. Un sistema di pesatura integrato esegue una compensazione continua tra valori nominali e valori reali, regolando quindi in maniera costante il peso delle porzioni.

- Organizzazione e pianificazione della produzione.
- Comando della produzione e distribuzione del carico ottimale.
- Monitoraggio della produzione e trasparenza.
- Registrazione dati, protocolli e rintracciabilità.
- Regolazione automatica del peso per una riduzione dei costi.

Opzioni di processo

Soluzioni di linea e progettazioni

Sistemi. Processi. Soluzioni di linea:

VF 600 come modulo base flessibile!

Nuove versioni di prodotti, processi più snelli, linee di produzione sempre più automatizzate: La flessibilità è necessaria per poter reagire ai cambiamenti del mercato. Grazie al monitor come elemento di comando centrale, è possibile controllare in maniera semplice anche i processi produttivi più complessi. Le insaccatrici sottovuoto Handtmann VF600 sono centraline di comando senza eguali nelle complesse soluzioni di sistema e moduli di base altamente compatibili nei processi produttivi automatizzati.

Nelle posizioni centrali dei processi produttivi, esse rappresentano:

- Possibilità di espansione del sistema modulare delle insaccatrici sottovuoto, come per es. tramite il collegamento di sistemi AL.
- Variabilità grazie alla semplice sincronizzazione con gli accessori come per es. clippatrici, formatrici, sistemi ausiliari ecc.
- Integrazione flessibile della VF 600 come modulo di comando e di porzionatura in soluzioni di linea complessive come per es. l'automazione per carni macinate.
- Ampia libertà di azione per adattamenti di capacità e di produzione.

Sistema AL
Versatile, razionale, ineguagliato:
Produzione automatica di wurstel.

Formatura e coestrusione
Versatile, al passo coi trend:
nuovi prodotti come valore aggiunto.

Sistema ConPro
Continuamente innovativo:
un processo che non ha fine, per prodotti
sempre nuovi.

Produzione di carni macinate
Igienicamente ineccepibile:
un'automazione perfetta.

Tecnologia integrata del tritacarne da insacco
Delicato, per una migliore qualità:
ottimizzazione dei prodotti e dei costi.

Dosaggio automatico
Preciso, flessibile:
automazione fino all'imballaggio.

Modelli

La versatile:

Handtmann VF 620

Capacità di insacco	6.000 kg/h	
Pressione di insacco	40 bar	
Potenza di porzionatura e attorcigliatura	25 g 50 g 100 g 200 g.	700 porz./min 500 porz./min 400 porz./min 300 porz./min
Campo di porzionatura	5 - 100.000 g	
Contenuto della tramoggia	90/240 litri (Standard) 90/350 litri (A richiesta)	

La VF 620, con comando monitor, display a colori 10'' e superficie di comando Windows-CE di serie, è la macchina più versatile tra le insaccatrici industriali della generazione 600. La precisa alimentazione degli impasti nel rotore offre decisivi vantaggi in termini di qualità, mentre la compensazione del peso integrata di serie permette una precisione di porzionatura ancora maggiore.

Dotazione supplementare

Sollevatore a bracci	x
Tritacarne da insacco	x
Software HCU	x
Collegamento AL	x
Comando	Monitor (standard); opzionale: touch o compatto
Regolazione della pressione	x

La compatta:

Handtmann VF 620 K

Capacità di insacco	4.500 kg/h	
Pressione di insacco	40 bar	
Potenza di porzionatura e attorcigliatura	25 g 50 g 100 g 200 g	600 porz./min 450 porz./min 320 porz./min 200 porz./min
Campo di porzionatura	5 - 100.000 g	
Contenuto della tramoggia	90/240 litri (Standard) 40/100 litri (A richiesta)	

La VF 620 K è la variante dell'insaccatrice sottovuoto VF 620 ottimizzata dal punto di vista del funzionamento, e quindi dei costi; essa è dotata di comando compatto, display a colori 10'' e superficie di comando Windows CE. È la macchina ideale per l'impiego in applicazioni con rendimento medio.

