

TECNOLOGÍA DE EMBUTICIÓN AL VACÍO
VF 608 PLUS/VF 610 PLUS

handtmann
Ideas con futuro.

EMBUTIDORAS AL VACÍO VF 608 PLUS/VF 610 PLUS

Las todoterreno para el productor artesanal exigente





RÁPIDAS Y EFECTIVAS PARA SALCHICHAS Y MUCHO MÁS

Carga de tripa y torsionado

EMBUTIDOS Y SALCHICHAS EN TODAS LAS VARIANTES

Las embutidoras al vacío Handtmann VF 608 plus y VF 610 plus son la solución ideal para todo tipo de embutido, ya sea embutido escaldado, cocido, fresco o curado. La masa picada se embute porcionada al gramo en tripa natural, artificial o de colágeno. La mano automática permite realizar el torsionado siguiente de forma manual o automática. Es posible la conexión sencilla de accesorios, p. ej., clipadoras.

CARGADOR DE TRIPA NATURAL

El cargador de tripa 78-6 es un eficiente ayudante para el procesamiento de productos en tripa natural. Permite la carga cuidadosa, constante y rápida de todas las tripas naturales en muy pocos pasos. Desde tripa de cordero de pequeño calibre hasta tripa curvada de ternera.

VENTAJAS

- Interrupción mínima del proceso de embutición
- Procesamiento altamente rentable de todas las tripas naturales
- Control flexible con dos niveles de velocidad

MANO AUTOMÁTICA PARA EL TORSIONADO AUTOMÁTICO

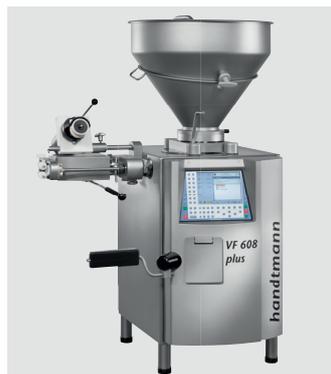
Con las manos automáticas HV 414 y HV 416 se torsionan automáticamente tripas naturales, tripas naturales superpuestas, tripas de colágeno y celulosa, así como tripas con extremo cerrado. Las manos automáticas se acoplan al torsionador 410. El confort de manejo puede aumentarse automatizando opcionalmente el cierre de la mano automática. Cuando el operario o el contador de porciones detiene la embutidora al vacío, el accionamiento neumático de la palanca de mando abre la mano automáticamente. La detección del extremo de tripa se acciona automáticamente mediante un sensor, la embutidora al vacío se detiene y la mano abre automáticamente.

VENTAJAS

- Torsionado rápido y cuidadoso gracias a un freno de tripa accionado, preciso y flexible
- Cambio de tripa rápido gracias al manejo ergonómico y fácil con una sola mano
- Regulación sencilla del freno de tripa sin necesidad de herramientas
- Reducción considerable de los reventones de tripa
- Bajo mantenimiento y alta durabilidad (intervalo de mantenimiento de 2000 horas)



↑ Variante móvil



↑ Mano automática HV 414 con cargador de tripa DA 78-6



↑ Conexión de una clipadora



VARIEDAD DE PRODUCTOS DE CALIDAD SUPERIOR

Embutidos. Salchichas. Hamburguesas. Bolas. Ensaladas. Salsas. Sopas...

Con las embudidoras al vacío VF 608 plus y VF 610 plus de Handtmann obtendrá siempre productos de la mejor calidad. Y no solo en su surtido de embutidos, sino también en sus productos de catering, para comedores o eventos especiales, como barbacoas y más: fricadelas, hamburguesas, bolas y bolitas, ensaladas, dips y salsas, productos para untar y muchos más. Todo ello fácilmente utilizando los respectivos equipos adicional para el moldeado y la dosificación.

