Вакуумный шприц VF 600

Вакуумный шприц для высочайшей промышленной производительности!

handtmann
Идеи с будущим

Вакуумная шприц-система для промышленного применения

Handtmann VF 600:

Масштаб технологии вакуумного заполнения!

Серия моделей вакуумных шприцов VF 600 Handtmann уникальна. Технология будущего, которая, прежде всего, отражается на таких главных компонентах, как механизм подачи, система транспортировки, технические средства управления и эргономика. Надежная основа для мощного производственного окружения.

Только качество гарантирует качество

Философия качества фирмы Handtmann: Только высочайшее качество материалов и обработки вакуумного шприца является надежным гарантом длительного сохранения высочайшего качества продукции. Внутренние показатели VF 600 подтверждают то, что эксклюзивная конструкция обещает: Продолжительный срок службы, незначительные расходы на техобслуживание и минимальный износ.

Эффективность, производительность и рентабельность.

Эффективность работы – залог прибыли. В отношении производительности набивки и порционирования шприц VF 600 бескомпромиссно обеспечивает рентабельное и эффективное производство, сохраняя разнообразие и гибкость. Благодаря простому обслуживанию, быстрой смене продукции, точности порционирования и точному управлению он убеждает в самых разных дисциплинах в оптимизации расходов. Учтено свободное пространство для экспансии и регулировка мощностей.

Максимальное разнообразие

Фирма Handtmann является опытным поставщиком технологий и специалистом в разработке решений для производства мясных и колбасных изделий. Но при широком ассортименте продукции устанавливающему тенденции производителю открывается широкое поле в реализации новых идей для продукции. Например, с помощью вакуумных шприцов VF 600 можно реализовать идеи для продукции в области рентабельных производственных стандартов для мяса, салата, теста, сыра, кондитерских изделий или готовых продуктов. Для творчества нет границ, так как обеспечивается точность порционирования масс любого качества. Существует свободное пространство как для предварительных технологических операций, так и для последующей профессиональной переработки, для удовлетворения желаний клиентов и новых требований рынка.

Handtmann VF 600:
Время для новых целей!

Преимущества

Технология вакуумного наполнения фирмы Handtmann:

Превосходная точность порционирования!

1. Подача

Условие для бережного процесса наполнения с точным порционированием создает совершенная технология, состоящая из синхронизированной кривой подачи и способствующей улучшению потока формы выпускного отверстия воронки. Это способствует отличному непрерывному наполнению камер системы транспортировки. Совершенство подачи создается благодаря высокой степени вакуумирования, которая обеспечивается в любое время в полном объеме за счет вакуумного затвора, расположенного в подающем механизме.

2. Роторный механизм подачи

Механизм подачи является основным элементом вакуумного шприца VF 600. Он создает условия для точного порционирования пастообразных продуктов от классических колбасных и мясных изделий до новых готовых и современных продуктов. Точность порционирования и качество продуктов всегда первоклассные, независимо от того, какая оболочка наполняется: искусственная, коллагеновая, натуральная кишечная или другие виды оболочек. Все массы транспортируются без раздавливания, завихрения или трения максимально щадящим образом. Износоустойчивый двигатель насоса с необыкновенно продолжительным сроком эксплуатации гарантирует высочайшее качество продукции в течение длительного времени. Встроенный роторный механизм подачи и запатентованная компенсация веса обеспечивают уравнивание давления и объема в ячейках и поддерживают постоянную точность позиционирования даже в самых сложных производственных условиях.

- Высочайшая точность позиционирования благодаря оптимальной подаче и запатентованной компенсации веса.
- Первоклассный вид и отличное качество продукта благодаря бережной подаче наполнителя.
- Незначительные расходы на обслуживание в течение срока эксплуатации благодаря износоустойчивой и регулируемой концепции механизма подачи.

3. Эргономия и гигиена

Продуманные технические решения и комфорт обслуживания, впечатляющий дизайн с гладкими поверхностями и разнообразное оснащение по модульному унифицированному принципу. Непревзойденная технология в сочетании с простотой обслуживания обеспечивает максимальную производительность независимо от знаний оператора. Современный и четкий язык форм обеспечивает высокий гигиенический стандарт.

Целенаправленное управление производительностью:

Управление. Контроль. Объединение в сеть.

