

FÜLL- UND PORTIONIER-TECHNOLOGIE
VAKUUMFÜLLER VF 810

handtmann
Ideen mit Zukunft.



VAKUUMFÜLLER VF 810

*FLEXIBILITÄT FÜR KLEIN- UND
MITTELBETRIEBE*



Für Wurst- und Fleischwaren, Feinkost, Teig- und
Bäckereianwendungen, vegetarische und vegane Produkte,
Molkereiprodukte, Süßwaren, Fisch, Tiernahrung und andere
weiche Produktmassen...

Der Vakuumfüller VF 810 aus der Vakuumfüller Generation VF 800 ist optimal für Klein- und Mittelbetriebe in der Lebensmittelverarbeitung ausgelegt und erfüllt vielfältige Anforderungen. Das patentierte Flügelzellenförderwerk im VF 810 sorgt für das hochpräzise Abfüllen und grammgenaue Portionieren der Produktmassen in der Konsistenz von pastös bis flüssig. Die optionale Hebevorrichtung ermöglicht zudem ein automatisiertes und ermüdungsfreies Beschicken des Vakuumfüllers.

IHRE VORTEILE

- Konstant hohe Produktionsleistung von bis 3.000 kg/h oder 1.200 Portionen/Minute durch den hochpräzisen, leistungsstarken und energieeffizienten Servo-Hauptantrieb
- Grammgenaue, langzeitstabile Portioniergenauigkeit im Portionierbereich von 5 - 200.000 Gramm durch geringen Verschleiß im Flügelzellenförderwerk
- Abdrehleistung bis zu 700 Portionen/Minute durch den optional integrierten Servo-Abdrehantrieb
- Exzellente, reproduzierbare Produktqualität durch schonendes Förderprinzip des Flügelzellenförderwerks und integrierter, digitaler Produktqualitätsüberwachung
- Flexibilität für vielfältige Anwendungen und Produktmassen
- Modularer Aufbau und Kompatibilität mit vor- und nachgeschalteten Systemen
- Ausgezeichnete Hygienebedingungen auf höchstem Niveau durch neuestes Hygienic Design und zahlreiche hygienefördernde Zusatzoptionen sowie Reinigungsprogramme
- Ausgezeichnete Energieeffizienz (TÜV-zertifiziert) reduziert Betriebskosten

UNIVERSELLE LEBENSMITTELVERARBEITUNG FÜR KLEIN- UND MITTELBETRIEBE

Universell für ein großes Produktsortiment

Der VF 810 ist vielseitig zur Herstellung eines breiten Produktsortiments geeignet. Alle Produktmassen werden schonend und grammgenau portioniert. Er kann flexibel mit Vorsatzgeräten zum Formen und Dosieren kombiniert werden. Die Einbindung in komplexe Linienlösungen bis zur Verpackungseinheit ist durch seine universelle Schnittstellenfähigkeit möglich. Zahlreiche Optionen, Zusatzfunktionen und -module erweitern seine vielseitige und wirtschaftliche Nutzung zusätzlich.

Optimal für Brühwurst oder die automatisierte Würstchenproduktion

Im Fleisch- und Fleischersatzbereich liegt die Stärke des VF 810 vor allem in der Herstellung von von Brüh-, Frisch- und Rohwurstprodukten – sowohl als Clipanwendung, als auch in der automatisierten Würstchenproduktion. Die Würstchenproduktion ist mit dem VF 810 in alle Darmsorten in konstant hoher Leistung und grammgenauer Qualität möglich.

Exzellente Portionierpräzision und Produktqualität

Eine perfekte und grammgenaue Portionierpräzision ist beim VF 810 in allen Anwendungen dauerhaft garantiert, ob bei pastösen oder flüssigen Produktmassen. Denn die Ausführung des Vakuumfüllers in robustem Industriestandard reduziert Verschleiß und sorgt so für eine langzeitstabile Portioniergenauigkeit. Gleichzeitig ist eine exzellente Produktqualität auf dauerhaft höchstem Niveau garantiert.



