

EMBUTIDORA AL VACÍO HVF 670



Para jamones de alta calidad de piezas de músculos enteros:

Handtmann HVF 670.

La Handtmann HVF 670 es un especialista único para una producción eficiente de jamones de primera calidad de piezas de músculos de gran tamaño y enteros de más de 500 gramos de peso.

Sin unidad de porcionado accesorio, la HVF 670 embute y porciona todas las calidades de jamón con una eficacia, rapidez y precisión extraordinarias. Las características de la producción para el tratamiento de piezas de músculos de gran tamaño hasta tapas y contras con redondo completas son incomparables y sientan nuevas pautas de calidad en el procesamiento de jamones cocidos.

Las piezas se porcionan con eficacia y se mantienen como piezas de músculos enteros. Junto con la extraordinaria evacuación de la tecnología de alto vacío se fabrica un producto de primer orden sin entradas de aire ni gelatina. Con la válvula de corte 425 también es posible un porcionado directo en recipientes o máquinas de embutición profunda.

Características técnicas:	HVF 670		
Potencia de embutición (ajuste continuo)	kg/h 267	11500 190	7000 116
Presión de embutición	Hasta 10 bares		
Diámetro de salida	100 mm		
Rotor de 10000cm ³	1350 cm ³ – 6 aletas de bombeo 3300 cm ³ – 3 aletas de bombeo 5000 cm ³ – 2 aletas de bombeo		
Peso neto	1640 kg		
Peso bruto	1885 kg (embalaje: 2095 kg)		
Dimensiones del embalaje	2310 x 1850 x 2250 mm		

Ámbito de aplicación/productos:

- Músculos enteros.
- Jamones con piezas de más de 500 gramos.

Ventajas de la HVF 670:

- Rotor de aletas con un elevado volumen para piezas de músculos enteros.
- Un cuidado del producto óptimo gracias a recorridos del producto cortos y una sección de salida de grandes dimensiones de 100 mm de sección.
Sin rozamiento y por ello sin inclusiones de masa.
- Una calidad de producto excepcional para unos productos de jamón de piezas de músculos de gran tamaño y enteros con una aglutinación del producto óptima.
- Mantenimiento de la estructura muscular con sólo unos pocos pasos en el sistema.
- Conexión directa de precintadoras y otros equipos accesorios.
- Válvula de corte 425 como opción de equipamiento para un porcionado directo en recipientes o máquinas de embutición profunda.

Opcional:

- Conexión de precintadoras.
- Carro de componentes 449-03.
- Conexión de HCU.
- Unidad de tubo de vacío.
- Unidades de vacío móviles 448-01/448-02.
- Fondo en forma de tolva 697.
- Válvula de corte 425.

