

Poussoirs sous vide pour l'artisanat

Les poussoirs sous vide Handtmann VF 608 plus et VF 610 plus sont la solution idéale pour les entreprises artisanales qui ont à cœur de soigner la qualité et la variété de leurs produits. Contactez les spécialistes Handtmann pour créer une solution parfaite répondant à vos exigences.

Les poussoirs sous vide Handtmann pour l'artisanat. Une technologie perfectionnée pour des produits de première qualité.



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

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

handtmann
Des idées d'avenir.

VF 608 plus/VF 610 plus

Les poussoirs sous vide pour l'artisanat !



Poussoirs sous vide pour l'artisanat





Machines Handtmann pour l'artisanat :

Une technologie de pointe pour l'artisan d'aujourd'hui !

En plus de leur performance et de leur polyvalence exceptionnelles, les poussoirs sous vide Handtmann VF 608 plus et VF 610 plus sont fiables, précis et de qualité. De par leur équipement et leur maniement, ils sont exactement adaptés aux exigences d'une entreprise artisanale.

Les fonctions centrales des poussoirs à vide concernent le remplissage et le portionnement exacts de produits alimentaires sous forme de pâte ou le dosage et le formage via des adaptateurs. Ils se prêtent à de nombreuses applications et utilisations allant des saucisses et produits à base de viande classiques aux nouveaux produits préparés et tendance. La qualité des produits est toujours de tout premier ordre, que le portionnement soit fait en boyau artificiel, collagénique ou naturel ou dans d'autres conteneurs.

Ces deux poussoirs pour l'artisanat offrent une technologie perfectionnée dans un format maniable permettant la fabrication d'une grande diversité de produits et le remplissage de nombreuses charges différentes. Le VF 608 plus est idéal comme installation d'entrée dans la production sous vide et le VF 610 plus davantage destiné aux plus gros volumes. En plus de proposer différentes quantités et variétés de produits, l'artisan d'aujourd'hui assume fréquemment aussi un service de traiteur et de réception. Grâce à leur performance de remplissage remarquablement efficace, leurs pressions de remplissage exceptionnelles et leur vitesse de fermeture élevée, ces deux poussoirs sous vide permettent de gérer les charges plus importantes et les pics de commandes.

La pompe à ailettes Handtmann est le cœur des poussoirs sous vide VF 608 plus et VF 610 plus. Le rotor de la pompe, à faible usure et d'une durée de vie bien supérieure à la moyenne, permet une grande qualité de produit sur de longues durées. Et ce indépendamment de la chair à traiter : des saucisses crues ou à bouillir aux salades, soupes et autres en passant par les chairs comportant des morceaux.

**VF 608 plus/VF 610 plus :
le plus pour l'artisanat.**

Le plus en termes de technologie :

- Alimentation optimale et système sous vide efficace pour une qualité de produit de première classe : un avantage indéniable en particulier dans le domaine des saucisses fraîches.
- Grandes longévités et faible usure grâce à l'utilisation d'une technologie conforme aux normes industrielles.

Le plus en termes de qualité :

- Qualité supérieure, grande polyvalence et flexibilité dans l'utilisation de toutes les catégories de produits.
- Un portionnement délicat de tous les produits, également de la chair à saucisse crue ou des chairs fermes et froides.

Le plus en termes d'efficacité :

- Efficacité et rendement élevés associés à une manipulation simple.
- Une réduction jusqu'à 40 % des pertes de chair à saucisse pour les chairs froides et fermes conduit à un gain de temps et de coût dans la production.

Avantages

Technologie de pointe :

Avantages pour l'utilisateur pour une rentabilité de travail accrue !

1. Technologie du remplissage sous vide

La technologie perfectionnée des poussoirs sous vide VF 608 plus et VF 610 plus et leurs multiples possibilités d'application offrent des avantages évidents pour l'utilisateur en termes d'ergonomie, de coût sur le cycle de vie et de qualité produit.

- Portionnement respectueux des boyaux et d'une précision maximale.
- Portionnement et fermeture hautement efficaces.
- Traitement exceptionnel des chairs froides et solides.
- Pilotage centralisé et simple via la commande compacte multifonctions.
- Fermeture efficace et simple grâce aux mains automatiques HV 414 et HV 416 d'une grande simplicité d'utilisation.
- Traitement des boyaux naturels particulièrement respectueux grâce à la main automatique HV 412 spécialement adaptée.
- Accessoires variés pour une diversité d'offre artisanale.
- Synchronisation simple avec adaptateurs, comme les clippeuses et les machines de formage.
- Concept de sécurité européen conforme aux dernières normes UE.

2. Alimentation et pompe à ailettes

Grâce à notre technologie de remplissage perfectionnée combinant une courbe d'alimentation synchronisée et une forme de sortie de trémie favorisant le flux d'écoulement, les conditions parfaites sont remplies pour un remplissage respectueux du produit et un portionnement de haute précision. Le remplissage continu des compartiments de la pompe à ailettes est ainsi assuré de manière optimale. Le système sous vide parfaitement ajusté garantit une évacuation du produit continue et durable. L'association parfaite de tous ces éléments permet d'assurer un portionnement précis, une répartition de la chair homogène et un produit appétissant et de toute première qualité.

3. Entraînement et commande

L'entraînement principal à servomoteur assure une sécurité des processus maximale et une production sans dysfonctionnements. La commande compacte permet à l'opérateur de gérer toutes les fonctions depuis un seul point. L'interface utilisateur Windows-CE est facile à comprendre et simple à utiliser.

