

POUSSOIRS SOUS VIDE VF 608 PLUS / VF 610 PLUS

Les modèles polyvalents pour les entreprises artisanales exigeantes





FABRICATION RAPIDE ET EFFICACE DE SAUCISSES ET AUTRES

Enfilage des boyaux et fermeture

VARIÉTÉ DE PRODUITS EN QUALITÉ HAUT DE GAMME

Charcuterie. Saucisses. Burgers. Boulettes. Salades. Sauces. Soupes...

CHARCUTERIE ET SAUCISSES SOUS TOUTES LEURS FORMES

Les pousoirs sous vide Handtmann VF 608 plus et VF 610 plus sont parfaitement adaptés à toutes les variétés de saucisses : Saucisse à bouillir. Saucisse à cuire. Saucisse fraîche. Saucisse crue. La chair à saucisse est portionnée au gramme près dans des boyaux naturels, artificiels ou à base de collagène. Le processus de fermeture qui s'ensuit peut être manuel ou automatique, avec une main automatique pour boyaux. Il est facile de raccorder des adaptateurs, comme par exemple une clippeuse.

APPAREIL À ENFILER LES BOYAUX NATURELS

L'appareil à enfiler les boyaux 78-6 est une aide efficace dans la transformation de produits en boyau naturel. En quelques étapes seulement, il permet l'enfilage uniforme, rapide et soigné de tous les boyaux naturels du boyau de mouton de petit calibre au boyau de bœuf.

MAIN AUTOMATIQUE POUR LA FERMETURE DE BOYAUX

Les mains automatiques HV414 et HV416 permettent de fermer automatiquement les boyaux naturels, les boyaux naturels chevauchés, les boyaux en collagène ou en cellulose ainsi que les boyaux à extrémité fermée. Le montage s'effectue sur le entraînement de fermeture 410. En option il est possible d'automatiser la fermeture de la main automatique, ce qui augmente le confort d'utilisation. Lors de l'arrêt du pousoir sous vide par l'opérateur ou le compteur de portions, l'entraînement pneumatique au niveau du levier de commande a pour effet l'ouverture automatique de la main automatique. La détection de l'extrémité du boyau est automatiquement déclenchée par un capteur, le pousoir sous vide s'arrête et la main automatique s'ouvre automatiquement.

AVANTAGES

- Fermeture délicate et rapide grâce à un frein de boyau sensible, flexible et à entraînement mécanique
- Changement rapide de boyaux grâce à une utilisation à une main souple et demandant peu d'effort
- Réglage simple du frein de boyau, sans outillage
- Nette réduction des éclatements de boyaux
- Faible maintenance et grande longévité (intervalle d'entretien de 2 000 heures)

Les pousoirs sous vide Handtmann VF 608 plus et VF 610 vous garantissent une excellente qualité des produits. Et pas uniquement pour votre gamme de saucisses, mais également pour des produits destinés à la restauration, au déjeuner ou à des événements particuliers comme des barbecues : des fricadelles, burgers, boulettes, salades, dips et sauces, pâtes à tartiner et bien plus encore. Ils sont très simples à former et à doser avec les accessoires adaptés.

DES PRODUITS FORMÉS POUR PLUS DE DIVERSITÉ

L'unité de découpage manuelle MSE 441 est une solution souple pour former et découper différents aliments en une seule étape. Un grand choix d'inserts de format interchangeables permet d'obtenir des formes variées. L'unité de formage rond RF 440 est modulaire et souple : pour boules, boulettes, burgers et cevapcici. Une bande lisseuse intégrée produit des burgers et fricadelles comme s'ils étaient faits à la main. Processus automatisé avec une bande convoyeuse pour traitement ultérieur.

LE DOSAGE POUR UNE OFFRE DIVERSIFIÉE

La vanne de dosage 85-3 est simplement raccordée directement à la sortie du pousoir sous vide. Elle convient pour le portionnement de masses pâteuses à fluides avec garnitures. La vanne de dosage est conçue pour le dosage flexible de masses liquides ou pâteuses dans les applications les plus diverses : qu'il s'agisse de récipients comme des pots, des barquettes, des bocaux et des conserves, ou du dosage progressif de garnitures ou de sauces et dips sur des produits finis, plats et autres.

