



CABEZAL DE PICADO GD 455

LA TECNOLOGÍA DE PICADO Y EMBUTICIÓN MÁS MODERNA PARA PRODUCCIONES PEQUEÑAS Y MEDIANAS



Hamburguesas, bolitas, palitos, embutidos curados, embutidos frescos, aplicaciones de separación

El nuevo y compacto sistema de picado y embutición GD 455 en combinación con las embutidoras al vacío VF 806 S y VF 808 S es ideal para pequeños productores y empresas con producciones medianas.

En un solo paso de proceso se pica cuidadosamente al nivel de granulación final y se porciona simultáneamente con la máxima precisión. Posibilidades de producción tanto para embutido curado, fresco y otros productos gruesos como para alternativas a la carne, productos vegetarianos/veganos o comida para animales.

VENTAJAS PARA USTED

- Nuevas posibilidades para empresas con producciones pequeñas y medianas en la producción de embutido curado y fresco y otros productos gruesos mediante el uso de la tecnología de picado y embutición
- Calidad excelente, reproducible y continua gracias a una potente técnica de corte y embutición adaptable óptimamente al producto
- Amortización rápida y reducción de costes ahorrando pasos de proceso en la preparación del producto
- Bajos costes por desgaste y mantenimiento en el funcionamiento del cabezal de picado gracias a los robustos juegos de corte Handtmann
- Manejo sencillo y máxima seguridad de los productos gracias al diseño compacto e higiénico para una limpieza y una higiene óptimas

SISTEMA DE PICADO COMPACTO PARA MÚLTIPLES APLICACIONES

Potente accionamiento para una calidad óptima de los productos

La integración del cabezal de picado Handtmann GD 455 en la producción ofrece la ventaja de que en un solo paso de proceso se pica cuidadosamente al nivel de granulación final y se porciona al mismo tiempo con la máxima precisión. El potente servoaccionamiento en el cabezal de picado posee un par máximo y garantiza capacidades de embutición muy altas, también a bajas temperaturas de proceso. Los accionamientos separados en la embutidora al vacío y el cabezal de picado permiten ajustar la velocidad de porcionado y la velocidad de corte por separado y adaptarlas óptimamente a los productos, lo que garantiza una calidad alta y constante de los mismos.

Manejo sencillo y condiciones de higiene óptimas

El sistema de picado y embutición Handtmann GD 455 posee un diseño compacto y se conecta sencillamente a la salida de la embutidora al vacío. El montaje y desmontaje se realiza rápidamente y con pocas acciones manuales. El diseño higiénico garantiza condiciones de limpieza e higiénicas óptimas y, por tanto, una máxima seguridad de los productos.

Amortización rápida con una preparación más corta de los productos

La integración de la tecnología de picado y embutición permite ahorrar hasta dos pasos de trabajo en la preparación del producto, ya que el cabezal de picado pica al nivel de granulación final. De ese modo, además de una calidad óptima de los productos se obtienen ventajas económicas, como la rápida amortización y la reducción considerable de costes de producción gracias al bajo desgaste de los juegos de corte Handtmann en el cabezal.



EQUIPAMIENTO BÁSICO:

- Eje de cuchilla/eje de acoplamiento
- Cruz de apoyo
- Cruz con forma de media luna de 6 mm
- Juego de corte de 5 piezas
- Accesorios

OPCIONES:

- Separador de volumen 451-30
- Juego de corte de 3 piezas con cruz con forma de media luna de 24 mm
- Diferentes juegos de corte según los deseos del cliente

EJEMPLOS DE PRODUCTOS:

- Productos moldeados, como hamburguesas, bolitas, palitos y mucho mas
- Productos curados
- Embutido fresco
- Aplicaciones de separación (p. ej., pasta de castañas, patatas y mucho mas)

DATOS TÉCNICOS:

Categoría	Características técnicas
Requisito técnico de la embutidora al vacío	<ul style="list-style-type: none"> ■ VF 806 S o VF 808 S con accionamiento de picado ■ Sistema neumático interno X81 para el separador de volumen 451-30