1. Центральная система управления

Дисплей предоставляет оператору возможность централизованного управления и контроля всех функций. Максимальное количество функций обеспечивает мониторное управление на базе Windows-CE с помощью цветного дисплея с использованием языка символов и простой логики обслуживания. В качестве опции можно выбрать также новое контактное управление с помощью сенсорного экрана для оптимального комфорта обслуживания.

- Понятное управление и удобная навигация –благодаря языку символов.
- Интегрированная система помощи и диагностики.
- Прямой доступ к памяти продукта с любого уровня управления.
- 300 ячеек памяти продукта с полным текстом.
- 28 языков на выбор с функцией быстрого переключения языков.
- Возможность расширения функций в любое время с помощью обновления программного обеспечения.

2. Привод

Серво-технология фирмы Handtmann обеспечивает создание системы, которая контролирует движения, в состоянии динамически формировать процессы и преобразовывает сигналы и движения и настраивается на последовательно подключенные системы. Согласованное взаимодействие индивидуально запрограммированного программного обеспечения, усилителей наивысшего класса и высокопроизводительных серводвигателей фирмы Handtmann создает необыкновенную точность в контроле движений. Точное позиционирование приводов выражается в первоклассной точности позиционирования, а динамичное и индивидуальное регулирование процессов движения позволяет, например, адаптировать выход продукции к чувствительным естественным оболочкам. Приводная система фирмы Handtmann делает из вакуумных шприцов VF 600 надежные производственные факторы в отношении точности, производительности и удобства эксплуатации.

3. Объединение наполнительных систем в сеть при помощи программного обеспечения HCU

Планирование - контроль – управление! HCU (Handtmann Communication Unit) – это программное обеспечение Handtmann, ориентированное на будущее, для объединения сети систем набивки с сетью данных предприятия для оптимизации производства. HCU позволяет контролировать все производственные процессы. Последовательность партий и точная документация производства каждой линии фасовки гарантирует полную прослеживаемость процессов и таким образом выявляет потенциальные возможности экономии. Опция для автоматического регулирования веса. Интегрированная система взвешивания непрерывно предоставляет коррекцию номинальных и фактических значений и перенимает регулирование веса порции.

- Организация и планирование производства.
- Управление производством и оптимальная загрузка.
- Контроль производства и прозрачность.
- Регистрация данных, протоколирование и обнаружение.
- Автоматическое регулирование веса для снижения расходов.

Опции процесса

Решение и проектирование линий

Системы. Процессы. Производственные линии:

VF 600 – гибкий базовый модуль!

Новые разработки продукции, упрощенные процессы, возрастающее число автоматизированных производственных линий: чтобы иметь возможность реагировать на изменения рынка, требуется гибкость. Управление при помощи монитора, который является центральным элементом системы управления, позволяет легко управлять сложными производственными процессами. Вакуумные шприцы VF 600 фирмы Handtmann представляют собой отдельные автоматические устройства централизованного управления в сложных системных решениях и базовые модули с высокой совместимостью в автоматизированных производственных процессах.

На основных позициях производственного процесса мы обеспечиваем:

- Возможности расширения благодаря модульной системе вакуумных шприцов, например, при помощи присоединения AL-систем.
- Вариативность благодаря простой синхронизации с приставными машинами, например, клипсаторами, формовочными машинами, дополнительными системами и т. д.
- Гибкую интеграцию VF 600 в качестве модуля для управления и порционирования в решения комплексных производственных линий, например, в автоматизированную линию по производству мясного фарша.
- Возможности для адаптации мощностей и продукции.

AL-система

Универсальна, рациональна, не имеет себе равных:
Автоматизированное производство сосисок.

Формование и коэкструдирование

Разнообразие, соответствующее современным тенденциям:
новые продукты для увеличения оборота.

Система ConPro

Постоянно инновационная:
бесконечный процесс для новой продукции.

Приготовление мясного фарша

Гигиенически безупречное:
полная автоматизация в совершенстве.

Интегрированная техника мясорубки

Бережная, повышающая качество:
оптимизация продукции и затрат.

Автоматическая дозировка

Точная, гибкая:
автоматизация вплоть до процесса упаковки.

