

Embutidoras al vacío para pequeños productores

Las embutidoras al vacío Handtmann VF 608 plus y VF 610 plus son la solución ideal para pequeños productores que valoran la calidad y desean ofrecer una amplia variedad de productos. Póngase en contacto con los especialistas de Handtmann para hacer realidad la solución perfecta para sus necesidades.

Las embutidoras al vacío de Handtmann para pequeños productores. Tecnología probada para productos de primera calidad.



**Albert Handtmann
Maschinenfabrik GmbH & Co. KG**

Hubertus-Liebrecht-Str. 10-12
D-88400 Biberach/Riss
Alemania
Tel.: + 49 (0) 73 51 / 45 - 0
Fax: + 49 (0) 73 51 / 45 - 15 01
info.machines@handtmann.de
www.handtmann.de

handtmann
Ideas con futuro.

VF 608 plus/VF 610 plus

¡Las embutidoras al vacío para pequeños productores!



Embutidoras al vacío para pequeños productores





Máquinas Handtmann para pequeños productores:

¡Tecnología líder para el pequeño productor de hoy!

Junto a su alto rendimiento y versatilidad, las embutidoras al vacío VF 608 plus y VF 610 plus de Handtmann se distinguen por su gran fiabilidad, precisión y excelente calidad. Tanto su equipamiento como su manejo se han configurado exactamente para satisfacer las exigencias del pequeño productor.

Las funciones básicas de las embutidoras al vacío son la embutición y el porcionado exactos de alimentos pastosos o la dosificación y formado mediante accesorios. Ofrecen múltiples posibilidades de utilización en un amplio espectro de aplicaciones, desde productos cárnicos y embutidos clásicos, hasta productos precocinados y de moda actuales. La calidad del producto es siempre excelente, sin importar si el porcionado se realiza en tripa artificial, colágeno, tripa natural o en otros recipientes. Ambas embutidoras para el pequeño productor ofrecen una tecnología probada y un formato manejable para hacer frente a una gran variedad de tipos y cambios de carga. La VF 608 plus resulta ideal para introducir la técnica de la embutición al vacío en la producción, mientras que la VF 610 plus está predestinada para mayores volúmenes. Junto a los requerimientos variables en cuanto a cantidades y tipos, hoy día las empresas suelen ofrecer además el servicio de fiestas. Ambas embutidoras al vacío ofrecen la seguridad de poder hacer frente rápidamente a mayores cargas o picos puntuales de pedidos gracias a su gran potencia de embutición efectiva, sus altas presiones de embutición y al torsionado rápido.

El corazón de las embutidoras al vacío VF 608 plus y VF 610 plus lo constituye el rotor de aletas Handtmann. Con un reducido desgaste y una capacidad de funcionamiento extraordinariamente alta, el rotor garantiza la máxima calidad del producto durante tiempo prolongado. Y ello con masas de producto variadas: desde productos curados o salchichas cocidas, hasta masas con productos de relleno, ensaladas, sopas y mucho más.

VF 608 plus/VF 610 plus:

El plus para el pequeño productor.

Plus en tecnología:

- Alimentación óptima y sistema de vacío efectivo para productos de primera calidad – Una ventaja decisiva especialmente en el sector de los productos curados.
- Tiempos de funcionamiento prolongados y bajo desgaste mediante el empleo de tecnología en estándar industrial.

Plus en calidad:

- Máxima calidad, versatilidad y flexibilidad en la aplicación de todos los tipos de producto.
- Porcionado cuidadoso de todos los productos, también productos curados picados o masas sólidas y frías.

Plus en eficiencia:

- Alta eficiencia con una alta capacidad de producción y un manejo sencillo.
- Hasta un 40% de reducción de masa residual en masas frías y sólidas conlleva menores costes de producción y un gran ahorro de tiempo.

Ventajas

Tecnología líder:

¡Ventajas para un trabajo rentable!

1. Técnica de embutición al vacío

La tecnología probada de las embutidoras al vacío VF 608 plus y VF 610 plus y sus múltiples posibilidades de aplicación ofrecen claras ventajas al usuario tanto en ergonomía, como en costes y en la calidad de los productos.

