



EMBUTIDORA AL VACÍO VF 808 S

PARA UN AMPLIO ESPECTRO DE PRESTACIONES DESDE EL SECTOR ARTESANAL HASTA LA PRODUCCIÓN INDUSTRIAL.



Para embutidos y productos cárnicos, productos selectos, masas y aplicaciones de masa y de panadería, productos vegetarianos y veganos, productos lácteos, dulces, pescado, comida para animales y otras masas de productos blandas.

La embutidora al vacío VF 808 S es una máquina compacta universal capaz de cubrir las necesidades de rendimiento tanto del productor artesanal como del productor industrial de alimentos, ya que su capacidad de salida puede escalarse flexiblemente para adaptarla a las mayores necesidades de producción. Opcionalmente, puede utilizarse también con el cabezal de picado integrado GD 455 para procesos de producción optimizados y, por lo tanto, para una máxima calidad de los productos. Otras características que distinguen a la VF 808 S es su excelente ergonomía y diseño higiénico, así como su capacidad de integración en la Industria 4.0 para una moderna gestión de los productos y la producción.

VENTAJAS PARA USTED

- Adaptación óptima de la producción y de la carga de trabajo gracias al aumento flexible de la potencia desde 3000 kg/h máx. en la variante VF 808 S3 hasta una potencia de embutición de hasta 5000 kg/h en la variante VF 808 S5 y una capacidad de porcionado de hasta 1200 porciones/minuto
- 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
- Alta flexibilidad de uso con adaptación óptima a las necesidades específicas de producción gracias a una gran variedad de opciones de equipamiento, funciones adicionales, soluciones digitales y opciones de automatización
- Condiciones higiénicas excelentes con el diseño higiénico más actual y las numerosas opciones adicionales y programas de limpieza que fomentan la higiene
- Reducción de costes operativos gracias a su excelente eficiencia energética (certificación TÜV)
- Moderna capacidad de integración en la Industria 4.0 para la gestión digital de la producción con las soluciones Handtmann Digital Solutions (HDS)

PARA NUMEROSAS APLICACIONES TANTO DEL SECTOR ARTESANAL COMO DE LA PRODUCCIÓN INDUSTRIAL

Precisión de porcionado en aplicaciones tanto del sector artesanal como de la producción industrial

La VF 808 S es una máquina compacta equipada con el rotor mediano de tamaño 2 y resulta ideal para la producción de un amplio surtido de productos tanto en producciones pequeñas como industriales. Procesa cuidadosamente y porciona al gramo tanto masas fluidas, pastosas y firmes, como masas de proceso con trozos medianos. Puede utilizarse flexiblemente con accesorios de moldeado y dosificación, pero también puede funcionar en procesos de producción automatizados que no requieren carga a través del brazo elevador o que utilizan sistemas de carga alternativos.

Procesos y productos óptimos con la tecnología de picado y embutición

Uno de los puntos fuertes de la embutidora al vacío VF 808 S es la posibilidad de combinarla opcionalmente con el cabezal de picado GD 455 de Handtmann. La optimización del proceso junto con la más alta calidad de los productos queda garantizada sobre todo en la producción de embutidos y productos cárnicos, pero también de productos sustitutos de la carne: tanto embutidos frescos y curados como productos elaborados con material picado, hamburguesas y cevapcici.

Óptima en higiene, ergonomía y costes operativos

La embutidora al vacío VF 808 S ofrece numerosas ventajas prácticas e inteligentes detalles en cuanto a manejo y ergonomía y asegura una máxima eficiencia en el trabajo. Además, su diseño higiénico cumple con las directrices más recientes. Programas automáticos de limpieza previa e intermedia y una calidad de limpieza fácilmente verificable garantizan además condiciones higiénicas excelentes. Servoaccionamientos de alta eficiencia energética y bajo desgaste gracias a sus componentes robustos en estándar industrial reducen al máximo los costes operativos.

OPCIONES Y ACCESORIOS

- Picado integrado con el cabezal de picado GD 455, inclusive el juego de corte original de Handtmann y la separación de partes duras mediante el separador de volumen
- Combinación con accesorios versátiles para el torsionado, moldeado y corte, dosificación, clipado y mucho más
- Preparada para la Industria 4.0: interfaz con el sistema opcional Handtmann Digital Solutions (HDS) para la gestión digital de la producción
- Tolva de llenado de 40/100 litros, 90/160 litros, 90/240 litros, 90/350 litros o 350 litros (atemperación opcional)
- Espiral de mezcla para garantizar una distribución uniforme de los productos líquidos con trozos
- Programas de limpieza de la tolva de llenado y el rotor
- Variante móvil mediante chasis con ruedas o unidad de transporte TE 426



Rotor de paletas de la VF 808 S



Alimentación



Tolva de llenado divisible de 40/100 litros



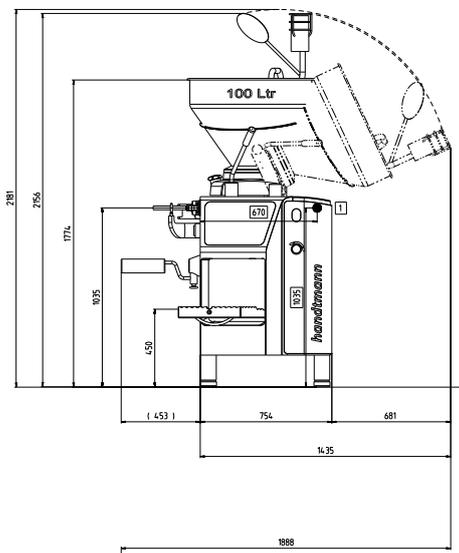
Cabezal de picado GD 455 con separador volumétrico



Unidad de transporte TE 426



Control por monitor táctil



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