DESCUBRE MÁS EN

www.taglermaq.cl

OPTIONEN & ZUBEHÖR

- Industrie 4.0-fähig: Schnittstelle zu den optionalen Handtmann Digital Solutions (HDS) für digitales Produktionsmanagement
- Fülltrichtervarianten 90/160 Liter, 90/240 Liter, 90/350 Liter oder 350 Liter (optional temperierbar)
- Mischkurve zur Sicherstellung der gleichmäßigen Verteilung für flüssige Produkte mit Einlagen
- Signalsäule mit integriertem Füllstandsensor
- UVC-Entkeimungs-Modul für erstklassige Hygienebedingungen
- Externe Bedieneinheit für variable Maschinenbedienung
- Mobile Heizeinheit MH 465 für Trichterbeheizung
- Transporteinheit TE 426 für mobilen Einsatz



Flügelzellenförderwerk VF 810



Zuführung



Fülltrichter 90/240 l teilbar



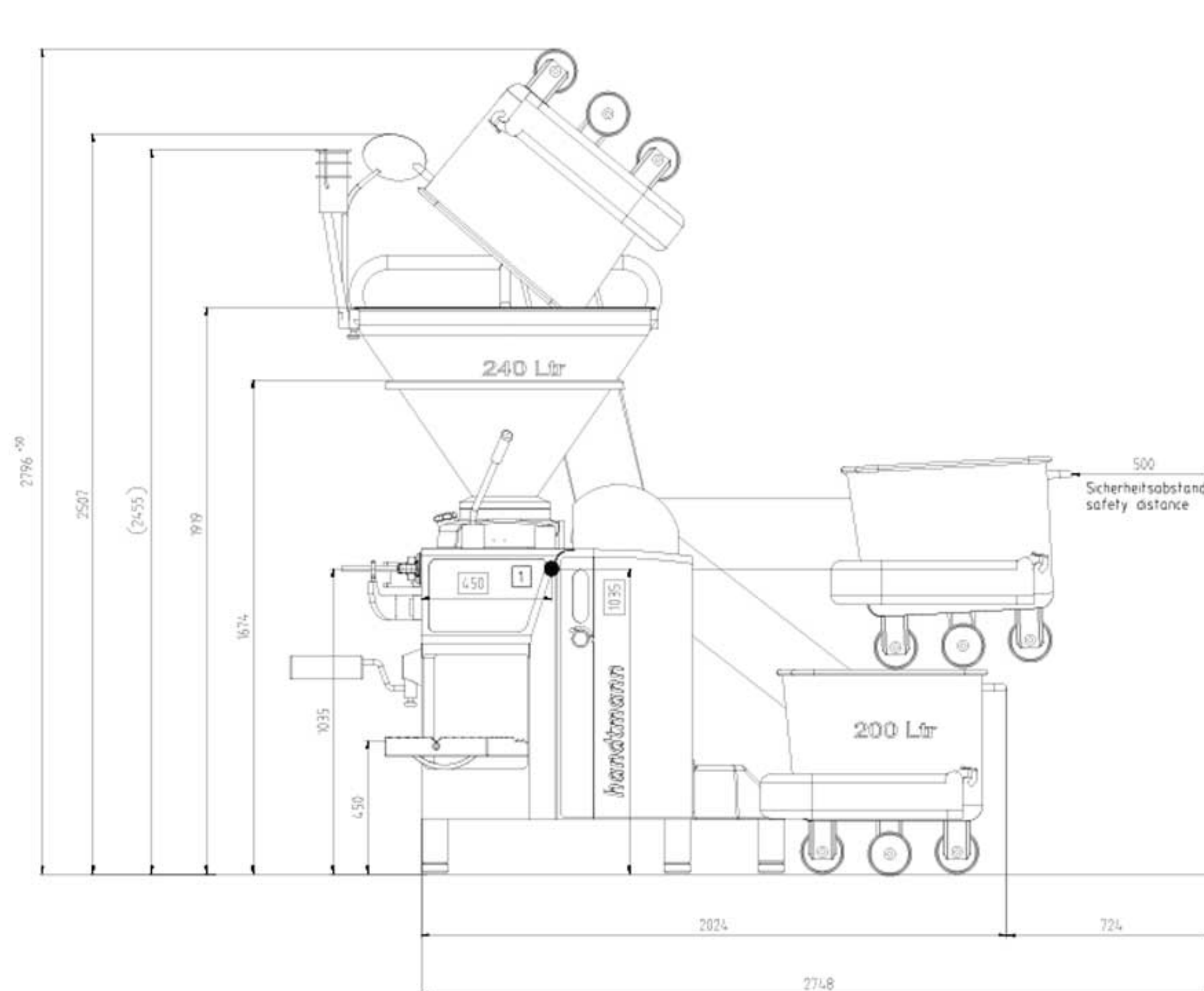
Transporteinheit TE 426



Integrierter Wasserabscheider und Austritt



Monitor-Touch-Steuerung



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