

handtmann
*Ideas con futuro.***NOVEDAD: VF 838 S****EL ORIGINAL****EL EQUIPO POTENTE Y FLEXIBLE**

TECNOLOGÍA DE EMBUTICIÓN AL VACÍO VF 838 S

VENTAJAS

- Precisión de porcionamiento estable y prolongada, desgaste reducido gracias al rotor de paletas Handtmann perfeccionado
- Potencia escalable patentada
- Productos de excelente calidad gracias a un principio de transporte cuidadoso y a la vigilancia integrada de la calidad del producto
- Flexibilidad para múltiples aplicaciones
- Diseño higiénico al máximo nivel
- Ergonomía sin precedentes para un manejo sencillo y seguro
- Excelencia en calidad "made by Handtmann"
- Eficiencia energética excelente (certificación TÜV)



DESCUBRE MÁS EN

www.taglermaq.cl


POSIBILIDADES DE APLICACIÓN DE LA VF 838 S

- Excelente para el envasado y el porcionado de alta precisión de productos sólidos, pastosos y líquidos
- Empleo versátil en la producción industrial de salchichas gracias a la alta presión de embutición, especialmente también para salchichas curadas y palitos
- Para necesidades de rendimiento medias y altas en aplicaciones de clipado (según el nivel de rendimiento)
- Perfecta en combinación con sistema de picado y embutición
- Para la producción industrial de carne picada
- Para el transporte cuidadoso también de productos con trozos medianos

Combinación flexible con equipos accesorios para el porcionado, torsionado, moldeado y dosificación

EQUIPAMIENTO OPCIONAL

- Tolva: 90/240 o 90/350 litros dividida, atemperación opcional; 450/550 litros monopieza, atemperación opcional
- Columna de señalización con sensor del nivel de llenado, opcionalmente con WLAN
- Brazo de elevación y volcado para carros de masa (200/300 litros), opcionalmente con descenso rápido y arranque automático
- Servoaccionamiento independiente para el alimentador para la mezcla de productos líquidos con componentes en trozos
- Limpieza previa automática del rotor y la tolva
- Lámpara UVC integrada para la esterilización del aire ambiente
- Servoaccionamiento para sistema de picado y embutición
- Sensor de temperatura para el control y el registro de la temperatura del producto
- Pulsador de parada de emergencia
- Unidad de mando portátil para el ajuste a distancia de parámetros seleccionados
- Variante móvil para un transporte sencillo

CARACTERÍSTICAS Y DATOS TÉCNICOS

	S3	S6	S9	S9
Potencia de embutición en kg/h:	3000	6000	6000	9000
Presión de embutición en bares:	70	70	70	30
Capacidad de porcionado:	1000 porciones/min.			
Potencia de conexión:	20 kW (con accionamiento de picado: 30 kW)			
Tolva:	350 litros, monopieza			
Control:	Control por PC con pantalla táctil a color de 12,1" e interfaz HCU			
Medidas del embalaje:	225 cm x 160 cm x 225 cm (con AHV) 150 cm x 135 cm x 225 cm (sin AHV)			