AVANTAGES

- Interruption minimale de la procédure de remplissage
- Traitement extrêmement économique de tous les boyaux naturels
- Commande flexible grâce à deux niveaux de vitesse



↑ Version mobile



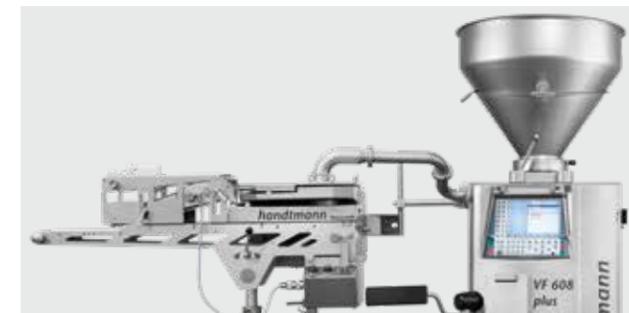
↑ Main automatique HV 414 avec appareil à enfiler les boyaux DA 78-6



↑ Raccordement de clippeuse



↑ Unité de découpage manuelle MSE 441



← Unité de formage rond RF 440



↑ Vanne de dosage



↑ Vanne de dosage 85-3



TECHNIQUE HAUT DE GAMME

Pour l'entreprise artisanale moderne d'aujourd'hui.

AVANTAGES AVEC LE PLUS

Profitez tous les jours de Handtmann *plus*.

Poussoirs sous vide Handtmann VF 608 plus / VF 610 plus. Synonymes de : performance. Polyvalence. Fiabilité. Portionnement précis. Qualité élevée. Et en plus : matériel et manipulation parfaitement adaptés aux besoins des entreprises artisanales.

VF 608 plus et VF 610 plus offrent une technologie éprouvée dans un format maniable. Tout ce qu'il faut pour une grande diversité de produits et le remplissage de nombreuses charges différentes. Avec une capacité de remplissage de 2 000 kg/h, le VF 608 plus est la machine idéale pour débuter dans la technologie du remplissage sous vide. Avec 3 000 kg/h, le VF 610 plus permet de transformer des volumes plus importants.

Alimentation. Pompe à ailettes

Le remplissage précis des ailettes de la pompe à ailettes (c'est-à-dire avec le degré de remplissage maximal) est déterminant pour la précision du portionnement et la qualité du produit.

Cela passe par une alimentation optimale avec la forme parfaite de l'angle de la paroi intérieure de la trémie dans la trémie d'alimentation. Ces conditions d'alimentation sont soutenues par la courbe d'alimentation à section d'admission optimale synchronisée avec la pompe à ailettes. La section d'admission est conçue de façon à garantir un débit correct pour tous les types de masses sans risquer d'aspirer de l'air. La pompe à ailettes fonctionne sous vide afin de parfaire entièrement l'alimentation et le degré de remplissage des ailettes.

L'association parfaite de tous ces éléments permet d'obtenir un portionnement au gramme près, une répartition homogène de la masse et un produit appétissant et de toute première qualité. Toutes les masses, des saucisses crues ou à bouillir aux salades, soupes et autres en passant par les masses comportant des morceaux, sont remplies sans être écrasées, pressées et déchirées. La pompe à ailettes transporte le produit via un chemin court et de manière extrêmement douce. La farce ne subit ni charge par tourbillonnement ni frottement.

LES AVANTAGES PLUS

- Grandes durées de vie avec une usure faible et une capacité élevée de portionnement et de fermeture grâce à l'utilisation d'une technologie conforme aux normes industrielles
- Haute précision de portionnement avec réglage fin à partir de 0,1 g
- Portionnement puissant et doux de tous les produits, également de la chair à saucisse crue ou les masses solides et froides.
- Réduction jusqu'à 40 % des pertes de chair à saucisses pour les chairs froides et fermes
- Frais de fonctionnement et d'entretien réduits du fait d'un long intervalle d'entretien et d'une pompe à ailettes ajustable



Entraînement. Commande

L'entraînement principal à servomoteur assure une sécurité des processus maximale et une production sans dysfonctionnements. La commande compacte permet la commande centralisée de toutes les fonctions. L'interface utilisateur est facile à comprendre et simple à utiliser.

