

TECHNOLOGIE DU REMPLISSAGE SOUS VIDE
VF 611/VF 612/VF 616/VF 620

handtmann
Des idées d'avenir.

POUSSOIRS SOUS VIDE VF 611 / VF 612 / VF 616 / VF 620

Pour les grandes entreprises artisanales ou les entreprises moyennes





↑ Main automatique HV 414



↑ En combinaison avec clippeuse



↑ Chaîne de remplissage de saucisses PLH 216 avec unité de suspension AHE 242

LE POUSSOIR SOUS VIDE POLYVALENT

Modulaire et performant pour une production flexible.

Les nouvelles tendances de consommation requièrent de nouveaux produits. Dans le même temps, des processus plus légers ainsi qu'une automatisation et une numérisation croissantes sont nécessaires pour réussir sur le plan économique. Tous les pousoirs sous vide Handtmann sont conçus pour combiner développement et flexibilité. La synchronisation simple avec des adaptateurs et des solutions de commande intelligentes à assistance numérique apportent à votre entreprise une aide efficace lorsqu'il est question de souplesse, d'adaptation aux besoins actuels du marché et de rentabilité.

Qu'il s'agisse d'une grande entreprise artisanale, qu'elle soit clairement dans le segment des moyennes entreprises ou déjà prête à devenir une entreprise industrielle : le positionnement importe peu. Ce qui est déterminant, c'est que la performance des machines et de l'équipement de l'entreprise s'adapte à toute stratégie. Les pousoirs sous vide Handtmann constituent une base extrêmement flexible. Modulaires en termes de performance et d'équipement, flexibles pour de multiples applications et adaptateurs. Surmonter des pics de commande, traiter des volumes plus grands tout en produisant une large gamme de produits haut de gamme : les pousoirs sous vide Handtmann sont parfaitement adaptés à ces exigences.

Les fonctions de base des pousoirs à vide concernent le remplissage et le portionnement de produits alimentaires sous forme de pâte ou le dosage et le formage via des adaptateurs. Il est ainsi possible de fabriquer une vaste gamme de produits, des saucisses et produits classiques à base de viande aux produits à la mode, à la fois d'une grande qualité et de manière rentable.



CHARCUTERIE ET SAUCISSES SOUS TOUTES LEURS FORMES.

Enfilage des boyaux et fermeture.

Les pousoirs sous vide sont parfaitement adaptés à la fabrication de tous les types de saucisses : Saucisse à bouillir. Saucisse à cuire. Saucisse fraîche. Saucisse crue. La chair à saucisse est portionnée en douceur et au gramme près dans des boyaux naturels, artificiels, à base de collagène ou dans une enveloppe d'alginate. Le processus de fermeture qui s'ensuit peut être manuel ou automatique, avec une main automatique pour boyaux ou une chaîne de remplissage de saucisses. En ce qui concerne les marchandises clippées, les pousoirs sous vide sont compatibles avec toutes les clippeuses courantes.

MAIN AUTOMATIQUE POUR LA FERMETURE DE BOYAUX

Les mains automatiques HV 414 et HV 416 permettent de fermer automatiquement les boyaux naturels, les boyaux naturels chevauchés, les boyaux en collagène ou en cellulose ainsi que les boyaux à extrémité fermée. En option il est possible d'automatiser la fermeture de la main automatique. Lors de l'arrêt du pousoir sous vide par l'opérateur ou le compteur de portions, l'entraînement pneumatique au niveau du levier de commande a pour effet l'ouverture automatique de la main automatique. La détection de l'extrémité du boyau est automatiquement déclenchée par un capteur, le pousoir sous vide s'arrête et la main automatique s'ouvre automatiquement.

CHAÎNES DE REMPLISSAGE DE SAUCISSES AL

Les systèmes AL avec enfilage manuel ou semi-automatique des boyaux sont adaptés à l'automatisation de la production de saucisses et donc des étapes de processus de remplissage/portionnement, longueurs identiques et suspension ou découpe. Avec des temps de changement de boyaux extrêmement courts, le processus d'automatisation augmente nettement la productivité de la production de saucisses. Un système unique permet de fabriquer des saucisses à bouillir, des saucisses fraîches ou des saucisses crues avec n'importe quelle sorte de boyau. Il est possible d'intégrer un hache-viande pour augmenter encore la qualité du produit, en particulier pour les produits à base de saucisse fraîche ou de saucisse crue. Avec la technologie de hache-viande, la granulation finale et le portionnement sont effectués au cours de la même étape.