- Écran couleur 10" pour une navigation simple et un pilotage direct.
- 300 emplacements mémoire pour appeler les produits en toute simplicité.
- Fonctions de diagnostic et d'aide intelligentes.
- Protocole d'erreurs.
- Synchronisation et communication simples avec les adaptateurs.
- 28 langues au choix.
- En option : Commande tactile avec écran couleur 12".





4. Maniement

Une ergonomie perfectionnée, un maniement bien pensé, un grand confort d'utilisation et un design lissé contribuent à la rentabilité et à l'efficacité du travail quotidien sur ce pousoir sous vide.

- Trémie divisible pour un remplissage facile des petites charges et fonction de lumière de contrôle pratique pour le remplissage sous vide.
- Disponible en option avec accès rabattable sur le boîtier de la machine.
- Réduction maximale des pertes de chair à saucisses grâce à un remplissage sous vide amélioré.
- Commande simple d'utilisation et pictogrammes clairs.
- Déflecteur d'eau intégré au capot avant pour un accès facile.
- Fermeture efficace et simple grâce aux mains automatiques HV 414 et HV 416 d'une grande simplicité d'utilisation.
- Traitement des boyaux naturels particulièrement respectueux grâce à la main automatique HV 412 spécialement adaptée.

5. Concept d'hygiène

La conception à surfaces lisses, la facilité d'accès et la trémie divisible pour un nettoyage simple et rapide témoignent de l'efficacité du concept d'hygiène Handtmann. Le dispositif de nettoyage et de rangement d'accessoires est une aide précieuse pour le nettoyage des pièces du pousoir sous vide et des accessoires. Il accueille toutes les pièces essentielles, est conforme aux normes et peut être placé en Eurobox. Pour un nettoyage efficace et rapide.

6. Polyvalence

De multiples possibilités d'application, des saucisses et produits à base de viande classiques aux nouveaux produits préparés et tendance.



Modèles



Handtmann VF 608 plus.

Caractéristiques techniques :	VF 608 plus		
Capacité de remplissage	2 000 kg/h		
Pression de remplissage	25 (40) bars		
Capacité de portionnement et de fermeture	Portions	Performance Standard	Performance Servo
	25 g	300 port./min.	400 port./min.
	150 g	230 port./min.	300 port./min.
	100 g	180 port./min.	240 port./min.
200 g	120 port./min.	140 port./min.	
Plage de portionnement	5 à 100 000 g		
Contenance de la trémie	40/100 litres (Standard) 40/60 litres (En option)		
Commande	Commande compacte		
Puissance connectée	3 kW		
Poids	475 kg net 685 kg brut		
Dimensions	120 x 122 x 204 cm		



Handtmann VF 610 plus.

Caractéristiques techniques :	VF 610 plus		
Capacité de remplissage	3 000 kg/h		
Pression de remplissage	35 (50) bars		
Capacité de portionnement et de fermeture	Portions	Performance Standard	Performance Servo
	25 g	450 port./min.	500 port./min.
	150 g	375 port./min.	400 port./min.
	100 g	280 port./min.	300 port./min.
200 g	190 port./min.	190 port./min.	
Plage de portionnement	5 à 100 000 g		
Contenance de la trémie	40/100 litres (Standard) 40/60 litres (En option)		
Commande	Commande compacte		
Puissance connectée	3,5 kW		
Poids	475 kg net 685 kg brut		
Dimensions	120 x 122 x 204 cm		
Option	Version mobile avec roulettes sur les pieds de la machine		

Accessoires



Diversité de l'offre :

Une gamme d'accessoires très variée !

Avec une offre diversifiée et de nouveaux produits, les entreprises artisanales peuvent mettre en place des actions ciblées pour faire évoluer leur activité dans le bon sens. La gamme variée d'accessoires Handtmann offre pour cela les

meilleures conditions. Avec des fermetures rapides, tous les adaptateurs Handtmann se raccordent sans aucun outil au poussoir sous vide. Un gain de temps précieux en cas de changement fréquent de produits.



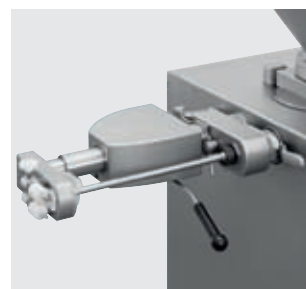
Cornet de remplissage



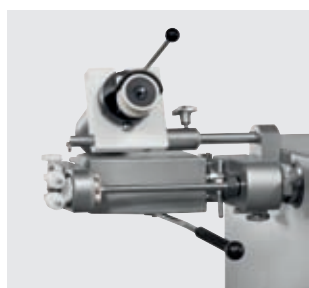
Dispositifs de fermeture 410



Main automatique 412



Main automatique 414/416.



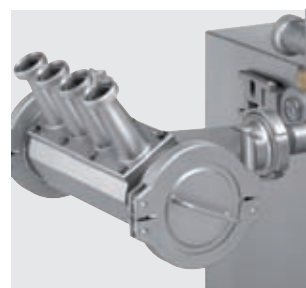
Appareil à enfiler les boyaux 78-6



Tête de dosage 85-2



Formeuse à boulettes 79-0



Diviseur de débit de remplissage ST 420



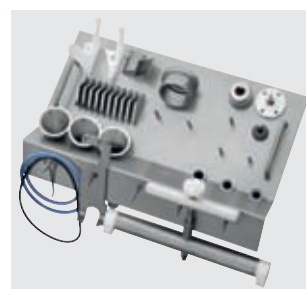
Dispositif de mise en boîtes.



Tête de remplissage pour terrines de viande



Combinaison avec clippeuse



Dispositif de nettoyage et de rangement d'accessoires