Модели

Универсальная модель:

Handtmann VF 620

Производительность набивки	6 000 кг/час	
Давление набивки	40 бар	
Производительность порционирования и перекручивания	25 г 50 г 100 г 200 г	700 порций в мин. 500 порций в мин. 400 порций в мин. 300 порций в мин.
Диапазон порционирования	5-100 000 г	
Объем воронки для набивки	90/240 литров (стандарт) 90/350 литров (опционально)	

Модель VF 620 в серийной комплектации оснащена управлением с помощью монитора, 10-дюймовым цветным дисплеем и панелью управления на базе Windows-CE и является универсальной среди промышленных шприцов поколения 600. Точная загрузка массы в механизм подачи создает решающие преимущества для качества, а интегрированная в серийном исполнении компенсация веса обеспечивает еще большую точность порционирования.

Дополнительное оснащение

Подъемное приспособление	x
Мясорубка	x
Программное обеспечение HCU	x
Подключение автоматической линии AL	x
Управление	Монитор (стандарт); Опция: сенсорное или компактное
Регулятор давления	x

Компактные модели:

Handtmann VF 620 K

Производительность набивки	4 500 кг/час	
Давление набивки	40 бар	
Производительность порционирования и перекручивания	25 г 50 г 100 г 200 г	600 порций в мин. 450 порций в мин. 320 порций в мин. 200 порций в мин.
Диапазон порционирования	5-100 000 г	
Объем воронки для набивки	90/240 литров (стандарт) 40/100 литров (опционально)	

Модель VF 620 K представляет собой функциональный и, следовательно, способствующий оптимизации затрат вариант вакуумного шприца VF 620 с компактным устройством управления, 10-дюймовый цветным дисплеем и панелью управления на основе Windows-CE. Это идеальное оборудование для предприятий средней производительности.

Дополнительное оснащение

Подъемное приспособление	x
Мясорубка	–
Программное обеспечение HCU	–
Подключение автоматической линии AL	–
Управление	Компактное устройство
Регулятор давления	x

Совершенное оборудование для производства сырокопченых колбас:

Handtmann VF 622

Производительность набивки	3 600 кг/час	
Давление набивки	72 бар	
Производительность порционирования и перекручивания	25 г 50 г 100 г 200 г	700 порций в мин. 500 порций в мин. 360 порций в мин. 250 порций в мин.
Диапазон порционирования	5-100 000 г	
Объем воронки для набивки	90/240 литров (стандарт) 90/350 литров (опционально)	

Вакуумный шприц VF 622 с сосредоточенным давлением набивки 72 бар - специальное решение для масс, трудно поддающихся переработке. Роторный механизм подачи фирмы Handtmann, который особенно хорошо подходит для производства сырокопченых колбас благодаря первоклассному вакуумированию, в вакуумном шприце VF 622 достигает особой эффективности в сочетании с мясорубкой. Сильной стороной модели VF 622 является соединение мясорубки с автоматическими системами AL.

Дополнительное оснащение

Подъемное приспособление	x
Мясорубка	x
Программное обеспечение HCU	x
Подключение автоматической линии AL	x
Управление	Монитор (стандарт); Опция: сенсорное или компактное
Регулятор давления	x

Особая мощность:

Handtmann VF 628

Производительность набивки	6 000 кг/час (7 200 кг/час)	
Давление набивки	72 бар(50 бар)	
Производительность порционирования и перекручивания	25 г 50 г 100 г 200 г	700 порций в мин. 530 порций в мин. 420 порций в мин. 330 порций в мин.
Диапазон порционирования	5-100 000 г	
Объем воронки для набивки	90/350 литров (стандарт) 90/240 литров (опционально)	

Вакуумный шприц VF 628 – это мощный партнер для промышленных предприятий с высочайшими требованиями. В технике мясорубки и в производстве сырокопченых колбас он создает давление набивки 72 бар и отличается необыкновенно высокой производительностью. Производительность набивки до 700 порций в минут вакуумного шприца VF 628 соответствует самым высоким требованиям.

Дополнительное оснащение

Подъемное приспособление	x
Мясорубка	x
Программное обеспечение HCU	x
Подключение автоматической линии AL	x
Управление	Монитор (стандарт); ; Опция: сенсорное или компактное
Регулятор давления	x

Универсальная модель:

Handtmann VF 630

Производительность набивки	10 200 кг/час	
Давление набивки	40 бар	
Производительность порционирования и перекручивания	25 г 50 г 100 г 200 г	700 порций в мин. 530 порций в мин. 450 порций в мин. 380 порций в мин.
Диапазон порционирования	5-100 000 г	
Объем воронки для набивки	90/350 литров (стандарт) 90/240 литров (опционально)	

VF 630 – это универсальный вакуумный шприц для промышленного производства. Его большой роторный механизм подачи и воронка объемом 350 литров обеспечивают высокую производительность. Начиная от клипсатора и завершая высокопроизводительной AL-системой Handtmann, вакуумный шприц VF 630 всегда гарантирует наилучшие показатели производительности и качества продуктов.