Avantages

- Le frein de boyau de saucisse, entraîné, précis et flexible, garantit une fermeture à la fois délicate et rapide avec une réduction significative des éclatements de boyaux.
- La commande à une main facilement maniable permet de changer rapidement de boyau, de manière ergonomique et sans effort.
- La main automatique nécessite très peu d'entretien avec un intervalle de service de 2 000 heures.

Avantages

- Avec des temps de changement de boyaux extrêmement courts, le processus d'automatisation augmente nettement la productivité de la production de saucisses.
- Un système unique permet de fabriquer des saucisses à bouillir, des saucisses fraîches ou des saucisses crues avec n'importe quelle sorte de boyau.
- Il est possible d'intégrer un hache-viande pour augmenter encore la qualité du produit, en particulier pour les produits à base de saucisse fraîche ou de saucisse crue.
- Avec la technologie de hache-viande, la granulation finale et le portionnement sont effectués au cours de la même étape.



DES ADAPTATEURS POUR DES PRODUITS VARIÉS.

Quand flexibilité rime avec succès.

MISEZ SUR VOTRE SAVOIR ET UNE TECHNIQUE HAUT DE GAMME.

C'est ainsi que naissent les produits haut de gamme.

Les poussoirs sous vide Handtmann vous garantissent une excellente qualité des produits. Et pas uniquement pour votre gamme de saucisses, mais également pour des produits destinés à la restauration, au déjeuner ou à des événements particuliers comme des barbecues : des fricadelles, burgers, boulettes, salades, dips et sauces, pâtes à tartiner et bien plus encore. Ils sont très simples à former et à doser avec les accessoires adaptés.

DES PRODUITS FORMÉS POUR AUGMENTER LE CHIFFRE D'AFFAIRES : LES BURGERS, BOULETTES ET AUTRES.

L'unité de fromage rond RF 440 est modulaire et souple : pour boules, boulettes, petites boulettes, burgers et cevapici. Une bande convoyeuse assure le transport pour un traitement ultérieur ou une bande lisseuse intégrée produit des burgers et fricadelles comme s'ils étaient faits à la main. L'unité de découpage manuelle MSE 441 est une solution souple pour former et découper différents aliments en une seule étape. Un grand choix d'inserts de format interchangeables permet d'obtenir des formes variées. Les systèmes de fromage automatiques vous permettent de fabriquer entièrement automatiquement et sur plusieurs voies des produits formés dont la qualité et la forme sont remarquables.

DOSAGE POUR TRAITEUR, BBQ ET AUTRES TENDANCES : SALADES. SAUCES. SOUPES...

La vanne de dosage 85-3 est simplement raccordée directement à la sortie du poussoir sous vide. Elle convient pour le portionnement de masses pâteuses à fluides avec garnitures. La vanne de dosage manuelle est conçue pour le dosage flexible de masses liquides ou pâteuses dans les applications les plus diverses : qu'il s'agisse de récipients comme des pots, des barquettes, des bocaux et des conserves, ou du dosage progressif de garnitures ou de sauces et dips sur des produits finis, plats et autres. Le système de dosage VDM permet de doser entièrement automatiquement et au gramme près des masses de produits dans divers récipients.



↑ Unité de fromage rond RF 440



↑ Système de dosage VDM



↑ Vanne de dosage 85-3

Les poussoirs sous vide Handtmann sont disponibles dans de nombreuses variantes et différents niveaux de performance. La technologie de la pompe à ailettes haut de gamme et les composants techniques de grande qualité comme l'alimentation, la technique de commande et l'ergonomie d'utilisation constituent sur tous les modèles la base d'une excellente qualité des produits et d'une précision exceptionnelle du poids lors du processus de portionnement.