- Porcionado cuidadoso con la tripa y con una máxima precisión.
- Alta capacidad de porcionado y torsionado.
- Elaboración excelente de masas frías y sólidas.
- Control central y sencillo mediante el control compacto multifuncional.
- Con las manos automáticas HV 414 y HV 416 se obtiene un torsionado efectivo y sencillo gracias a un manejo fácil.
- La mano automática HV 412 hace posible un procesamiento especialmente cuidadoso con tripa natural, ya que está adaptada especialmente para esta aplicación.
- Múltiples accesorios para una amplia oferta de productos artesanales.
- Sincronización simple con accesorios, como por ejemplo, precintadoras o máquinas de formado.
- Concepto de seguridad CE conforme a las normas EU más actuales.

2. Alimentación y rotor de aletas

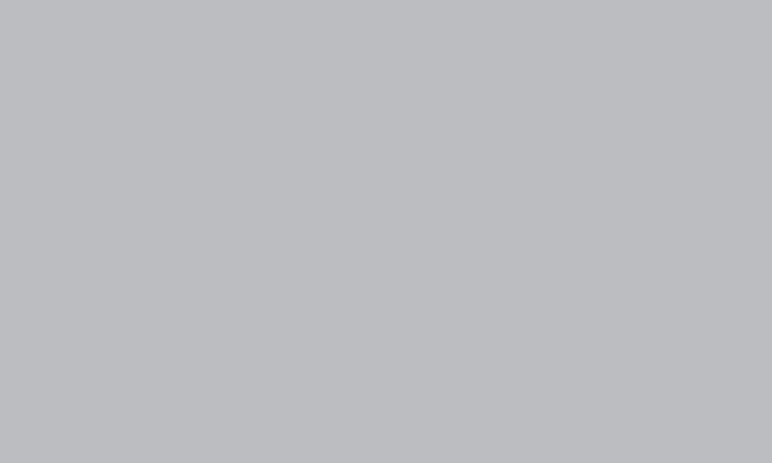
Una condición básica para obtener un proceso de embutición cuidadoso y con un porcionado exacto se consigue con la sofisticada tecnología del alimentador curvado sincronizado y la conformación dinámica de la salida de la tolva. Estos elementos proporcionan un llenado excelente y continuo de las celdas del rotor. El sistema de vacío configurado óptimamente garantiza una evacuación continua del producto. El resultado de esta perfecta interacción es un porcionado preciso, una distribución homogénea de la masa y un producto final con un aspecto apetitoso y de primera calidad.

3. Accionamiento y control

El accionamiento principal, en técnica de servoactuadores, ofrece una máxima seguridad del proceso y un desarrollo sin anomalías de la producción. El mando compacto permite al operario controlar todas las funciones de forma centralizada. La interfaz de usuario basada en Windows CE es muy intuitiva y de fácil manejo.

- Pantalla a color de 10" para una navegación sencilla y un manejo directo.
- 300 posiciones de memoria de producto para acceder fácilmente a los productos.
- Función de diagnóstico y ayuda inteligente.
- Protocolo de errores.
- Sincronización y comunicación sencillas con accesorios.
- 28 idiomas seleccionables.
- Opcionalmente: control táctil con pantalla a color de 12".





4. Manejo

La excelente ergonomía, el manejo confortable y el diseño de superficies lisas hacen más fácil el trabajo diario con la embutidora al vacío y aportan rentabilidad y eficiencia.

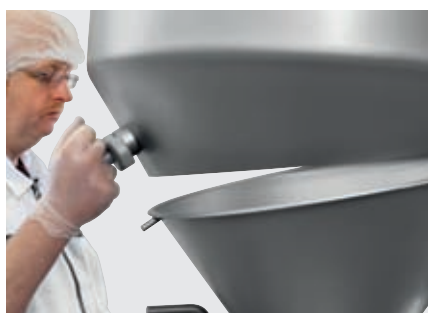
- Tolla dividida para un llenado fácil de pequeñas cargas y práctica función de mirilla para el llenado en vacío.
- Opcionalmente con estribo abatible en la carcasa de la máquina.
- Gracias a un efectivo llenado en vacío quedan tan sólo cantidades mínimas de masa residual.
- Manejo sencillo de la unidad de control y símbolos fácilmente comprensibles.
- Separador de agua integrado en la cubierta frontal para un fácil acceso.
- Con las manos automáticas HV 414 y HV 416 se obtiene un torsionado efectivo y sencillo gracias a un manejo fácil.
- La mano automática HV 412 hace posible un procesamiento especialmente cuidadoso con tripa natural, ya que está adaptada especialmente para esta aplicación.