PRODUCTOS MOLDEADOS APORTAN VARIEDAD

La unidad de corte manual MSE 441 es una solución flexible para el moldeado y corte de alimentos de muy distinto tipo en un solo paso. Una gran gama de suplementos de formato intercambiables permite un moldeado versátil.

El conformador redondo RF 440 es modular y flexible: para bolas, bolitas, hamburguesas y cevapcici. Una cinta aplanadora integrada produce hamburguesas y fricadelas como hechas a mano. Un proceso automatizado con cinta transportadora para el procesamiento posterior.



↑ Unidad de corte manual MSE 441



DOSIFICACIÓN PARA UNA GRAN VARIEDAD DE PRODUCTOS

La válvula dosificadora 85-3 se conecta directamente a la salida de la embudidora a vacío. Es adecuada para porcionar masas pastosas y masas fluidas con aportaciones. La **válvula dosificadora** permite la dosificación flexible de masas fluidas o pastosas en las más diversas aplicaciones: ya sea en recipientes, como vasos, bandejas, frascos y latas, o la dosificación de capas de ingredientes o salsas y dips sobre productos acabados, platos combinados y mucho más.



↑ Válvula dosificadora



↑ Válvula dosificadora 85-3

← Conformador redondo RF 440



TÉCNICA SUPERIOR

Para la moderna empresa artesanal de hoy.

Las embutidoras al vacío Handtmann VF 608 plus/VF 610 plus. Son sinónimo de potencia, versatilidad, fiabilidad, precisión de porcionado y alta calidad. Además, poseen un equipamiento y un manejo adaptados exactamente a las necesidades del pequeño productor.

Las embutidoras VF 608 plus y VF 610 plus ofrecen una tecnología avanzada en un tamaño práctico y son perfectas para un gran surtido de productos y cargas variables. La VF 608 plus posee una potencia de embutición de 2000 kg/h y es la máquina básica adecuada para la producción con la tecnología de embutición al vacío. La VF 610 plus dispone de una potencia de embutición de 3000 kg/h y puede procesar volúmenes mayores.

Alimentación. Rotor de paletas

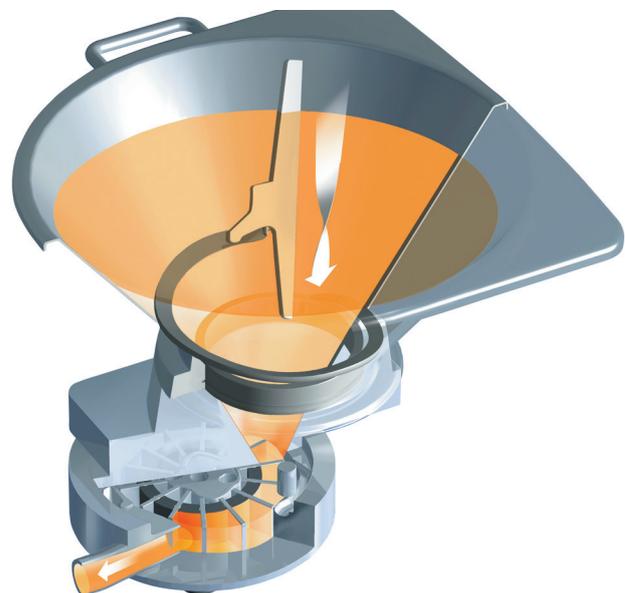
Para conseguir una alta precisión de porcionado y una alta calidad de los productos es determinante que las paletas del rotor se llenen con exactitud y con un grado de llenado máximo.

Esto se consigue mediante una alimentación óptima a través de la configuración perfecta del ángulo de la pared interior de la tolva de entrada. Estas condiciones de flujo se potencian sincronizando el rotor con la espiral de alimentación, la cual posee una sección de entrada óptima. Esta última está diseñada de modo que se garantice un buen flujo en todos los tipos de masa sin riesgo de que se succione aire. Para perfeccionar aún más la alimentación y el grado de llenado de las paletas, el rotor trabaja con vacío.