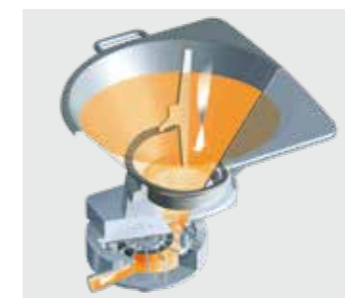
ENTRAÎNEMENT. COMMANDE

L'entraînement principal à servomoteur assure une sécurité des processus maximale et une production sans dysfonctionnements. La commande par écran permet la commande centralisée de toutes les fonctions. L'interface utilisateur est facile à comprendre et simple à utiliser.

- Commande centralisée et simple via la commande par écran multifonctions
- Écran couleur 10" pour une navigation simple et une commande directe
- En option : Commande tactile par moniteur avec écran couleur 12"
- 300 emplacements mémoire pour appeler les produits en toute simplicité
- Fonctions de diagnostic et d'aide intelligentes et protocole d'erreurs
- Synchronisation et communication simples avec les adaptateurs
- 28 langues au choix.



↑ Courbe d'alimentation



↑ Pompe à ailettes

ALIMENTATION. POMPE À AILETTES

Le remplissage précis des cellules de la pompe à ailettes (avec le degré de remplissage maximal) est déterminant pour la précision du portionnement et la qualité du produit. Cela passe par une alimentation optimale dans la trémie d'alimentation grâce à la forme parfaite de l'angle de la paroi intérieure de la trémie. Ces conditions d'alimentation sont soutenues par la courbe d'alimentation à section d'admission optimale synchronisée avec la pompe à ailettes. La section d'admission est conçue de façon à garantir un débit correct pour tous les types de masses sans risquer d'aspirer de l'air. La pompe à ailettes fonctionne sous vide afin de parfaire entièrement l'alimentation et le degré de remplissage des ailettes. L'association parfaite de tous ces éléments permet d'obtenir un portionnement au gramme près, une répartition homogène de la masse et un produit appétissant et de toute première qualité.

- Traitement de saucisses crues ou à bouillir, de masses comportant des morceaux ou de salades et soupes sans qu'elles soient écrasées, pressées ni déchirées
- Portionnement en douceur de la farce sans charge par tourbillonnement ni frottement
- La technologie conforme aux normes industrielles garantit une durée de vie élevée et une usure faible
- Portionnement au gramme près sur le long terme grâce à une pompe à ailettes réglable
- Haute précision de portionnement avec réglage fin à partir de 0,1 g pour toutes les farces



UN MANIEMENT OPTIMAL.

Pratique et sans effort.

MODÈLES. ACCESSOIRES.

Parfaitement adaptés à votre gamme de produits et à la taille de votre entreprise.

Grâce à leur équipement, les pousseurs sous vide Handtmann sont parfaitement adaptés aux entreprises artisanales ou de taille moyenne avec une grande capacité. L'utilisation de dispositifs éleveurs à bras et dispositifs basculants automatiques pour les chariots de chair, la conception hygiénique sans fentes et le concept de sécurité conforme aux normes européennes garantissent un fonctionnement efficace et sans effort.

HYGIÈNE. NETTOYAGE

Outre la qualité des produits et la rentabilité, les conditions d'hygiène optimales sont une priorité absolue. Une structure lisse, un séparateur d'eau dans le capot avant facilement accessible et des possibilités de nettoyage efficace à l'eau font partie du concept d'hygiène Handtmann. Ainsi, vous ne courez pas de risques.

MANIEMENT. ERGONOMIE

La facilité d'utilisation du pousseur sous vide Handtmann est déterminante pour une productivité élevée dans le domaine du remplissage. Le processus de remplissage se fait facilement via la commande intuitive des pousseurs sous vide ; en cas de changement de produit, le choix s'effectue simplement grâce à la mémoire de programme. Tous les composants du pousseur sous vide, comme la trémie divisible, l'accès couplé et bien d'autres, sont idéalement adaptés à l'usage pratique quotidien. Rien de plus simple.

