



POUSSOIRS SOUS VIDE VF 610 PLUS advanced edition

L'ÉDITION DESTINÉE À
L'ARTISANAT MODERNE.



Pour saucisses et produits à base de viande, épicerie fine, produits végétariens et végétaliens, produits laitiers, confiseries, poisson, nourriture pour animaux et autres masses de produit

Le VF 610 plus advanced edition est optimisé pour la transformation universelle de produits alimentaires dans des entreprises artisanales ou des start-up. Qu'il s'agisse de saucisses et produits à base de viande ou de denrées pour les traiteurs, menu du déjeuner, barbecues et compagnie : le VF 610 plus advanced edition et les adaptateurs Handtmann modulables permettent de fabriquer des burgers, fricadelles, boulettes, cevapcici, salades traiteur, dips et sauces, pâtes à tartiner, plats cuisinés et bien d'autres produits d'excellente qualité.

LES AVANTAGES POUR VOUS

- Avec un nouveau design moderne et des innovations issues de la nouvelle génération de pousoirs sous vide VF 800
- Grande diversité des produits grâce à une modularité élevée et des adaptateurs variés
- Commande remaniée avec écran couleur et 300 emplacements de mémoire pour les produits ainsi qu'une prise électrique pour une synchronisation et communication simples avec les adaptateurs
- Production fiable avec un portionnement et une fermeture très efficaces
- Adaptation maximale à un usage quotidien grâce à une commande simple et intuitive ainsi qu'un changement rapide de produit lors de petits lots avec des quantités résiduelles minimales
- Excellente précision du poids et qualité remarquable des produits grâce à une pompe à ailettes Handtmann réglable et délicate
- Transformation énergique et portionnement précis de masses de produit de consistance molle, pâteuse, solide, avec des morceaux ou froides
- Frais de fonctionnement et d'entretien réduits grâce à l'utilisation d'une technologie industrielle
- Concept de sécurité et d'hygiène conforme aux normes CE selon les normes UE les plus récentes

APPAREILS SUPPLÉMENTAIRES EN OPTION POUR LA FERMETURE, LE DOSAGE, LE FORMAGE ET LE DÉCOUPAGE

- Entraînement de fermeture AG 410
 - Mains automatiques HV 412, HV 414, HV 416
 - Appareil à enfiler les boyaux DA 78-6
 - Unité de formage et découpage MSE 441
 - Vanne de dosage DV 85-1
 - Vanne de dosage DV 85-3
 - Dispositif de mise en boîtes
 - Chariots d'accessoires TW 449-04/449-05
- et bien d'autres encore.



PARAMETRES DE PERFORMANCE

Capacité de remplissage	jusqu'à 3 000 kg/h
Capacité de portionnement et de fermeture	jusqu'à 500 portions/minute (Fermeture servo)
Plage de portionnement	de 5 à 200 000 g
Contenance de la trémie	40/100 litres divisible
Pression de remplissage	jusqu'à 35 bars ou 50 bars en mode de portionnement et de fermeture
Entraînement	Entraînement principal ultra précis, performant et efficace sur le plan énergétique



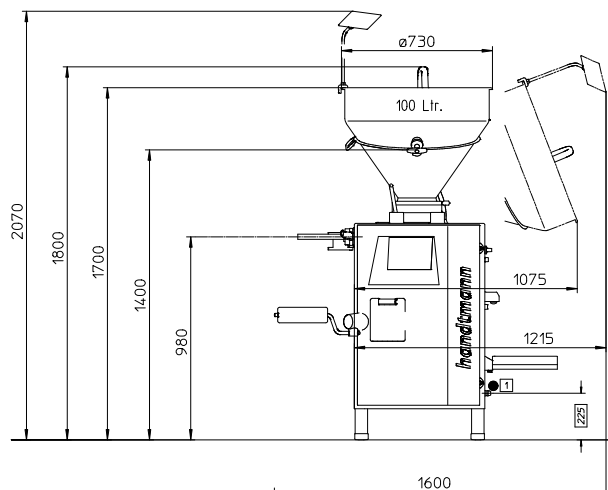
Commande avec écran couleur



Pompe à ailettes



Éléments de commande du VF 610 plus advanced edition pour une utilisation ergonomique et une hygiène optimale



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