



EMBUTIDORA AL VACÍO VF 818 S

LA TODOTERRENO PARA PEQUEÑAS Y
MEDIANAS EMPRESAS.



Para embutidos y productos cárnicos, sustitutos de carne, productos selectos, masas y aplicaciones de masa y de panadería, productos vegetarianos y veganos, productos lácteos, dulces, pescado, comida para animales y mucho más.

VENTAJAS PARA USTED

- Capacidad de producción alta y constante de hasta 1200 porciones/minuto gracias al servoaccionamiento principal de alta precisión, potencia y eficiencia energética
- Aumento flexible del rendimiento de hasta 2000 kg/h (variante VF 818 S2) a una potencia de embutición de hasta 4000 kg/h (variante VF 818 S4)
- Precisión de porcionado al gramo y estable en el tiempo en un rango de porcionado de 5 a 200 000 gramos con un mínimo desgaste del rotor de paletas
- Capacidad de torsionado de hasta 800 porciones/minuto gracias a un servoaccionamiento integrado opcionalmente
- Calidad excelente y reproducible de los productos gracias a un principio de transporte cuidadoso del rotor de paletas y a la vigilancia digital integrada de la calidad del producto
- Flexibilidad para múltiples aplicaciones y masas de productos
- Condiciones higiénicas excelentes con el diseño higiénico más actual y numerosas opciones adicionales y programas de limpieza que fomentan la higiene
- Excelente eficiencia energética (certificación TÜV) para menores costes operativos

Versátil y potente para un amplio surtido de productos

La VF 818 S es una máquina muy versátil capaz de producir un gran surtido de productos. Todas las masas de proceso se porcionan cuidadosamente y al gramo. Puede combinarse flexiblemente con equipos accesorios de moldeado y dosificación o con líneas de torsionado y colgado para la producción automatizada de salchichas. Gracias a su capacidad de interconexión universal, puede integrarse en líneas complejas hasta la unidad de envasado.

Excelente precisión de porcionado y calidad de los productos

La VF 818 S garantiza una precisión de porcionado continua, perfecta y al gramo en todas las aplicaciones, ya se trate de masas fluidas, pastosas y más firmes o masas de proceso con trozos medianos. La construcción robusta en estándar industrial de la embutidora al vacío reduce el desgaste y garantiza una precisión de porcionado estable en el tiempo. Al mismo tiempo, asegura una calidad máxima continua.

Tecnología de picado y embutición para productos de carne y sustitutos de la carne óptimos

Uno de los puntos fuertes de la VF 818 S es la producción de productos de carne y sustitutos de la carne. Es posible crear productos curados, escaldados y frescos tanto clipados como torsionados. Con la tecnología de picado y embutición integrada de Handtmann se optimiza aún más el proceso y los productos. En la producción de salchichas curadas y frescas, así como productos elaborados a partir de material picado como carne picada o productos moldeados, las ventajas del picado integrado son particularmente evidentes.

OPCIONES Y ACCESORIOS

- Preparado para la Industria 4.0: Interfaz con el sistema opcional Handmann Digital Solutions (HDS) para la gestión digital de la producción
- Tolva de llenado de 90/160 litros, 90/240 litros, 90/350 litros o 350 litros (atemperación opcional)
- Espiral de mezcla para garantizar una distribución uniforme de los productos líquidos con trozos
- Columna de señalización con sensor del nivel de llenado integrado
- Módulo UVC para la esterilización para condiciones higiénicas excelentes
- Unidad de mando externa para un manejo variable de la máquina
- Unidad calefactora móvil MH 465 para el calentamiento de la tolva
- Unidad de transporte TE 426 para uso móvil



Rotor de paletas de la VF 818 S



Alimentación



Tolva de llenado divisible de 90/240 litros



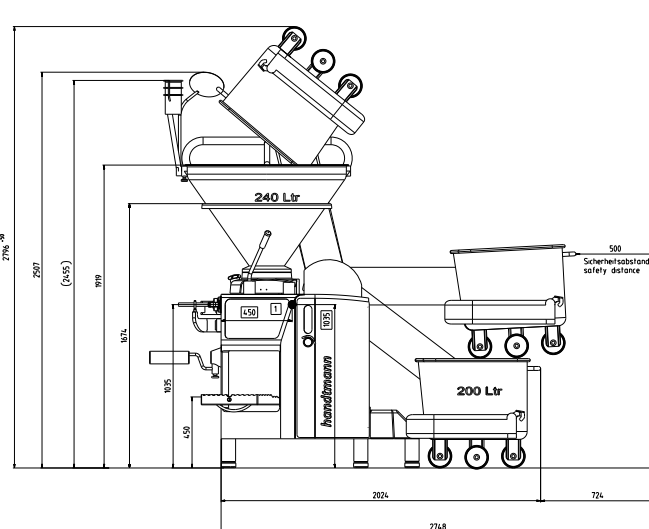
Cabezal de picado integrado con separador volumétrico



Separador de agua y estribo integrados



Control táctil del monitor



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