handtmann
Ideas for the future.

# EMBUTIDORA AL VACÍO VF 820

## PRODUCCIÓN A PEQUEÑA ESCALA, MEDIANA ESCALA Y PRODUCCIÓN INDUSTRIAL

Para embutidos, charcutería, masa y aplicaciones en panadería, productos vegetarianos y veganos, productos lácteos, confitería, pescado, alimentos para mascotas y otros productos blandos.

**La embutidora al vacío VF 820 está diseñada de forma óptima para el segmento de rendimiento medio en la industria de procesamiento de alimentos.**

Por lo tanto, cubre perfectamente, por ejemplo, los requisitos de rendimiento de escala industrial, así como pequeños y productores de mediana escala, abasteciendo sus propias sucursales o supermercados locales.

## Mayores ventajas

- *Potencia de embutición alta y constante de hasta 3600 kg/h o 1200 porciones/minuto gracias a un servoaccionamiento principal de alta precisión, potencia y eficiencia energética*
- *Condiciones higiénicas excelentes con el diseño higiénico más actual y numerosas opciones adicionales y programas de limpieza que fomentan la higiene*
- *Precisión de porcionado al gramo y estable en el tiempo en un rango de porcionado de 5 a 200 000 gramos con un reducido desgaste del rotor de paletas*
- *Calidad excelente y reproducible de los productos gracias a un principio de transporte cuidadoso del rotor de paletas y a la vigilancia digital integrada de la calidad del producto*
- *Flexibilidad para múltiples aplicaciones y masas de producto, así como compatibilidad modular con sistemas anteriores y posteriores*
- *Adaptación óptima a sus necesidades específicas de producción gracias a una gran variedad de opciones de equipamiento, funciones adicionales, soluciones digitales y opciones de automatización*
- *Excelente eficiencia energética (certificación TÜV) para menores costes operativos*

## Pesos al gramo en todas las aplicaciones

La VF 820 garantiza una precisión de porcionado perfecta y al gramo en todas las aplicaciones, ya se trate de masas fluidas y pastosas o masas de producto con trozos medianos. El reducido desgaste asegura una larga vida útil y una robustez con estándares industriales, así como una precisión de porcionado estable en el tiempo.

## Perfecta para introducirse en la producción automática de salchichas/embutido escaldado con sistemas AL

Su punto fuerte en el procesamiento de carne reside en aplicaciones de productos de embutido escaldado, tanto en aplicaciones clipadas como en la producción automatizada de salchichas en combinación con los sistemas AL de Handtmann. Aquí, la VF 820 destaca especialmente por sus posibilidades de utilización versátiles y convence por su rendimiento alto y constante con una calidad al gramo.

## Diseño higiénico y ergonómico óptimo

La embutidora al vacío VF 820 se distingue por un diseño moderno y atemporal, e incluye las más modernas funciones de higiene con programas automáticos de limpieza previa e intermedia. Las excelentes condiciones higiénicas quedan garantizadas con una limpieza de alta calidad fácilmente comprobable. Prácticos e inteligentes detalles ofrecen ventajas en el manejo y la ergonomía y aseguran una gran facilidad de uso y una máxima eficiencia en el trabajo.

## Alto rendimiento, versatilidad y eficiencia energética

La máquina ofrece además una gran flexibilidad y productividad para satisfacer los más diversos requerimientos con múltiples funciones y módulos adicionales que potencian su extraordinaria rentabilidad y versatilidad. También es posible integrarla en líneas complejas hasta la unidad de envasado. Su eficiencia energética con comprobación y certificación TÜV combina aspectos de la reducción de costes operacionales y la producción sostenible con un uso racional de los recursos.

## Opciones y accesorios

Soluciones digitales HDS como Handtmann Communication Unit, módulo de función Handtmann, interfaz IFC, Handtmann. función de monitoreo, etc.

Tolva de 90/160 litros o 90/240, 90/350 litros y 350 litros (temperatura controlada como opción).

Curva mezcladora para una amplia variedad de productos.

Columna de señalización con sensor de nivel de llenado integrado.

Módulo de eliminación de germinación UVC para condiciones de higiene de primera clase.

Unidad de operación externa para operación variable de la máquina.

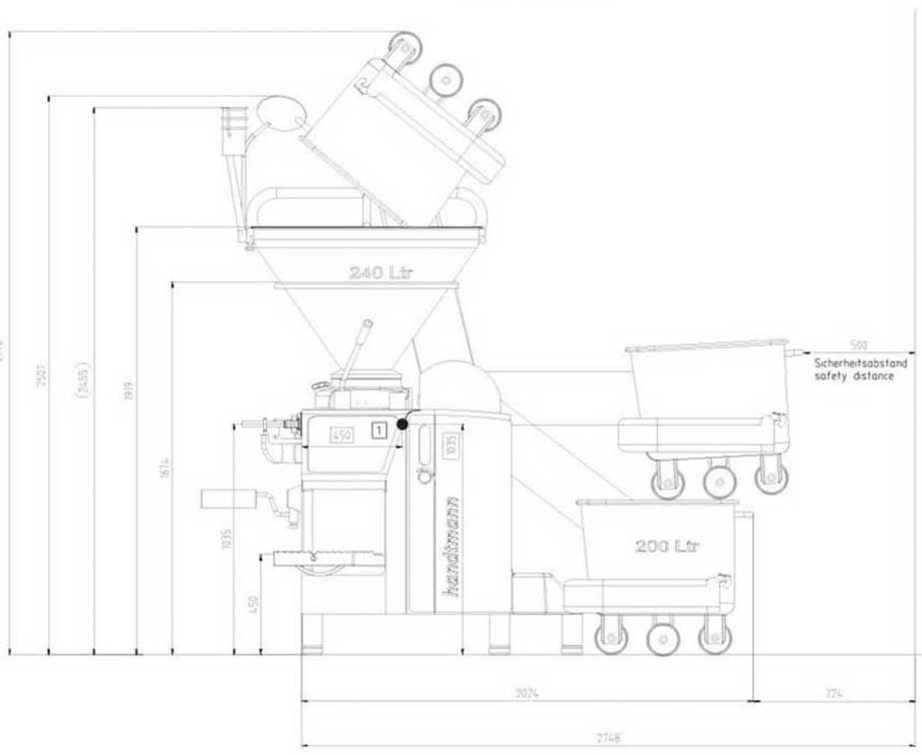
Unidad calefactora móvil MH 465 para control de temperatura de tolva.
Unidad de transporte TE 426 para uso móvil.

*Sistema de alimentación de células de paletas VF 820*

*Alimentación*

*Tolva de 90/240 litros, divisible*

*Unidad de transporte TE 426*

*Dispositivo de elevación e inclinación de brazos*

*Monitor de control táctil*