El resultado de esta perfecta interacción es un porcionado preciso al gramo, una distribución homogénea de la masa y un producto final con un aspecto apetitoso y de primera calidad. Todas las masas, ya sea de embutido escaldado o curado, masas con productos de relleno o ensaladas, sopas y otras muchas más se llenan sin aplastamientos, compresiones ni desgarros. El rotor de paletas transporta el producto en un corto recorrido de forma extremadamente cuidadosa. El material de embutición no sufre ninguna merma por remolinos o fricción.

LAS VENTAJAS PLUS

- Empleo de tecnología en estándar industrial para largos tiempos de funcionamiento con un bajo desgaste y una alta y efectiva capacidad de porcionado y torsionado
- Máxima precisión de porcionado con ajuste de precisión a partir de 0,1 g
- Porcionado potente y a la vez cuidadoso de todos los productos, también de masas de embutido curado o masas sólidas y frías
- Hasta un 40 % menos de masa residual en masas frías y sólidas
- Bajos costes de servicio y mantenimiento gracias a un largo intervalo de mantenimiento y al rotor de paletas reajutable





VENTAJAS CON PLUS

Aproveche cada día las ventajas que le ofrece Handtmann *plus*.

Accionamiento. Control

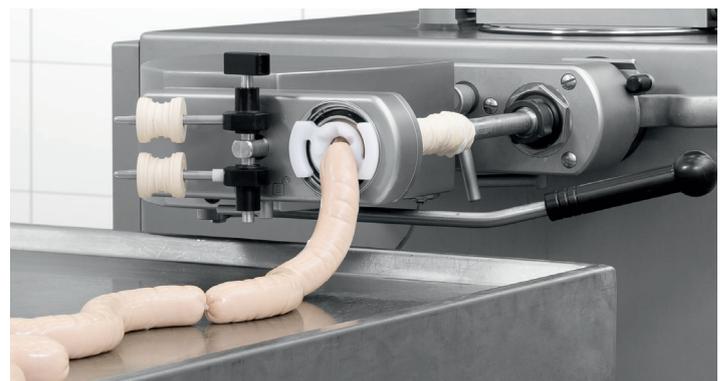
El accionamiento principal, en técnica de servoactuadores, ofrece una máxima seguridad del proceso y un desarrollo sin anomalías de la producción. El compacto sistema de control permite manejar todas las funciones de forma centralizada. La interfaz de usuario es muy intuitiva y de fácil manejo.

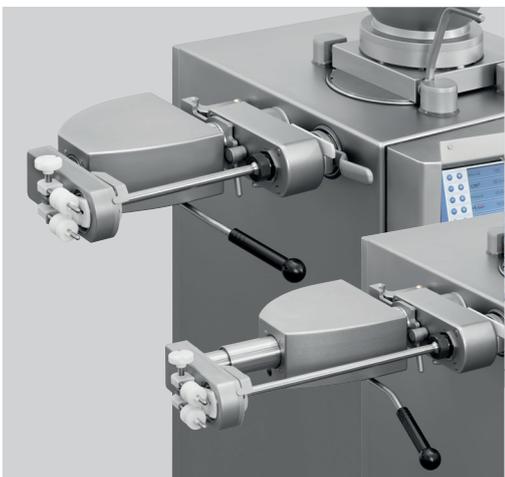
- Mando central con control compacto multifuncional
- Pantalla a color de 10" para una navegación sencilla y un manejo directo
- 300 posiciones de memoria de producto para acceder a los productos
- Función de diagnóstico y ayuda inteligente y protocolo de errores
- Sincronización y comunicación sencillas con equipos accesorios
- 28 idiomas seleccionables
- Opcional: Control táctil con pantalla a color de 12"

