



## POUSSOIR SOUS VIDE VF 828 S

CAPACITÉS ÉVOLUTIVES POUR L'ARTISANAT, LES  
ENTREPRISES DE TAILLE MOYENNE ET L'INDUSTRIE



Pour saucisses et produits à base de viande, substituts de viande, épicerie fine, applications de pâte et de boulangerie, produits végétariens/végétaliens, produits laitiers, confiseries, poisson, nourriture pour animaux et autres masses fluides, pâteuses et plus solides ou masses de produit avec des morceaux de taille moyenne...

La conception du poussoir sous vide VF 828 S est optimale pour le segment de rendement moyen de la transformation des produits alimentaires. Le VF 828 S permet en outre d'ajuster le rendement et de le faire évoluer avec souplesse en cas de modification des exigences et d'augmentation de la production. Il couvre ainsi facilement les exigences de performance des entreprises de taille moyenne. Le VF 828 S convainc grâce à ses applications variées et il est également équipé en option de la technologie de hache-viande pour portionner et hacher à une granulation finale en une seule étape de processus.

### LES AVANTAGES POUR VOUS

- Capacité de remplissage élevée et constante jusqu'à 1 200 portions/minute grâce à un servo-entraînement principal extrêmement précis, performant et efficace sur le plan énergétique
- Augmentation modulable du rendement avec une capacité de remplissage atteignant 5 000 kg/h
- 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 minimale dans la pompe à ailettes
- Excellente qualité reproductible des produits grâce au principe d'alimentation en douceur et à la surveillance numérique intégrée de la qualité des produits
- En option avec technologie de hache-viande intégrée pour une qualité optimale 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 grâce à la nouvelle conception hygiénique et aux programmes de nettoyage et options supplémentaires favorisant l'hygiène
- Efficacité énergétique excellente (certifié par TÜV)

### AJUSTEMENT ÉVOLUTIF DES CAPACITÉS EN CAS D'ACCROISSEMENT DE LA DEMANDE

#### Au gramme près quelle que soit l'application

Le VF 828 garantit une précision de portionnement au gramme près pour toutes les applications : des masses fluides, pâteuses et plus solides 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.

#### Idéal pour la viande et les substituts de viande grâce à la technologie de hache-viande

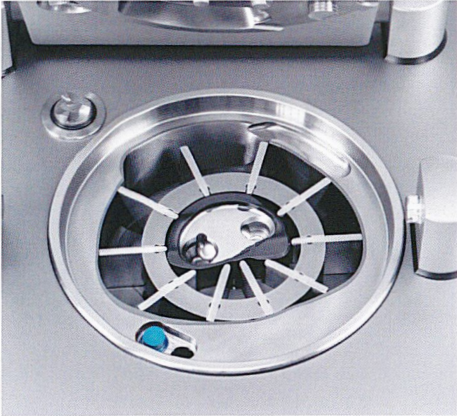
Son atout majeur dans le domaine de la viande et des substituts de viande réside dans le domaine d'application des produits à base de saucisses à bouillir, fraîches ou crues, aussi bien comme application de clippage que dans la production automatisée de saucisses. Combiné au système de hache-viande Handtmann intégré en option, il garantit une excellente qualité de produit notamment dans la production de saucisses crues ou fraîches, mais également pour les produits comme la viande hachée ou les produits formés tels que les burgers ou cevapcici.

#### Modulaire pour des processus de fabrication variés

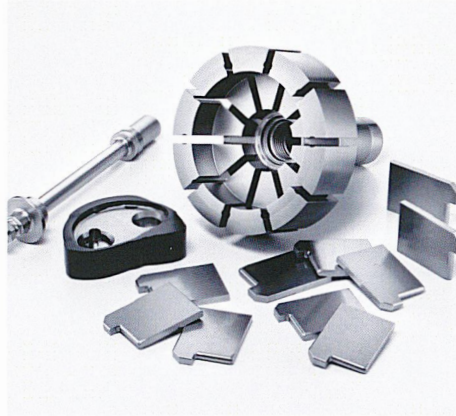
De nombreux modules et fonctions supplémentaires favorisent une utilisation extrêmement polyvalente et économique, même combinés aux systèmes de formage et de dosage Handtmann ou aux chaînes de remplissage de saucisses en tant qu'unité de commande et de contrôle. En tant que module de commande et de portionnement compatible avec différentes interfaces, l'intégration du VF 828 S dans des solutions de chaînes complexes jusqu'au 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 avec garnitures
- 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 828 S



Alimentation



Trémie de remplissage 90/240 litres, divisible



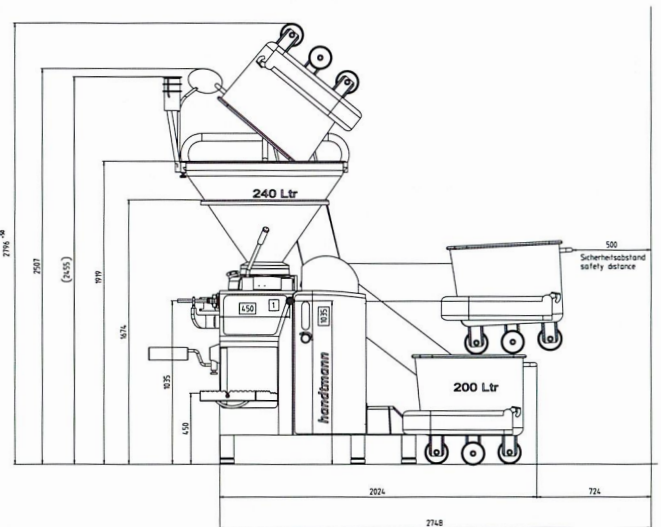
Unité de transport TE 426



Élévateur à bras et dispositif basculant



Commande par écran tactile



Virtual Patent Marking: [www.handtmann.com/patents-mf](http://www.handtmann.com/patents-mf)