LES AVANTAGES POUR VOUS

- Rendement de production élevé avec des poids des portions au gramme près
- Qualité supérieure du produit grâce à la technique optimale d'alimentation et de la pompe à ailettes
- Traitement en douceur de tous les types de chair et diverses autres farces
- Facilité d'utilisation en continu avec commande centrale
- Durée de vie élevée et usure faible grâce à l'utilisation d'une technologie industrielle
- Synchronisation simple avec de nombreux adaptateurs et accessoires
- Base fiable et extrêmement flexible dans des solutions de lignes complètes
- Options d'équipement variées pour s'adapter aux exigences opérationnelles

Données de performance VF 611	Pour l'entreprise spécialisée dans le remplissage	
Capacité de remplissage	4 800 kg/h	
Pression de remplissage	15 bars	
Contenance de la trémie (en option avec dispositif éleveur à bras)	350 litres, monobloc (standard) AHV 83-8/chariot de chair de 200 litres 90/240 litres (en option) 90/350 litres (en option) 40/100 litres (en option)	AHV 83-6/chariot de chair de 200 litres En option : Partie inférieure chauffée/ isolée
Pompe à ailettes	Rotor de pompe avec 10 ailettes	
Commande	Commande compacte	
Puissance connectée	3,5 kW	
Équipement en option	Raccordement au AL FPVLH 242...	

Données de performance VF 612 K (COMPACT)	Pour l'entreprise artisanale, compact et bon marché		
Capacité de remplissage	3 000 kg/h		
Pression de remplissage	35 bars		
Contenance de la trémie (en option avec dispositif éleveur à bras)	90/240 litres (standard) 90/160 litres (en option) 40/100 litres (en option)	AHV 83-8/chariot de chair de 200 litres AHV 83-6/chariot de chair de 200 litres AHV 83-7/chariot de chair de 120 litres -	En option : Partie inférieure chauffée/isolée
Pompe à ailettes	Rotor de pompe avec 10 ailettes		
Commande	Commande compacte (MC3)		
Capacité de portionnement et de fermeture	Taille des portions 25 g 50 g 100 g 200 g	Standard 450 port./min. 375 port./min. 280 port./min. 190 port./min.	Fermeture servo 500 port./min. 400 port./min. 300 port./min. 200 port./min.
Plage de portionnement	5 à -200 000 g		
Puissance connectée	4,5 kW		
Équipement en option	Fermeture servo/compensation de poids/HCU/HFM/...		

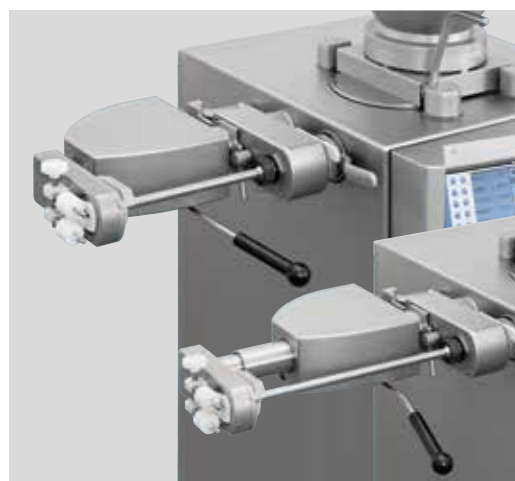


Données de performance VF 612 H (ARTISANAT)	Pour l'entreprise artisanale		
Capacité de remplissage	2 000 kg/h		
Pression de remplissage	35 bars		
Contenance de la trémie (en option avec dispositif élévateur à bras)	90/240 litres (standard)	AHV 83-8/chariot de chair de 200 litres	En option : Partie inférieure chauffée/ isolée
	90/160 litres (en option)	AHV 83-6/chariot de chair de 200 litres	
	40/100 litres (en option)	AHV 83-7/chariot de chair de 120 litres	
Pompe à ailettes	Rotor de pompe avec 10 ailettes		
Commande	Commande par écran (commande tactile en option)		
Capacité de portionnement et de fermeture	Taille des portions	Standard	Fermeture servo
	25 g	450 port./min.	500 port./min.
	50 g	375 port./min.	400 port./min.
	100 g	280 port./min.	300 port./min.
200 g	190 port./min.	200 port./min.	
Plage de portionnement	5 à -200 000 g		
Puissance connectée	3,5 kW		
Équipement en option	Compensation de poids/HCU/HFM/...		