Manejo. Concepto de higiene

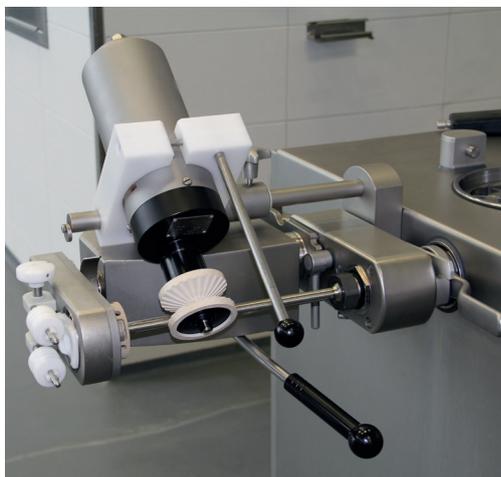
Ergonomía perfecta, manejo inteligente y orientado a la práctica y mando sencillo hacen de la VF 608 plus y la VF 610 plus un valioso aliado en el trabajo diario. Gracias al concepto de higiene Handtmann con superficies lisas y a la buena accesibilidad con tolva dividida se consigue una limpieza rápida y sencilla.

- Tolva dividida para un llenado fácil de pequeñas cargas y práctica función de mirilla para la descarga completa
- Cantidades mínimas de producto residual gracias a una efectiva descarga completa
- Separador de agua integrado en la cubierta frontal para un fácil acceso
- Concepto de seguridad CE conforme a las normas EU más actuales





↑ Manos automáticas HV 414 / HV 416



↑ Cargador de tripa 78-6



↑ Unidad de corte manual MSE 441

MODELOS. ACCESORIOS.

Ideales para su surtido de productos.

Características técnicas VF 608 plus/VF 610 plus

Capacidad de la tolva	40/100 litros (estándar) 40/60 litros (opcional)
Rango de porcionado	5 a 200 000 g
Control	Control compacto
Peso	475 kg neto 685 kg bruto
Medidas del embalaje	112 x 113 x 204 cm

Características técnicas VF 608 plus

Potencia de embutición	2000 kg/h		
Presión de embutición	25 (40) bares		
Capacidad de porcionado y torsionado	Tamaño de porción	Estándar	Torsionado servoaccionado
	25 g	300 porc./min	400 porc./min
	50 g	230 porc./min	300 porc./min
	100 g	180 porc./min	240 porc./min
200 g	120 porc./min	140 porc./min	
Potencia de conexión	3,0 kW		
Equipamiento opcional	Variante móvil con rodillos en los pies de la máquina		

Características técnicas VF 610 plus

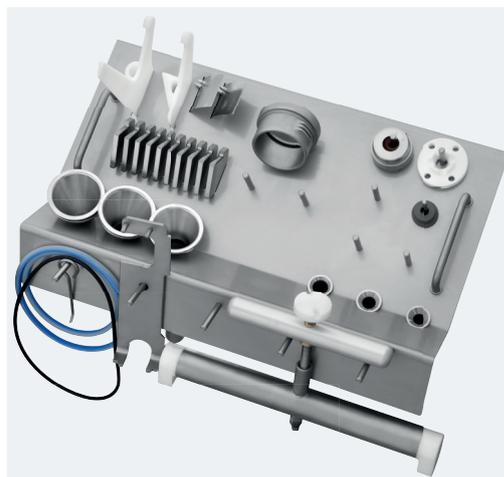
Potencia de embutición	3000 kg/h		
Presión de embutición	35 (50) bares		
Capacidad de porcionado y torsionado	Tamaño de porción	Estándar	Torsionado servoaccionado
	25 g	450 porc./min	500 porc./min
	50 g	375 porc./min	400 porc./min
	100 g	280 porc./min	300 porc./min
200 g	190 porc./min	190 porc./min	
Potencia de conexión	3,5 kW		
Equipamiento opcional	Variante móvil con rodillos en los pies de la máquina		



↑ Cabezal de llenado de pan de carne



↑ Codo de llenado de latas



↑ Bandeja para accesorios

Una oferta variada y nuevos productos de moda le ayudarán a aumentar sus ventas. El amplio programa de accesorios Handtmann le ofrece las mejores condiciones para conseguirlo. Los cierres rápidos de los equipos accesorios permiten realizar frecuentes cambios de producto de forma rápida y con un gran ahorro de tiempo.