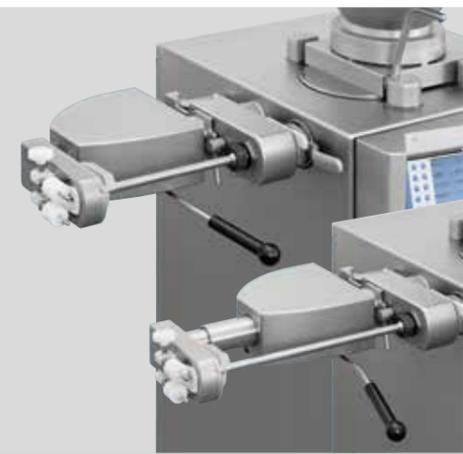
- Commande centralisée et simple via la commande compacte multifonctions
- Écran couleur 10" pour une navigation simple et une commande directe
- 300 emplacements mémoire pour appeler les produits
- Fonctions de diagnostic et d'aide intelligentes et protocole d'erreurs
- Synchronisation et communication simples avec les adaptateurs
- 28 langues au choix.
- En option : Commande tactile avec écran couleur 12"

Maniement. Concept d'hygiène

Une ergonomie éprouvée, une manipulation ingénieuse et pratique et une simplicité d'utilisation font du VF 608 plus et du VF 610 plus des partenaires précieux dans le travail quotidien. Grâce à une construction à surfaces lisses et une bonne accessibilité avec une trémie divisible, le concept d'hygiène Handtmann garantit en outre un nettoyage simple et rapide.

- Trémie divisible pour un remplissage facile des petites charges et fonction de lumière de contrôle pratique pour le remplissage sous vide.
- Pertes minimales de chair à saucisse grâce à un remplissage sous vide efficace
- Déflecteur d'eau intégré au capot avant pour un accès facile
- Concept de sécurité européen conforme aux dernières normes UE

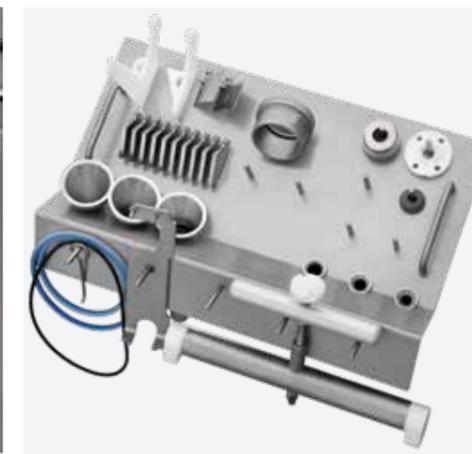




↑ Mains automatiques HV 414 / HV 416

↑ Appareil à enfiler les boyaux 78-6

↑ Unité de découpage manuelle MSE 441



↑ Tête de remplissage pour terrines de viande

↑ Dispositif de mise en boîtes

↑ Reposeur pour accessoires

MODÈLES. ACCESSOIRES.

Parfaitement adaptés à votre gamme de produits.

Une offre diversifiée et de nouveaux produits à la mode permettent d'augmenter le chiffre d'affaires. La gamme variée d'accessoires Handtmann offre pour cela les meilleures conditions. Des changements fréquents de produits peuvent être réalisés rapidement grâce aux fixations rapides sur les adaptateurs qui permettent de gagner du temps.

Données de performance VF 608 plus/VF 610 plus

| | |
|-------------------------|--|
| Contenance de la trémie | 40/100 litres (standard) 40/60 litres (en option) |
| Plage de portionnement | 5 à 200 000 g |
| Commande | Commande compacte |
| Poids | 475 kg net 685 kg brut |
| Dimensions de la caisse | 112 x 113 x 204 cm |

Données de performance VF 608 plus

| | | | |
|---|---|----------------|-----------------|
| Capacité de remplissage | 2 000 kg/h | | |
| Pression de remplissage | 25 (40) bars | | |
| Capacité de portionnement et de fermeture | Taille de portion | Standard | Fermeture servo |
| | 25 g | 300 port./min. | 400 port./min. |
| | 50 g | 230 port./min. | 300 port./min. |
| | 100 g | 180 port./min. | 240 port./min. |
| 200 g | 120 port./min. | 140 port./min. | |
| Puissance connectée | 3,0 kW | | |
| Équipement en option | Version mobile avec roulettes sur les pieds de la machine | | |

