



POUSOIR SOUS VIDE VF 810

LA SOUPLESSE POUR LES PETITES ET
MOYENNES ENTREPRISES



Pour saucisses et produits à base de viande, épicerie fine, applications de pâte et de boulangerie, produits végétariens et végétaliens, produits laitiers, confiseries, poisson, nourriture pour animaux et autres masses de produit de consistance molle...

Issu de la génération des pousseurs sous vide VF 800, le pousseur sous vide VF 810 est idéal pour les petites et moyennes entreprises du secteur de la transformation des produits alimentaires et satisfait à de multiples exigences. La pompe à ailettes brevetée intégrée dans le VF 810 assure un remplissage extrêmement précis et un portionnement au gramme près des masses de produit de consistance pâteuse à fluide. Le dispositif de levage, disponible en option, permet en outre d'alimenter automatiquement le pousseur sous vide, sans se fatiguer.

LES AVANTAGES POUR VOUS

- Rendement de production élevé et constante jusqu'à 3 000 kg/h ou 1 200 portions/minute grâce à un servo-entraînement principal extrêmement précis, performant et efficace sur le plan énergétique
- 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 réduite dans la pompe à ailettes
- Capacité de fermeture jusqu'à 700 portions/minute grâce au servo-entraînement de fermeture intégré en option
- Excellente qualité reproductible des produits grâce au principe d'alimentation en douceur de la pompe à ailettes et à la surveillance numérique intégrée de la qualité des produits
- Souplesse pour diverses applications et masses de produit Structure modulaire et compatibilité avec des systèmes en amont et en aval
- Excellentes conditions d'hygiène au plus haut niveau grâce à la nouvelle conception hygiénique et aux nombreux programmes de nettoyage et options supplémentaires favorisant l'hygiène
- Excellente efficacité énergétique (certifiée par le TÜV) réduisant les coûts d'exploitation

LA MACHINE À TOUT FAIRE POUR LES PETITES ET MOYENNES ENTREPRISES

Universel pour une large gamme de produits

Le VF 810 est polyvalent et adapté à la fabrication d'une large gamme de produits. Toutes les masses de produit sont portionnées en douceur et au gramme près. Il peut être combiné à des adaptateurs de fromage et de dosage. Son universalité en termes d'interfaces permet de l'intégrer dans des solutions de chaînes complexes jusqu'à une unité de conditionnement. De nombreuses options, fonctions et modules supplémentaires élargissent en outre son utilisation polyvalente et économique.

Idéal pour les saucisses à bouillir ou la production automatisée de saucisses

Dans le domaine de la viande et des substituts de viande, le point fort du VF 810 réside avant tout dans la fabrication de produits à base de saucisses à bouillir, fraîches ou crues, aussi bien comme application de clippage que dans la production automatisée de saucisses. Avec le VF 810, il est possible de produire des saucisses dans toutes sortes de boyaux, avec un niveau de rendement constamment élevé et une qualité au gramme près.

Excellente précision de portionnement et qualité des produits

Des masses de produit pâteuses à fluides, le VF 810 garantit durablement une parfaite précision de portionnement pour toutes les applications, au gramme près. La construction robuste du pousseur sous vide, conformément aux normes industrielles, réduit l'usure et assure une précision de portionnement stable dans le temps. Cela garantit en même temps une excellente qualité des produits à un niveau constamment élevé.

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 ou 350 litres (thermo-réglables en option)
- Courbe de mélange pour garantir une répartition homogène des produits fluides 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 810



Alimentation



Trémie de remplissage 90/240 litres, divisible



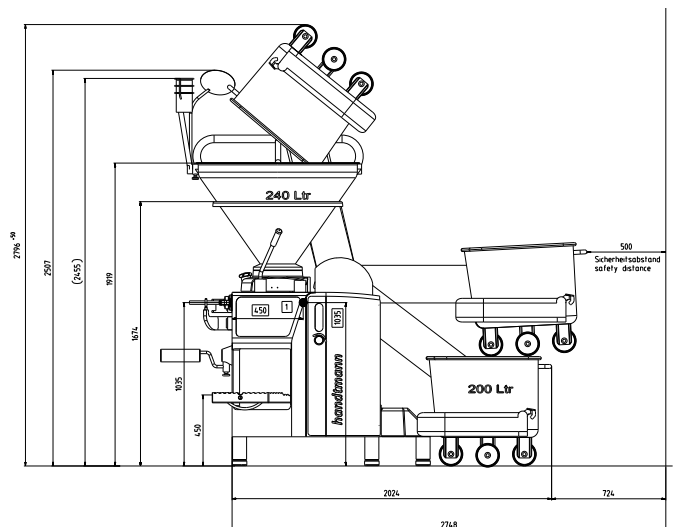
Unité de transport TE 426



Séparateur d'eau intégré et accès



Commande par écran tactile



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