Dotazione supplementare

Sollevatore a bracci	x
Tritacarne da insacco	–
Software HCU	–
Collegamento AL	–
Comando	compatto
Regolazione della pressione	x

La perfezionista dei wurstel crudi:

Handtmann VF 622

Capacità di insacco	3.600 kg/h	
Pressione di insacco	72 bar	
Potenza di porzionatura e attorcigliatura	25 g 50 g 100 g 200 g	700 porz./min 500 porz./min 360 porz./min 250 porz./min
Campo di porzionatura	5 - 100.000 g	
Contenuto della tramoggia	90/240 litri (Standard) 90/350 litri (A richiesta)	

Con pressione di insacco cumulativa di 72 bar, la VF 622 rappresenta la soluzione ideale per impasti di difficile lavorazione. Il rotore a palette Handtmann, che convince particolarmente nel caso di wurstel crudi grazie al sistema di vuoto di alta qualità, trova la sua collocazione ideale nella VF 622 insieme alla tecnica del tritacarne da insacco. La sua forza speciale si dimostra nell'unione del tritacarne da insacco con sistemi AL.

Dotazione supplementare

Sollevatore a bracci	x
Tritacarne da insacco	x
Software HCU	x
Collegamento AL	x
Comando	Monitor (standard); opzionale: touch o compatto
Regolazione della pressione	x

Il pacchetto potenza:

Handtmann VF 628

Capacità di insacco	6.000 kg/h (7.200 kg/h)	
Pressione di insacco	72 bar (50 bar)	
Potenza di porzionatura e attorcigliatura	25 g 50 g 100 g 200 g	700 porz./min 530 porz./min 420 porz./min 330 porz./min
Campo di porzionatura	5 - 100.000 g	
Contenuto della tramoggia	90/350 litri (Standard) 90/240 litri (A richiesta)	

La VF 628 è il partner dalle performance migliori per le industrie con esigenze particolari. Che si tratti del tritacarne da insacco o della produzione di wurstel crudi, con una pressione di insacco di 72 bar questo sistema esprime la sua ineguagliabile potenza. Con una produzione di 700 porz./min., l'insaccatrice sottovuoto VF 628 soddisfa requisiti di potenza elevati.

Dotazione supplementare

Sollevatore a bracci	x
Tritacarne da insacco	x
Software HCU	x
Collegamento AL	x
Comando	Monitor (standard); opzionale: touch o compatto
Regolazione della pressione	x

L'universale:

Handtmann VF 630

Capacità di insacco	10.200 kg/h	
Pressione di insacco	40 bar	
Potenza di porzionatura e attorcigliatura	25 g 50 g 100 g 200 g	700 porz./min 530 porz./min 450 porz./min 380 porz./min
Campo di porzionatura	5 - 100.000 g	
Contenuto della tramoggia	90/350 litri (Standard) 90/240 litri (A richiesta)	

VF 630 –L'insaccatrice sottovuoto industriale universale. Il rotore a palette di grandi dimensioni e la tramoggia con una portata di 350 litri garantiscono una produttività elevata. Dalla clippatrice al potente sistema AL Handtmann, l'insaccatrice sottovuoto VF 630 garantisce sempre prestazioni e qualità dei prodotti eccellenti.

Dotazione supplementare

Sollevatore a bracci	x
Tritacarne da insacco	x
Software HCU	x
Collegamento AL	x
Comando	Monitor (standard); opzionale: touch o compatto
Regolazione della pressione	x

Lo specialista del wurstel bollito:

Handtmann VF 634

Capacità di insacco	14.400 kg/h (13.200 kg/h)	
Pressione di insacco	30 bar (35 bar)	
Potenza di porzionatura e attorcigliatura	25 g 50 g 100 g 200 g	700 porz./min 530 porz./min 470 porz./min 420 porz./min
Campo di porzionatura	5 - 100.000 g	
Contenuto della tramoggia	90/350 litri (Standard) 90/240 litri (A richiesta)	

La VF 634 è particolarmente indicata per la produzione industriale di wurstel bolliti. Il grande rotore a palette e una capacità di insacco fino a 14.400 kg/h ad una pressione di 30 bar garantiscono un'elevata produttività, soprattutto in combinazione con clippatrici dalle prestazioni adeguate.

