

handtmann
Ideas con futuro.

VÁLVULAS DE CORTE SV 424 Y SV 425

Dosificación vertical directamente en moldes, bandejas u otros recipientes

- **ALTA RENTABILIDAD** mediante una solución completa automática
- **MÁXIMA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS** mediante un proceso cuidadoso con el producto
- **EXCELENTE PRECISIÓN EN EL PESO** con un porcionado al gramo
- **ALTA FLEXIBILIDAD** con construcción móvil de altura regulable para aplicaciones sobre mesa, cinta o termoformadora
- **SIN COSTES ADICIONALES** gracias a un acceso sencillo en la construcción de seguridad sin cubierta protectora
- **EXCELENTE EVACUACIÓN** garantiza productos de primera calidad
- **REDUCCIÓN DE COSTES** prescindiendo de clips

Corte limpio de productos en trozos y dosificación directa en recipientes...

Para aquellas empresas que cortan y dosifican productos en trozos, las válvulas de corte SV 424 y SV 425 suponen una auténtica alternativa al empleo de tripa o clips. El porcionado manual se reemplaza por una solución completa automática. En combinación con las ventajas que ofrecen las embutidoras al alto vacío de Handtmann o las embutidoras al vacío VF 800 y VF 600, esta solución ofrece una máxima precisión en el peso y una calidad óptima de los productos.

La válvula de corte SV 425 es adecuada para productos de jamón que deben porcionarse directamente en recipientes o precargarse para termoformadoras. La válvula de corte SV 424 es ideal para la dosificación en serie de carne fresca, ensaladas de vegetales crudos, verdura, comida para animales o trozos de jamón de hasta 500 gramos. La tecnología de embutición Handtmann con válvula de corte garantiza una elaboración cuidadosa y una evacuación excelente de productos de primera calidad con un aspecto apetitoso.



VENTAJAS

- Alta flexibilidad para bandejas con distintas formas gracias a la separación variable de las pistas y tiempos de reequipamiento reducidos en cambios de formato
- Corte preciso sin aplastamientos, también de músculos enteros, y porciones cortadas con total exactitud mediante corte por tracción
- El sistema completo hace posible una producción continua
- Mando central y entrada de los datos de producto a través del control por monitor de la embutidora al vacío/alto vacío
- Limpieza rápida mediante el desmontaje sencillo de la válvula de corte
- Sin costes adicionales gracias a un acceso sencillo en la construcción de seguridad sin cubierta protectora

PARÁMETROS TÉCNICOS

SV 424	SV 425
Producción en 1, 2, 3, 4 o 2x2 pistas con separación y altura de pistas variable	Producción en 1 o 2 pistas con separación y altura de pistas variable
Porcionado de jamones y otros productos con trozos de hasta aprox. 500 g	Jamón en grandes piezas (también tapas enteras)
Tamaño de porción a partir de 200 g	Tamaño de porción variable a partir de aprox. 1000 g.
Diámetro de corte y salida de 60 mm.	Diámetro de corte y salida de 1000 mm.



PRODUCTOS Y APLICACIONES

