

VF 608 plus/VF 610 plus

De vacuümvuller voor het ambacht



handtmann

Ideeën voor de toekomst.

De vacuümvuller voor het ambacht





Handtmann vacuümvullers:

Toonaangevende techniek voor de ambachtelijke bedrijven!

De Handtmann vacuümvullers VF 608 plus en de VF 610 plus onderscheiden zich, naast een groot vermogen en veelzijdigheid, door kenmerken als betrouwbaarheid, nauwkeurigheid en kwaliteit. Met hun uitrusting en gebruik zijn ze precies afgestemd op de behoeften van een ambachtelijk bedrijf.

De kernfuncties van de vacuüm vulmachines zijn het exact vullen en portioneren van pasteuze levensmiddelen of het doseren en vormen via voorzetmachines. Door hun veelzijdigheid bieden zij een breed scala aan toepassingen van klassieke worst- en vleesproducten tot aan nieuwe snacks en trendproducten. Het product voldoet altijd aan de hoogste kwaliteit, ongeacht of in kunst-, collageen-, natuurdarm of in andere verpakkingen geportioneerd wordt.

De twee ambachtelijke vulmachines bieden een geperfectioneerde technologie in een handig formaat voor een brede diversiteit aan levensmiddelen en wisselende hoeveelheden. Terwijl de VF 608 plus ook ideaal is voor starters in de vacuümvultechniek, is de VF 610 plus voorbestemd voor grotere volumes. Naast een wisselende behoefte aan hoeveelheid en producten komt bij de huidige filiaalhouders vaak de vraag naar de catering erbij. Met een opmerkelijk effectievere vulcapaciteit, hoge vuldrukken en sneller afdraaien heeft u met beide vacuümvullers de garantie ook grotere hoeveelheden of opdrachtpieken snel het hoofd te kunnen bieden.

Het hart van de vacuümvullers VF 608 plus en VF 610 plus is de Handtmann rotor. De slijtvaste pomprotor met een bovengemiddelde standtijd garandeert de hoogste productkwaliteit gedurende een lange periode. En dit met diverse vullingen: van droge of gekookte worst, producten met stukjes tot aan salades, soep en nog veel meer.

**VF 608 plus/VF 610 plus:
Het plus in het ambacht.**

Plus aan technologie:

- Optimale toevoer en een effectief vacuümsysteem voor de hoogste productkwaliteit; vooral bij het verwerken van droge worst een doorslaggevend voordeel.
- Hoge standtijden en weinig slijtage door het gebruik van technologie volgens de industriële standaard.

Plus aan kwaliteit:

- Hoogste kwaliteit, veelzijdigheid en flexibiliteit in de toepassing van alle productsoorten.
- Nauwkeurig portioneren van alle producten, ook die van droge worst of vaste en koude pasteuze levensmiddelen.

Plus aan efficiëntie:

- Hoge efficiëntie dankzij een groot productievermogen in combinatie met gebruiksgemak.
- Een reductie van bijna 40% aan restanten van koude en vaste pasteuze levensmiddelen resulteert in tijdsbesparing en lagere productiekosten.

Voordelen

Toonaangevende technologie:

Door gebruikersvoordelen efficiënt werken!

1. Vacuümvoltechniek

De geavanceerde technologie van de vacuümvuller VF 608 plus en VF 610 plus en het brede scala aan toepassingen bieden duidelijke voordelen voor de gebruiker op het gebied van ergonomie, onderhoudskosten en productkwaliteit.

- Darm besparend portioneren met de hoogste precisie bij het portioneren.
- Hoog, effectief portioneer- en afdraaivermogen.
- Uitstekende verwerking van koude en vaste producten.
- Centrale en eenvoudige bediening door middel van de multifunctionele compacte besturing.
- Effectief en eenvoudig afdraaien met de automatische houder HV 414 en HV 416 door soepele bediening.
- Zeer nauwkeurige verwerking van natuurdarmen met de speciaal aangepaste automatische houder HV 412.
- Veelzijdige accessoires voor een grote ambachtelijke diversiteit.
- Eenvoudige synchronisatie met voorzetapparatuur, zoals clippers of vormmachines.
- CE-conform veiligheidsconcept volgens de nieuwste EU-normen.

2. Toevoer en rotor

Voor een zorgvuldig en per portie nauwkeurig vulproces zorgt de geavanceerde technologie van de gesynchroniseerde toevoerlijn en het gestroomlijnde ontwerp van de trechteruitlaat. Hierdoor worden de kamers uitstekend en continu gevuld. Het optimaal afgestelde vacuümsysteem garandeert een permanente en permanent luchtvrij product. Resultaat van dit perfecte samenspel is een exacte portiegrootte, een homogene verdeling van het deeg en een smakelijk product van topkwaliteit.