Données de performance VF 616	Pour la grande entreprise moyenne		
Capacité de remplissage	3 600 kg/h		
Pression de remplissage	45 bars		
Contenance de la trémie (en option avec dispositif élévateur à bras)	90/240 litres (standard)	AHV 83-8/chariot de chair de 200 litres	En option : Partie inférieure chauffée/ isolée
	90/350 litres (en option)	AHV 83-6/chariot de chair de 200 litres	
	350 litres, monobloc (en option)	AHV 83-6/chariot de chair de 300 litres	
Pompe à ailettes	Rotor de pompe avec 10 ailettes avec compensation de poids intégrée		
Commande	Commande par écran (commande tactile en option)		
Capacité de portionnement et de fermeture	Taille des portions	Fermeture servo	
	25 g	700 port./min.	
	50 g	500 port./min.	
	100 g	360 port./min.	
200 g	220 port./min.		
Plage de portionnement	5 à -200 000 g		
Puissance connectée	3,5 kW		
Équipement en option	Hache-viande/systèmes AL/systèmes de formage/compensation de poids/HCU/HFM/...		

Données de performance VF 612	Pour l'entreprise moyenne		
Capacité de remplissage	3 000 kg/h		
Pression de remplissage	35 bars		
Contenance de la trémie (en option avec dispositif élévateur à bras)	90/240 litres (standard)	AHV 83-8/chariot de chair de 200 litres	En option : Partie inférieure chauffée/ isolée
	90/160 litres (en option)	AHV 83-6/chariot de chair de 200 litres	
	40/100 litres (en option)	AHV 83-7/chariot de chair de 120 litres	
Pompe à ailettes	Rotor de pompe avec 10 ailettes		
Commande	Commande par écran (commande tactile en option)		
Capacité de portionnement et de fermeture	Taille des portions	Fermeture servo	
	25 g	600 port./min.	
	50 g	450 port./min.	
	100 g	320 port./min.	
200 g	200 port./min.		
Plage de portionnement	5 à -200 000 g		
Puissance connectée	4,5 kW		
Équipement en option	Systèmes AL/compensation de poids/HCU/HFM/...		





↑ Mains automatiques HV 414 / HV 416



↑ Appareil à enfiler les boyaux 78-6



↑ Unité de découpage manuelle MSE 441



↑ Vanne de dosage 85-3



↑ Dispositif de mise en boîtes



↑ Chariot d'accessoires TW 449-05

Données de performance VF 620 K (COMPACT)		Pour l'entreprise moyenne, compact et bon marché	
Capacité de remplissage	4 500 kg/h		
Pression de remplissage	40 bars		
Contenance de la trémie (en option avec dispositif élévateur à bras)	90/240 litres (standard)	AHV 83-8/chariot de chair de 200 litres	En option : Partie inférieure chauffée/ isolée
	90/350 litres (en option) 350 litres, monobloc (en option)	AHV 83-6/chariot de chair de 200 litres	
Pompe à ailettes	Rotor de pompe avec 10 ailettes avec compensation de poids intégrée		
Commande	Commande compacte (MC3)		
Capacité de portionnement et de fermeture	Taille des portions		Fermeture servo
	25 g 50 g 100 g 200 g		600 port./min. 450 port./min. 320 port./min. 200 port./min.
Plage de portionnement	5 à -200 000 g		
Puissance connectée	7 kW		
Équipement en option	HCU/HFM/...		

Données de performance VF 620		Pour la grande entreprise moyenne/l'industrie	
Capacité de remplissage	6 000 kg/h		
Pression de remplissage	40 bars		
Contenance de la trémie (en option avec dispositif élévateur à bras)	90/240 litres (standard)	AHV 83-8/chariot de chair de 200 litres	En option : Partie inférieure chauffée/ isolée
	90/350 litres (en option) 700 litres, monobloc (en option) 350 litres, monobloc (en option)	AHV 83-6/chariot de chair de 300 litres	
Pompe à ailettes	Rotor de pompe avec 12 ailettes avec compensation de poids intégrée		
Commande	Commande par écran (commande tactile en option)		
Capacité de portionnement et de fermeture	Taille des portions		Fermeture servo
	25 g 50 g 100 g 200 g		700 port./min. 500 port./min. 360 port./min. 220 port./min.
Plage de portionnement	5 à -200 000 g		
Puissance connectée	8 kW		
Équipement en option	Hache-viande/systèmes AL/systèmes de formage/systèmes de pesée/compensation de poids/ HCU/HFM/...		