Accesorios	Datos técnicos	Aplicación	Opciones
Mano automática HV 412	<ul style="list-style-type: none"> Longitudes de secciones de tripa de hasta 300 mm Para acoplar al torsionador 410 	Para el torsionado automático de tripas naturales en los rangos de calibres 13 a 58 mm	Embudos de torsión en los tamaños 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 17, 19, 20, 22, 25, 28 mm
Mano automática HV 414 Mano automática HV 416	<ul style="list-style-type: none"> Longitudes de secciones de tripa de hasta 300 mm Longitudes de secciones de tripa de hasta 430 mm Para acoplar al torsionador 410 Con freno de tripa accionado y de regulación fácil 	Para el torsionado automático de tripa natural, colágeno, celulosa y tripa artificial en los rangos de calibres 13 a 58 mm	<ul style="list-style-type: none"> Embudos de torsión con diferentes longitudes útiles de 8 a 28 mm Apertura automática de la mano Detección del extremo de tripa para tripa natural
Unidad de corte manual MSE 441	<ul style="list-style-type: none"> Suplementos de formato estándar disponibles en diámetros de 30/40/50/60/70/80 mm 	Moldeado y corte de masas variadas en un solo paso	<ul style="list-style-type: none"> Alambre de corte Suplementos de formato para productos con diferentes formas
Válvula dosificadora 85-3	<ul style="list-style-type: none"> hasta 80 porc./min hasta 7000 kg/h Tamaño de salida en diámetro de 45 mm 	Dosificación y división exactas de masas pastosas a fluidas, también con aportaciones gruesas	<ul style="list-style-type: none"> Carrera doble 3 variantes de émbolos de salida Envasado en caliente de hasta 90 °C
Válvula dosificadora	Rendimiento por ciclo de 30 a 40 porciones por minuto	Dosificación flexible de masas fluidas o pastosas en recipientes o dosificación sobre productos, como platos precocinados	Amplia gama de boquillas de orificio y estrella
Cargador de tripa DA 78-6	<ul style="list-style-type: none"> Acoplado directamente a la VF Potencia conectada 0,18 kW 	Carga de tripas naturales: desde tripa de cordero de pequeño calibre hasta tripa curvada de ternera	Distintos revestimientos de rodillos seleccionables
Formadora de albóndigas 79-0	<ul style="list-style-type: none"> Capacidad de salida de hasta 380 albóndigas/minuto 	Porcionado alternativo de albóndigas en los diámetros 20 a 60 mm	<ul style="list-style-type: none"> Diafragma DF 50 para albóndigas de 20 a 50 mm Diafragma DF 70 para albóndigas de hasta 60 mm
Codo de llenado de latas	Conexión directa a todas las embutidoras al vacío Handtmann	Llenado y porcionado de masas en latas DIN estándar	Cabezales de llenado de 64 a 99 mm
Cabezal de llenado de pastel de carne	Conexión directa a todas las embutidoras al vacío Handtmann	Llenado de moldes de pastel de carne con un porcionado exacto	Tamaños disponibles: <ul style="list-style-type: none"> Mini: 250 x 120 mm Pequeño: 370 x 135 mm Mediano: 540 x 170 mm Grande: 540 x 330 mm
Bandeja de limpieza y accesorios		Solución práctica para limpiar y guardar accesorios	

handtmann
Ideas con futuro.



Patentes (EE.UU./Canadá):

8.277.293

8.210.911

Albert Handtmann Maschinenfabrik GmbH & Co. KG

Hubertus-Liebrecht-Str. 10-12

88400 Biberach

Alemania

Tel. +49 7351 45-0

Fax: +49 7351 45-1501

sales.machines@handtmann.de

www.handtmann.com