

EMBUTIDORA VF 608 PLUS

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.



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		