Dotazione supplementare

Sollevatore a bracci	x
Tritacarne da insacco	–
Software HCU	x
Collegamento AL	x
Comando	Monitor (standard); opzionale: touch o compatto
Regolazione della pressione	x

Modelli

L'insaccatrice in modalità dritta:

Handtmann VF 611

Capacità di insacco	4.800 kg/h
Pressione di insacco	15 bar
Contenuto della tramoggia	90/240 litri (Standard) 40/100 litri (A richiesta)

L'insaccatrice sottovuoto continua VF 611 per l'insacco in modalità dritta è un sistema di pompaggio perfetto, ad es. per il sistema AL FPVLH 242. Con pressione e insacco costanti, nonché elevate prestazioni di sottovuoto, essa offre l'alimentazione ottimale per una lavorazione delicata di wurstel crudi o bolliti, garantendo prodotti privi di grasso.

Dotazione supplementare

Sollevatore a bracci	x
Tritacarne da insacco	–
Software HCU	–
Collegamento AL	–
Comando	compatto
Regolazione della pressione	x

L'insaccatrice in modalità dritta:

Handtmann VF 631

Capacità di insacco	14.400 kg/h
Pressione di insacco	20 bar
Contenuto della tramoggia	90/350 litri (Standard) 90/240 litri (A richiesta)

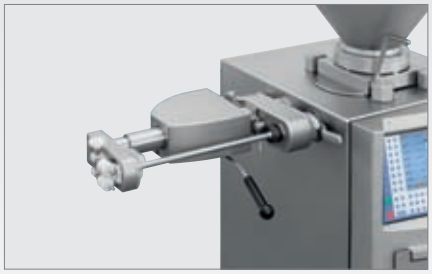
L'insaccatrice sottovuoto continua VF 631 per l'insacco in modalità dritta è un sistema di pompaggio perfetto, per il collegamento di due sistemi AL. Essa garantisce una qualità di prodotto riproducibile grazie ad un insacco costante. La dotazione supplementare con un dispositivo integrato di regolazione della pressione offre ulteriori vantaggi in termini di lavorazione delicata e qualità dei prodotti.

Dotazione supplementare

Sollevatore a bracci	x
Tritacarne da insacco	–
Software HCU	–
Collegamento AL	–
Comando	compatto
Regolazione della pressione	x

