



POUSOIR SOUS VIDE VF 818 S

LA MACHINE À TOUT FAIRE POUR LES
PETITES ET MOYENNES ENTREPRISES.



Pour saucisses et produits à base de viande, substituts de viande, épicerie fine, applications de pâte et de boulangerie, produits végétariens et végétaliens, produits laitiers, confiseries, poisson, nourriture pour animaux et bien plus encore.

Grâce à son large éventail d'applications et ses capacités, le poussoir sous vide VF 818 S, issu de la génération des poussoirs sous vide VF 800, est idéal pour les petites et moyennes entreprises du secteur de la transformation des produits alimentaires. Le VF 818 S permet en outre d'ajuster le rendement et de le faire évoluer avec souplesse en cas de modification des exigences et d'augmentation de la production. Grâce à une qualité irréprochable des produits et un rendement toujours élevé, le VF 818 S arrive à convaincre dans toutes les applications.

LES AVANTAGES POUR VOUS

- Rendement de production élevé et constant jusqu'à 1 200 portions/minute grâce à un servo-entraînement principal extrêmement précis, performant et efficace sur le plan énergétique
- Augmentation modulable de la capacité atteignant 2 000 kg/h (version VF 818 S2) à une capacité de remplissage atteignant 4 000 kg/h (version VF 818 S4)
- Précision de portionnement au gramme près, stable sur le long terme, dans une plage de portionnement de 5 à 200 000 grammes grâce à une usure minimale dans la pompe à ailettes
- Capacité de fermeture jusqu'à 800 portions/minute grâce au servo-entraînement de fermeture intégré en option
- Excellente qualité reproductible des produits grâce au principe d'alimentation en douceur de la pompe à ailettes et à la surveillance numérique intégrée de la qualité des produits
- Souplesse pour diverses applications et masses de produit
- Excellentes conditions d'hygiène au plus haut niveau grâce à la nouvelle conception hygiénique et aux nombreux programmes de nettoyage et options supplémentaires favorisant l'hygiène
- Excellente efficacité énergétique (certifiée par le TÜV) réduisant les coûts d'exploitation

AJUSTEMENT SOUPLE DES CAPACITÉS POUR LES PETITES ET MOYENNES ENTREPRISES

Polyvalent et performant pour une large gamme de produits

Le VF 818 S est polyvalent et adapté à la fabrication d'une large gamme de produits. Toutes les masses de produit sont portionnées en douceur et au gramme près. Il peut être combiné à des adaptateurs de fromage et de dosage ou à des chaînes de fermeture et de suspension pour la production automatisée de saucisses. Son universalité en termes d'interfaces permet de l'intégrer dans des solutions de chaînes complexes jusqu'à une unité de conditionnement.

Excellente précision de portionnement et qualité des produits

Le VF 818 S garantit durablement une parfaite précision de portionnement, au gramme près, pour toutes les applications : des masses fluides, pâteuses et plus solides aux masses de produit avec des morceaux de taille moyenne. La construction robuste du poussoir sous vide, conformément aux normes industrielles, réduit l'usure et assure une précision de portionnement stable dans le temps. Cela garantit en même temps une excellente qualité des produits à un niveau constamment élevé.

Technologie de hache-viande pour d'excellents produits à base de viande et de substituts de viande

La production de produits à base de viande et de substituts de viande constitue l'un des points forts du VF 818 S. Les produits à base de saucisses à bouillir, fraîches ou crues peuvent être clippés ou fermés. L'utilisation de la technologie intégrée de hache-viande Handtmann permet d'atteindre une optimisation supplémentaire des produits et des processus. Les avantages du hachage intégré sont particulièrement mis en avant dans la production de saucisses crues ou fraîches ainsi que pour les produits à base de matière hachée, comme la viande hachée ou les produits formés.

OPTIONS ET ACCESSOIRES

- Compatibilité Industrie 4.0 : interface avec les Handtmann Digital Solutions (HDS) disponibles en option pour une gestion numérique de la production
- Versions de trémie de remplissage de 90/160 litres, 90/240 litres, 90/350 litres ou 350 litres (thermo-réglables en option)
- Courbe de mélange pour garantir une répartition homogène des produits fluides avec garnitures
- Colonne de signalisation avec capteur de niveau de remplissage intégré
- Module de désinfection par UVC pour des conditions d'hygiène exceptionnelles
- Unité de commande externe pour une utilisation variable des machines
- Unité de chauffage mobile MH 465 pour le chauffage des trémies
- Unité de transport TE 426 pour une utilisation mobile



Pompe à ailettes VF 818 S



Alimentation



Trémie de remplissage 90/240 litres, divisible



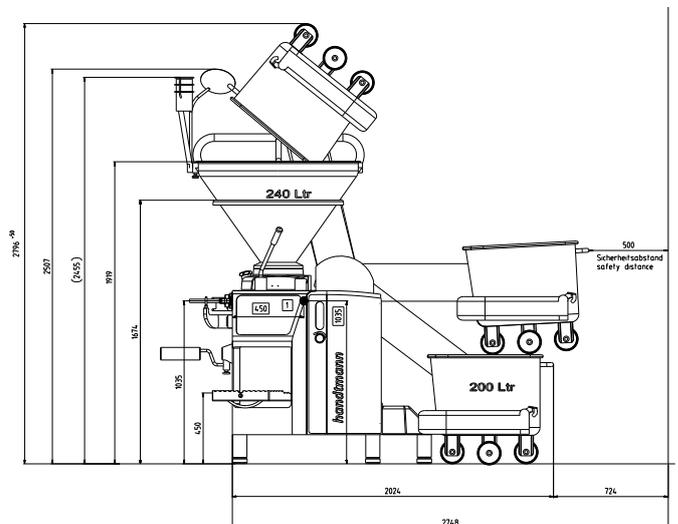
Hache-viande intégré avec séparateur de volume



Séparateur d'eau intégré et accès



Commande par écran tactile



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