



POUSSOIR SOUS VIDE VF 806 S

POUR UN LARGE ÉVENTAIL DANS
LES APPLICATIONS ARTISANALES À
INDUSTRIELLES.



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...

Le poussoir sous vide pour les transformateurs de produits alimentaires exigeants qui veulent profiter des multiples avantages de la technologie du VF 800 ainsi que de la technologie de hache-viande Handtmann. Grâce à son large éventail d'applications et ses capacités, il est idéal pour pour le secteur artisanal et industriel. Le VF 806 S permet d'ajuster le rendement et de le faire évoluer avec souplesse en cas de modification des exigences de la production. Selon les applications, il peut être utilisé en option avec le hache-viande GD 455 adapté à sa capacité volumique ou avec des adaptateurs pour le fromage, le dosage, etc.

LES AVANTAGES POUR VOUS

- Rendement de production élevé et constante jusqu'à 1 200 portions/minute grâce à un servo-entraînement principal précis, performant et efficace sur le plan énergétique
- Augmentation modulable de la capacité atteignant 2 000 kg/h (version VF 806 S2) à 4 000 kg/h (version VF 806 S4)
- Précision de portionnement au gramme près, stable sur le long terme, dans une plage de 5 à 200 000 grammes grâce à une usure réduite dans la pompe à ailettes
- 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 des applications, masses de produit et adaptateurs variés
- Excellentes conditions d'hygiène grâce à la nouvelle conception hygiénique, options supplémentaires favorisant l'hygiène et au programme de nettoyage
- Réduction des coûts d'exploitation grâce à une excellente efficacité énergétique (certifiée par le TÜV)
- Compatibilité moderne avec l'industrie 4.0 pour une gestion numérique de la production avec les Handtmann Digital Solutions (HDS) disponibles en option

TRANSFORMATION UNIVERSELLE DES PRODUITS ALIMENTAIRES, DE L'ARTISANAT À L'INDUSTRIE

Polyvalent pour une large gamme de produits dans les entreprises artisanales et industrielles

Avec sa conception compacte, le VF 806 S est polyvalent et adapté à la fabrication d'une large gamme de produits, comme p. ex. de la viande, des pâtes et farces, des masses de produits végétariens et végétaliens, des applications de produits laitiers et de la nourriture pour animaux. Modulable, il peut être doté d'adaptateurs et utilisé pour le fromage et le dosage, mais également dans des processus de production automatisés ne nécessitant pas d'alimentation via un dispositif élévateur à bras ou fonctionnant avec des systèmes d'alimentation alternatifs.

Excellente qualité des produits et du portionnement, également disponible en option avec un hache-viande

Le VF 806 S garantit durablement une parfaite précision de portionnement, au gramme près, pour toutes les applications : des masses fluides, pâteuses et plus solides aux masses de produit avec des morceaux de taille moyenne. La construction robuste du poussoir 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. L'utilisation de la technologie intégrée du hache-viande GD 455 Handtmann intégré permet d'atteindre une optimisation supplémentaire des produits et des processus.

Optimal dans les domaines de l'hygiène, de l'ergonomie et de la gestion de la production numérique

Le poussoir sous vide VF 806 S est conçu selon les dernières directives de conception hygiénique. Les programmes automatisés de nettoyage préliminaire et intermédiaire ainsi que la qualité de nettoyage facilement vérifiable garantissent en outre d'excellentes conditions d'hygiène. Atouts pratiques en matière de maniabilité et d'ergonomie sont synonymes de convivialité d'utilisation et de très grande efficacité au travail. Sa compatibilité avec l'industrie 4.0 en fait également partie grâce à l'option de gestion numérique de la production avec les Handtmann Digital Solutions (HDS).

OPTIONS ET ACCESSOIRES

- Hachage-remplissage intégré avec hache-viande GD 455 y compris jeu de découpage Handtmann d'origine, ainsi que séparation des morceaux durs par séparateur de volume
- Utilisation combinée avec des adaptateurs polyvalents pour la fermeture, le formage et découpage, le dosage, le clippage et bien plus encore
- 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 40/100 litres, 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
- Programmes de nettoyage pour la pompe à ailettes et la trémie
- Version mobile par châssis ou unité de transport TE 426



Pompe à ailettes VF 806 S



Alimentation



Trémie de remplissage 40/100 litres, divisible



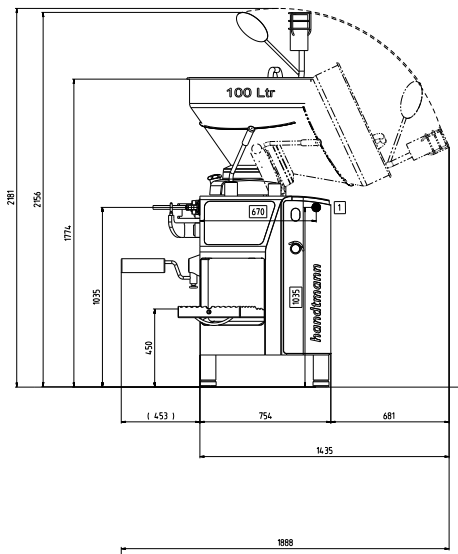
Hache-viande GD 455 avec séparateur de volume



Châssis



Commande par écran tactile



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