Une offre diversifiée et de nouveaux produits à la mode permettent d'augmenter le chiffre d'affaires. La gamme variée d'accessoires Handtmann offre pour cela les meilleures conditions. Des changements fréquents de produits peuvent être réalisés rapidement grâce aux fixations rapides sur les adaptateurs qui permettent de gagner du temps.

Accessoires	Caractéristiques techniques	Application	Options
Main automatique HV 412	<ul style="list-style-type: none"> Longueurs de boyaux francés jusqu'à 300 mm À monter sur le entraînement de fermeture de type 410 	Pour la fermeture automatique des boyaux naturels de cal. 13 à 58 mm	Cornets de fermeture dans les tailles 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 17, 19, 20, 22, 25, 28 mm
Main automatique HV 414 Main automatique HV 416	<ul style="list-style-type: none"> Longueurs de boyaux francés jusqu'à 300 mm Longueurs de boyaux jusqu'à 430 mm À monter sur le entraînement de fermeture de type 410 Avec frein à boyaux entraîné, facilement réglable 	Pour la fermeture automatique de boyaux naturels de cal. 13 à 58 mm	<ul style="list-style-type: none"> Cornets de fermeture dans différentes longueurs utiles de 8 à 28 mm Ouverture automatique de la main automatique Détection de fin de boyau pour les boyaux naturels
Unité de découpage manuelle MSE 441	<ul style="list-style-type: none"> Inserts de format standard disponible en Ø 30/40/50/60/70/80 mm 	Formage et découpage de masses variées en une seule étape	<ul style="list-style-type: none"> Coupe-fil Inserts de format pour différentes formes de produit
Vanne de dosage 85-3	<ul style="list-style-type: none"> jusqu'à 80 port./min jusqu'à 7 000 kg/h Taille en sortie Ø 45 mm 	Dosage exact et séparation des masses pâteuses à fluides, même avec des morceaux	<ul style="list-style-type: none"> Course double 3 variantes de pistons d'éjection Remplissage à chaud jusqu'à 90 °C
Vanne de dosage manuelle	Cadence de 30 à 40 portions par minute	Dosage flexible de masses liquides ou pâteuses dans les conteneurs ou dosage sur des produits tels que les plats cuisinés	Grand choix de douilles lisses ou étoilées variées
Appareil à enfiler les boyaux DA 78-6	<ul style="list-style-type: none"> Directement monté sur le VF Puissance 0,18 kW 	Enfilage de boyaux naturels : du boyau de mouton de petit calibre au boyau de bœuf	Diverses revêtements de rouleaux au choix
Formeuse à boulettes 79-0	<ul style="list-style-type: none"> Puissance d'éjection jusqu'à 380 boulettes/min 	Portionnement alterné de boulettes de diamètre 20 à 60 mm	<ul style="list-style-type: none"> Diaphragme DF 50 pour les boulettes de 20 à 50 mm Diaphragme DF 70 pour les boulettes jusqu'à 60 mm
Dispositif de mise en boîtes	Raccordement direct à tous les poussoirs sous vide Handtmann	Remplissage et portionnement de masses en boîtes DIN standard	Têtes de remplissage 64 à 99 mm
Tête de remplissage pour terrines de viande	Raccordement direct à tous les poussoirs sous vide Handtmann	Remplissage des moules à terrine de viande avec un portionnement précis	Dimensions disponibles : <ul style="list-style-type: none"> Mini : 250 x 120 mm Petit : 370 x 135 mm Moyen : 540 x 170 mm Grand : 540 x 330 mm
Reposoir de nettoyage et d'accessoires		Pour le rangement pratique et sécurisé des accessoires	
Hache-viande	<ul style="list-style-type: none"> Jeux de découpage en 3/5 parties. Largeur de produit jusqu'à 140 mm entraînement individuel 	Montage direct sur poussoirs sous vide pour hachage intégré	<ul style="list-style-type: none"> Séparateur de morceaux durs 93-35



Brevets (USA/Canada) :

6,651,915; 8,277,293; 8,210,911; 6,309,293;

6,651,915; 7,597,613; 8,277,293; 8,210,911

Albert Handtmann Maschinenfabrik GmbH & Co. KG

Hubertus-Liebrecht-Str. 10-12

88400 Biberach

Allemagne

Tél : +49 7351 45-0

Fax : +49 7351 45-1501

sales.machines@handtmann.de

www.handtmann.com