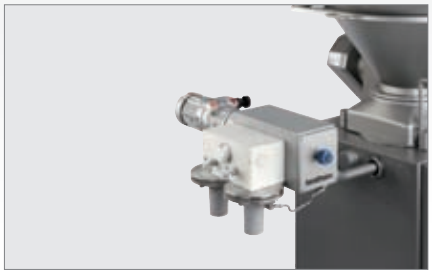
Accessori

Accessori	Dati tecnici	Applicazione	Opzioni
Mano automatica HV 412	Lunghezze stick di budello fino a 300 mm	Per l'attorcigliatura automatica del budello naturale, con calibro di 13 - 58 mm	Selezione dei tubi di attorcigliatura con dimensioni diverse
Mano automatica HV 414	– Lunghezze stick di budello fino a 300 mm – Da montare sul comando di attorcigliatura di tipo 410 – Con frena budello azionato e facilmente regolabile	Per l'attorcigliatura automatica di budello naturale, collagene e artificiale con calibro di 13 - 58 mm	– Selezione dei tubi di attorcigliatura con diverse lunghezze utili – Apertura automatica della mano automatica – Riconoscimento della fine del budello per il budello naturale
Mano automatica HV 416	– Lunghezze stick di budello fino a 430 mm – Da montare sul comando di attorcigliatura di tipo 410 – Con frena budello azionato e facilmente regolabile	Per l'attorcigliatura automatica di budello naturale, collagene e artificiale con calibro di 13 - 58 mm	– Selezione dei tubi di attorcigliatura con diverse lunghezze utili – Apertura automatica della mano automatica – Riconoscimento della fine del budello per il budello naturale
Arricciatore DA 78-6	Montato direttamente sulla VF 600	Arricciatura di budelli naturali: Dal budello ovino di piccolo calibro al budello bovino	Selezione di diversi rivestimenti dei rulli
Arricciatore DA 78-3	Dispositivo da tavolo separato	Arricciatura di budelli naturali: Dal budello ovino di piccolo calibro al budello bovino	Spine di arricciatura e bussole di supporto disponibili con diametro di 10, 12, 15, 17, 20, 25 mm
Testa dosatrice 85-2	Diametro testa di insacco 45 mm	Dosaggio esatto e suddivisione degli impasti pastosi e liquidi con ripieni	In diversi contenitori, quali barattoli, bicchieri, ecc.
Dispositivo per polpette 79-0	Potenza di espulsione fino a 380 polpette/min.	Porzionatura alternata di polpette con diametro di 20 - 60 mm	– Diaframma DF 50 per polpette di 20-50 mm – Diaframma DF 70 per polpette fino a 60 mm
Uscita doppia 67-2	– Montata direttamente sulla VF 600 – Azionamento pneumatico	Insacco bilaterale contemporaneo oppure insacco alternato	Tubi di insacco con diametro di 22, 30, 40 mm
Uscita doppia 67-4	– Montata direttamente sulla VF 600 – Azionamento pneumatico	– Insacco alternato – Particolarmente adatto per wurstel crudi	Tubi di insacco con diametro di 22, 30, 40 mm
Carrello 449-01	Adatto a tutte le VF 600	Conservazione funzionale e facile pulizia degli accessori	
Riempitore ST 420	– ST 420-20, scarico a 2 unità – ST 420-30, scarico a 3 unità – ST 420-40, scarico a 4 unità – ST 420-50, scarico a 5 unità	Accessorio per insacco sincronizzato e contemporaneo di impasti omogenei su più corsie	Per l'integrazione in soluzioni di linea, come sistemi di formatura o stazioni di riempimento

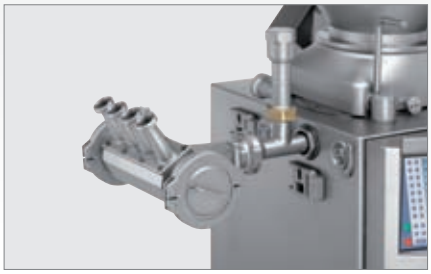

Mano automatica 416

Arricciatore 78-6

Testa dosatrice 85-2


Dispositivo per polpette 79-0

Carrello


Riempitore

Sistema VF

Per sperimentare nuove dimensioni nel campo della lavorazione alimentare. La tecnologia di insacco sottovuoto e porzionatura Handtmann stabilisce i criteri di riferimento a livello mondiale. Non esitate a contattare gli specialisti Handtmann per realizzare la soluzione perfetta adattata alle vostre esigenze.

Insaccatrici sottovuoto Handtmann per l'industria. Economicamente irraggiungibili.

Brevetti: 6,309,293; 6,651,915; 7,455,578; 5,720,603; 7,597,613

Con riserva di modifiche tecniche.

700687

Albert Handtmann
Maschinenfabrik GmbH & Co. KG

Hubertus-Liebrecht-Str. 10-12
D-88400 Biberach/Riss
Germania
Tel.: + 49 (0) 73 51 / 45 - 0
Fax: + 49 (0) 73 51 / 45 - 15 01
info.machines@handtmann.de
www.handtmann.de

handtmann
Idee per il futuro.