Données de performance VF 610 plus

| | | | |
|---|---|----------------|-----------------|
| Capacité de remplissage | 3 000 kg/h | | |
| Pression de remplissage | 35 (50) bars | | |
| Capacité de portionnement et de fermeture | Taille de portion | Standard | Fermeture servo |
| | 25 g | 450 port./min. | 500 port./min. |
| | 50 g | 375 port./min. | 400 port./min. |
| | 100 g | 280 port./min. | 300 port./min. |
| 200 g | 190 port./min. | 190 port./min. | |
| Puissance connectée | 3,5 kW | | |
| Équipement en option | Version mobile avec roulettes sur les pieds de la machine | | |

| Accessoires | Caractéristiques techniques | Application | Options |
|--|--|---|--|
| Main automatique HV 412 | <ul style="list-style-type: none"> Longueurs de boyaux francés jusqu'à 300 mm À monter sur le entraînement de fermeture de type 410 | Pour la fermeture automatique des boyaux naturels de cal. 13 à 58 mm | Cornets de fermeture dans les tailles 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 17, 19, 20, 22, 25, 28 mm |
| Main automatique HV 414 Main automatique HV 416 | <ul style="list-style-type: none"> Longueurs de boyaux francés jusqu'à 300 mm Longueurs de boyaux jusqu'à 430 mm À monter sur le entraînement de fermeture de type 410 Avec frein à boyaux entraîné, facilement réglable | Pour la fermeture automatique de boyaux naturels de cal. 13 à 58 mm | <ul style="list-style-type: none"> Cornets de fermeture dans différentes longueurs utiles de 8 à 28 mm Ouverture automatique de la main automatique Détection de fin de boyaux pour les boyaux naturels |
| Unité de découpage manuelle MSE 441 | <ul style="list-style-type: none"> Inserts de format standard disponible en Ø 30/40/50/60/70/80 mm | Formage et découpage de masses variées en une seule étape | <ul style="list-style-type: none"> Coupe-fil Inserts de format pour différentes formes de produit |
| Vanne de dosage 85-3 | <ul style="list-style-type: none"> jusqu'à 80 port./min jusqu'à 7 000 kg/h Taille en sortie Ø 45 mm | Dosage exact et séparation des masses pâteuses à fluides, même avec des morceaux | <ul style="list-style-type: none"> Course double 3 variantes de pistons d'éjection Remplissage à chaud jusqu'à 90 °C |
| Vanne de dosage | Cadence de 30 à 40 portions par minute | Dosage flexible de masses liquides ou pâteuses dans les conteneurs ou dosage sur des produits tels que les plats cuisinés | Grand choix de douilles lisses ou étoilées variées |
| Appareil à enfiler les boyaux DA 78-6 | <ul style="list-style-type: none"> Directement monté sur le VF Puissance 0,18 kW | Enfilage de boyaux naturels : du boyaux de mouton de petit calibre au boyaux de bœuf | Diverses garnitures de rouleaux au choix |
| Formeuse à boulettes 79-0 | <ul style="list-style-type: none"> Puissance d'éjection jusqu'à 380 boulettes/min | Portionnement alterné de boulettes de diamètre 20 à 60 mm | <ul style="list-style-type: none"> Diaphragme DF 50 pour les boulettes de 20 à 50 mm Diaphragme DF 70 pour les boulettes jusqu'à 60 mm |
| Dispositif de mise en boîtes | Raccordement direct à tous les poussoirs sous vide Handtmann | Remplissage et portionnement de masses en boîtes DIN standard | Têtes de remplissage 64 à 99 mm |
| Tête de remplissage pour terrines de viande | Raccordement direct à tous les poussoirs sous vide Handtmann | Remplissage des moules à terrine de viande avec un portionnement précis | Dimensions disponibles : <ul style="list-style-type: none"> Mini : 250 x 120 mm Petit : 370 x 135 mm Moyen : 540 x 170 mm Grand : 540 x 330 mm |
| Reposoir de nettoyage et d'accessoires | | Pour le rangement pratique et sécurisé des accessoires | |

handtmann
Des idées d'avenir.



Brevets (USA/Canada) :

8,277,293

8,210,911

Albert Handtmann Maschinenfabrik GmbH & Co. KG

Hubertus-Liebrecht-Str. 10-12

88400 Biberach

Allemagne

Tél : +49 7351 45-0

Fax : +49 7351 45-1501

sales.machines@handtmann.de

www.handtmann.com