5. Concepto de higiene

La construcción con superficies lisas, la buena accesibilidad y la tolva dividida permiten una limpieza rápida y sencilla, y son un claro ejemplo del inteligente concepto de higiene de Handtmann. Un ayudante práctico para la limpieza de las piezas de la embutidora al vacío y de los accesorios es el suplemento de limpieza. Aloja todos los componentes principales, está normalizado y puede emplazarse en eurocajas. Para una limpieza sencilla y eficaz.

6. Versatilidad

Múltiples posibilidades de aplicación, desde productos cárnicos y embutidos clásicos, hasta productos precocinados y de moda actuales.



Modelos



Handtmann VF 608 plus.

Características técnicas:		VF 608 plus	
Potencia de embutición	2.000 kg/h		
Presión de embutición	25 (40) bares		
Capacidad de porcionado y torsionado	Porciones	Rendimiento Estándar	Rendimiento Servo
	25 g	300 porc./min.	400 porc./min.
	150 g	230 porc./min.	300 porc./min.
	100 g	180 porc./min.	240 porc./min.
	200 g	120 porc./min.	140 porc./min.
Rango de porcionado	5 - 100.000 g		
Capacidad de la tolva	40/100 litros (Estándar) 40/60 litros (Opcional)		
Control	Control compacto		
Potencia de conexión	3,0 kW		
Peso	475 kg neto 685 kg bruto		
Dimensiones	120 x 122 x 204 cm		



Handtmann VF 610 plus.

Características técnicas:		VF 610 plus	
Potencia de embutición	3.000 kg/h		
Presión de embutición	35 (50) bares		
Capacidad de porcionado y torsionado	Porciones	Rendimiento Estándar	Rendimiento Servo
	25 g	450 porc./min.	500 porc./min.
	150 g	375 porc./min.	400 porc./min.
	100 g	280 porc./min.	300 porc./min.
	200 g	190 porc./min.	190 porc./min.
Rango de porcionado	5 - 100.000 g		
Capacidad de la tolva	40/100 litros (Estándar) 40/60 litros (Opcional)		
Control	Control compacto		
Potencia de conexión	3,5 kW		
Peso	475 kg neto 685 kg bruto		
Dimensiones	120 x 122 x 204 cm		
Opcional	Variante móvil con rodillos en los pies de la máquina		

Accesorios



Variedad en la oferta:

¡Amplio programa de accesorios!

Con una oferta variada y nuevos productos la pequeña empresa puede dar un fuerte impulso a su negocio. El amplio programa de accesorios Handtmann ofrece las mejores condiciones para conseguirlo. Todos los accesorios Handtmann se acoplan a la embutidora al vacío mediante

cierres rápidos, sin necesidad de herramientas. En una producción con frecuentes cambios de producto esto supone un reequipamiento muy rápido y un gran ahorro de tiempo.



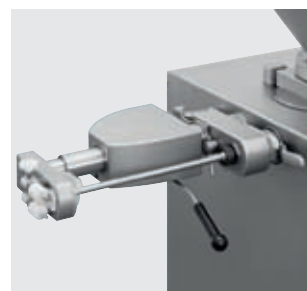
Tubo de llenado



Torsionador 410



Mano automática 412



Mano automática 414/416



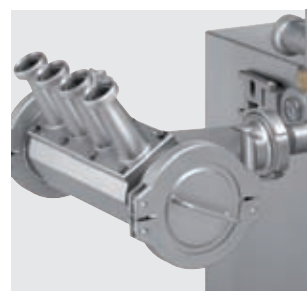
Cargador de tripa 78-6



Cabezal dosificador 85-2



Formadora de albóndigas 79-0



Distribuidor del caudal de llenado ST 420



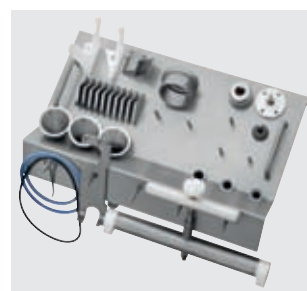
Arco de llenado de latas



Cabezal de llenado de pan de carne



Combinación con precintadora



Suplemento de limpieza y accesorios