Дополнительное оснащение

Подъемное приспособление	x
Мясорубка	x
Программное обеспечение HCU	x
Подключение автоматической линии AL	x
Управление	Монитор (стандарт); ; Опция: сенсорное или компактное
Регулятор давления	x

Специалист по производству вареных колбас:

Handtmann VF 634

Производительность набивки	14 400 кг/час (13 200 кг/час)	
Давление набивки	30 бар(35 бар)	
Производительность порционирования и перекручивания	25 г 50 г 100 г 200 г	700 порций в мин. 530 порций в мин. 470 порций в мин. 420 порций в мин.
Диапазон порционирования	5-100 000 г	
Объем воронки для набивки	90/350 литров (стандарт) 90/240 литров (опционально)	

Вакуумный шприц VF 634 предназначен для промышленного производства вареных колбас. Его большой роторный механизм подачи и производительность набивки до 14 400 кг/час при давлении набивки 30 бар обеспечивают высокую производительность, прежде всего в сочетании с высокопроизводительными клипсаторами.

Дополнительное оснащение

Подъемное приспособление	x
Мясорубка	–
Программное обеспечение HCU	x
Подключение автоматической линии AL	x
Управление	Монитор (стандарт); ; Опция: сенсорное или компактное
Регулятор давления	x

Модели

Шприц для прямой набивки:

Handtmann VF 611

Производительность набивки	4 800 кг/час
Давление набивки	15 бар
Объем воронки для набивки	90/240 литров (стандарт) 40/100 литров (опционально)

Вакуумный шприц VF 611 для непрерывной прямой набивки представляет собой совершенный насос для заполнения, например, для AL-системы FPVLH 242. Благодаря стабильному давлению и постоянному потоку при набивке он обеспечивает оптимальную загрузку для бережной переработки вареных колбас и сарделек и гарантирует получение продуктов без перетирания.

Дополнительное оснащение

Подъемное приспособление	x
Мясорубка	–
Программное обеспечение HCU	–
Подключение автоматической линии AL	–
Управление	Компактное устройство
Регулятор давления	x

Шприц для прямой набивки:

Handtmann VF 631

Производительность набивки	14 400 кг/час
Давление набивки	20 бар
Объем воронки для набивки	90/350 литров (стандарт) 90/240 литров (опционально)

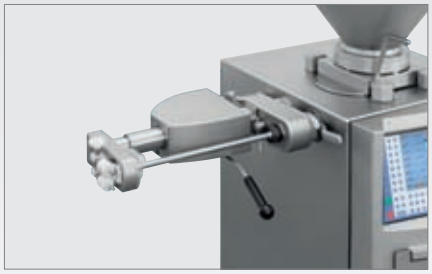
Вакуумный шприц VF 631 для непрерывной прямой набивки представляет собой совершенный насос для заполнения, например, для подключения к двум AL-системам FPVLH 242. Он гарантирует репродуцируемое качество продукции благодаря постоянному потоку при набивке. Опциональное оснащение с интегрированным регулятором давления создает дополнительные преимущества с точки зрения бережной переработки и качества продукции.

Дополнительное оснащение

Подъемное приспособление	x
Мясорубка	–
Программное обеспечение HCU	–
Подключение автоматической линии AL	–
Управление	Компактное устройство
Регулятор давления	x

