



POUSSOIR SOUS VIDE VF 820

ARTISANAT. ENTREPRISE MOYENNE.
INDUSTRIE.



Pour produits de charcuterie, épicerie fine, applications de pâte et de boulangerie, produits végétariens/végétaliens, produits laitiers, confiseries, poisson, nourriture pour animaux et autres masses de produit de consistance molle.

La conception du poussoir sous vide VF 820 est optimale pour le segment de rendement moyen de la transformation des produits alimentaires.

Il couvre parfaitement l'exigence de performance de l'industrie ainsi que celle de plus grandes entreprises artisanales et de taille moyenne avec leurs propres filiales ou fournissant les supermarchés locaux par exemple.

LES AVANTAGES POUR VOUS

- Capacité de remplissage élevée et constante jusqu'à 3 600 kg/h ou jusqu'à 1 200 portions/minute grâce à un servo-entraînement principal extrêmement précis, performant et efficace sur le plan énergétique
- Précision de portionnement au gramme près, stable sur le long terme, dans une plage de portionnement de 5 à 200 000 grammes grâce à une usure réduite dans la pompe à ailettes
- Excellente qualité reproductible des produits grâce au principe d'alimentation en douceur de la pompe à ailettes et à la surveillance numérique intégrée de la qualité des produits
- Souplesse pour diverses applications et masses de produit et compatibilité modulaire avec des systèmes en amont et en aval
- Adaptation optimale à des exigences de production spécifiques grâce à une multitude d'options d'équipement, de fonctions supplémentaires, de solutions numériques et d'options d'automatisation
- Excellentes conditions d'hygiène au plus haut niveau grâce à la nouvelle conception hygiénique et aux nombreux programmes de nettoyage et options supplémentaires favorisant l'hygiène
- Excellente efficacité énergétique (certifiée par le TÜV) réduisant les coûts d'exploitation

TRANSFORMATION UNIVERSELLE DES PRODUITS ALIMENTAIRES, DE L'ARTISANAT À L'INDUSTRIE

Au gramme près quelle que soit l'application

Le VF 820 garantit une précision de portionnement au gramme près pour toutes les applications : des masses pâteuses ou fluides aux masses de produit avec des morceaux de taille moyenne. Avec une usure minimale, sa conception conforme aux normes industrielles garantit une précision de portionnement stable dans le temps dans une plage de portionnement de 5 à 200 000 grammes.

Parfait pour les produits à base de saucisses à bouillir dans la transformation de viande

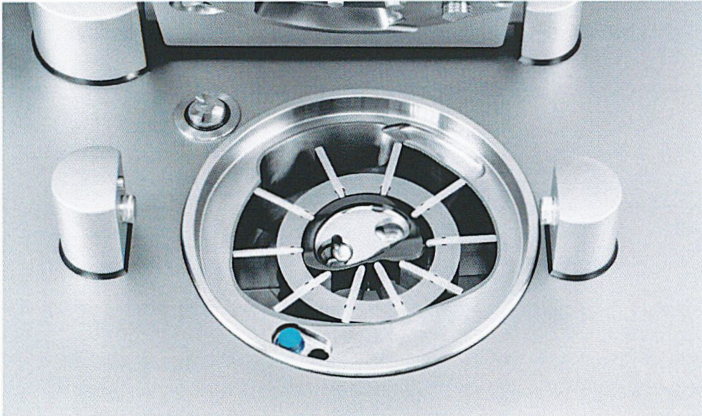
Dans la transformation de viande, la force du VF 820 réside dans la fabrication de saucisses à bouillir, aussi bien pour les produits clippés que dans la production automatisée de saucisses combinée aux systèmes AL Handtmann. Dans ce domaine le VF 820 offre des applications variées, un rendement de production élevé et constant ainsi qu'une qualité de produit supérieure.

Modulaire pour des processus de fabrication variés

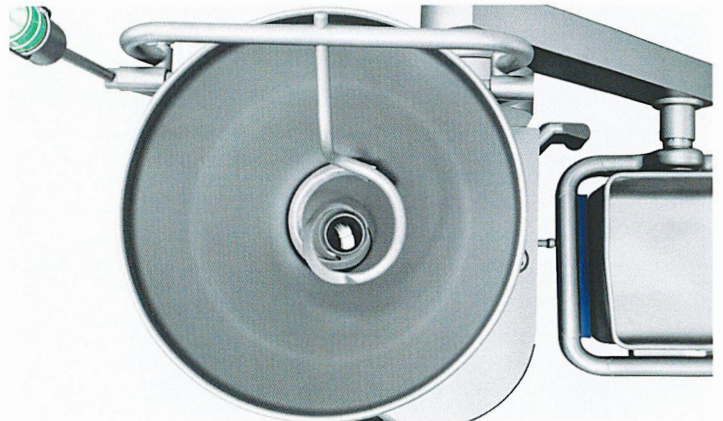
De nombreux modules et fonctions supplémentaires favorisent une utilisation extrêmement polyvalente et économique, même combinés aux systèmes de formage et de dosage Handtmann ou aux chaînes de remplissage de saucisses en tant qu'unité de commande et de contrôle. En tant que module de commande et de portionnement compatible avec différentes interfaces, l'intégration du VF 820 dans des solutions de chaînes complexes jusqu'à l'unité de conditionnement offre des processus de production fiables.

OPTIONS ET ACCESSOIRES

- Compatibilité Industrie 4.0 : interface avec les Handtmann Digital Solutions (HDS) disponibles en option pour une gestion numérique de la production
- Versions de trémie de remplissage de 90/160 litres, 90/240 litres, 90/350 litres et 350 litres (thermo-réglables en option)
- Courbe de mélange pour diverses masses de produit
- Colonne de signalisation avec capteur de niveau de remplissage intégré
- Module de désinfection par UVC pour des conditions d'hygiène exceptionnelles
- Unité de commande externe pour une utilisation variable des machines
- Unité de chauffage mobile MH 465 pour le chauffage des trémies
- Unité de transport TE 426 pour une utilisation mobile



Pompe à ailettes VF 820



Alimentation



Trémie de remplissage 90/240 litres, divisible



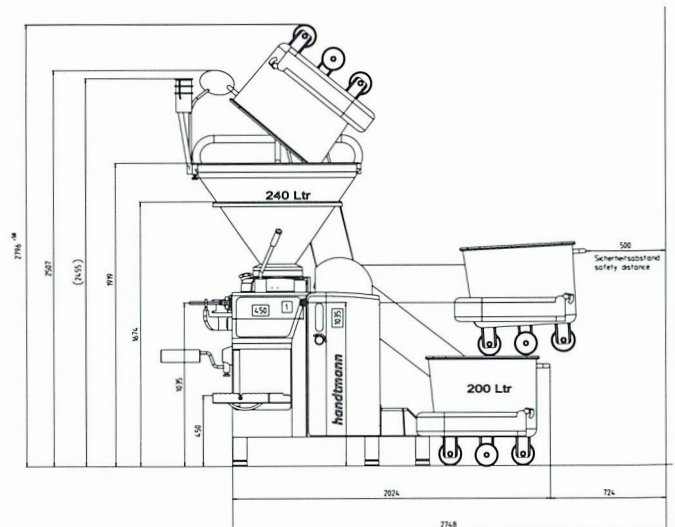
Unité de transport TE 426



Élévateur à bras et dispositif basculant



Commande par écran tactile



Virtual Patent Marking: www.handtmann.com/patents-mf