Комплектующие

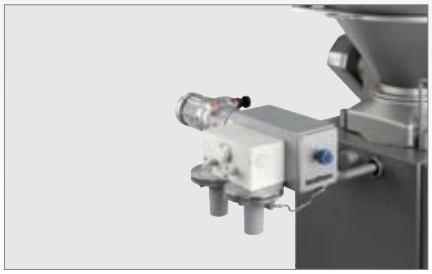
Комплектующие	Технические характеристики	Применение	Опции
Держатель HV 412	Гофрированные оболочки длиной до 300 мм	Для автоматического перекручивания натуральной кишечной оболочки калибр 13 – 58 мм	Выбор цевок для перекрутки разных размеров
Держатель HV 414	– Гофрированные оболочки длиной до 300 мм – Монтируется на привод для перекручивания типа 410 – С приводным и легко регулируемым устройством для торможения колбасной оболочки	Для автоматической перекрутки натуральной, коллагеновой и синтетической кишечных оболочек в диапазоне калибров 13-58 мм	– Выбор цевок для перекрутки разных размеров – Автоматическое открывание держателя – Определение конца натуральной оболочки
Держатель HV 416	– Гофрированные оболочки длиной до 430 мм – Монтируется на привод для перекручивания типа 410 – С приводным и легко регулируемым устройством для торможения колбасной оболочки	Для автоматической перекрутки натуральной, коллагеновой, искусственной и синтетической кишечных оболочек в диапазоне калибров 13-58 мм	– Выбор цевок для перекрутки разных размеров – Автоматическое открывание держателя – Определение конца натуральной оболочки
Аппарат для вытягивания оболочек DA 78-6	Устанавливается прямо на VF 600	Вытягивание натуральных оболочек: от мелкокалиберных бараньих кишечных оболочек до говяжьих кругов	Различные роликовые накладки на выбор
Аппарат для вытягивания оболочек DA 78-3	Отдельный настольный аппарат	Вытягивание натуральных оболочек: от мелкокалиберных бараньих кишечных оболочек до говяжьих кругов	Стержни и гильзы для вытягивания размеров 10, 12, 15, 17, 20, 25 мм
Дозирующая головка типа 85-2	Диаметр дозирующей головки 45 мм	Точная дозировка и отделение пастообразных и жидких масс с наполнителями	В разной расфасовке, например, консервные банки, стаканчики и т.п.
Аппарат для формования фрикаделек типа 79-0	Производительность выхода 380 фрикаделек в мин.	Поочередное порционирование фрикаделек диаметром 20 - 60 мм	– Диафрагма DF 50 для фрикаделек диаметром 20 – 50 мм – Диафрагма DF 70 для фрикаделек диаметром до 60 мм
Двойное выпускное отверстие 67-2	– Устанавливается прямо на VF 600 – С пневматическим управлением	Одновременная или поочередная набивка с двух сторон	Цевки размером 22, 30, 40 мм
Двойное выпускное отверстие 67-4	– Устанавливается прямо на VF 600 – С пневматическим управлением	– Поочередная набивка с двух сторон – Особенно хорошо подходит для сырокопченой колбасы	Цевки размером 22, 30, 40 мм
Тележка для деталей 449-01	Подходит для всех VF 600	Практичное хранение и простая очистка комплектующих деталей	
Разделитель потока при набивке типа ST 420	– ST 420-20, 2 выпускных отверстия – ST 420-30, 3 выпускных отверстия – ST 420-40, 4 выпускных отверстия – ST 420-50, 5 выпускных отверстия	Приставной аппарат для одновременной синхронизации набивки гомогенных масс на нескольких линиях	Для интеграции в решения производственных линий, например, формовочных систем или загрузочных станций



Держатель HV 412

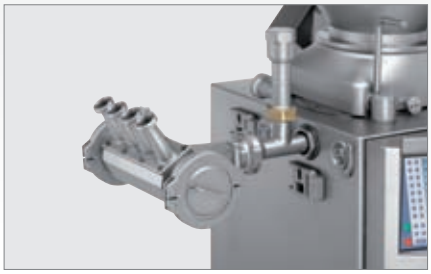
Аппарат для вытягивания оболочек DA 78-6

Дозирующая головка типа 85-2



Аппарат для формования фрикаделек типа 79-0

Тележка для деталей



Разделитель потока при набивке типа

Вакуумная шприц-система

Откройте новое измерение в переработке продуктов питания. Технология вакуумного заполнения и порционирования Handtmann устанавливает высокие стандарты на мировом рынке. Свяжитесь со специалистами фирмы Handtmann, чтобы реализовать оптимальное решение, соответствующее Вашим требованиям.

Вакуумные шприцы Handtmann для промышленного применения. Непревзойденная рентабельность.

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

Возможны технические изменения.

700689

Albert Handtmann
Maschinenfabrik GmbH & Co. KG

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

handtmann
Идеи с будущим