3. Aandrijving en besturing

De servoaandrijving staat voor de hoogste procesveiligheid en een storingsvrij productieproces. Door de compacte bediening kan de bestuurder alle functies centraal regelen. De besturing onder Windows CE is makkelijk te begrijpen en eenvoudig in gebruik.

- 10"-kleurenscherm voor eenvoudige navigatie en directe bediening.
- Opslagcapaciteit voor 300 producten die eenvoudig kunnen worden opgehaald.
- Intelligente diagnose- en helpfuncties.
- Foutenlogboek.
- Eenvoudige synchronisatie en communicatie met de voorzetapparatuur.
- 28 talen zijn beschikbaar.
- Optioneel: touch-screen besturing met 12"-kleurenscherm.





4. Gebruik

Perfekte ergonomie, doordacht gebruik, bedieningsgemak en strak design ondersteunen het dagelijkse werk met de vacuümvuller op economische en efficiënte wijze.

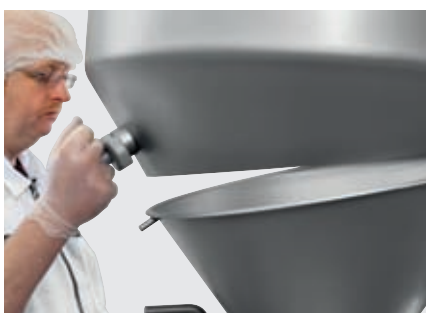
- Gedeelde trechter voor eenvoudig vullen van kleine hoeveelheden en praktische kijkfunctie bij het legen.
- Optioneel met uitklapbare opstapje aan de machine.
- Door effectief leegvullen alleen minimaal restdeeg.
- Eenvoudige bediening van de besturing en makkelijk te begrijpen symbooltaal.
- Geïntegreerde waterafscheider in de voorste kap voor eenvoudige toegankelijkheid.
- Effectief en makkelijk afdraaien met de automatische houder HV 414 en HV 416 door soepele bediening.
- Zeer zorgvuldige natuurdarmverwerking met de speciaal aangepaste automatische houder HV 412.

5. Hygiëne

Het gladde oppervlak, de goede toegankelijkheid en de gedeelde trechter voor een eenvoudige en snelle reiniging zijn een bewijs van het doordachte Handtmann hygiëne-concept. Een praktisch hulpmiddel voor het reinigen van onderdelen van de vacuümvullers en zijn toebehoren is de reinigings- en accessoires-set. Het absorbeert alle essentiële delen, is gestandaardiseerd en kan worden geplaatst in Euroboxen. Dit alles voor een efficiënte en snelle reiniging.

6. Veelzijdigheid

Diverse toepassingen van klassieke worst- en vleesproducten tot aan de nieuwe snacks en trendproducten.



Modellen



Handtmann VF 608 plus.

Technische gegevens:	VF 608 plus		
Vulcapaciteit	2.000 kg/h		
Vuldruk	25 (40) bar		
Portioneer- en afdraaicapaciteit	Porties	Capaciteit Standaard	Capaciteit Servo
	25 g	300 port./min.	400 port./min.
	150 g	230 port./min.	300 port./min.
	100 g	180 port./min.	240 port./min.
200 g	120 port./min.	140 port./min.	
Portioneerbereik	5-100.000 g		
Inhoud vultrechter	40/100 liter (standaard) 40/60 liter (optioneel)		
Besturing	compacte besturing		
Aansluitwaarde	3,0 kW		
Gewicht	475 kg netto 685 kg bruto		
Afmetingen	120 x 122 x 204 cm		



Handtmann VF 610 plus.

Technische gegevens:	VF 610 plus		
Vulcapaciteit	3.000 kg/h		
Vuldruk	35 (50) bar		
Portioneer- en afdraaicapaciteit	Porties	Capaciteit Standaard	Capaciteit Servo
	25 g	450 port./min.	500 port./min.
	150 g	375 port./min.	400 port./min.
	100 g	280 port./min.	300 port./min.
200 g	190 port./min.	190 port./min.	
Portioneerbereik	5-100.000 g		
Inhoud vultrechter	40/100 liter (standaard) 40/60 liter (optioneel)		
Besturing	compacte besturing		
Aansluitwaarde	3,5 kW		
Gewicht	475 kg netto 685 kg bruto		
Afmetingen	120 x 122 x 204 cm		
Optioneel	Verrijdbare uitvoering met rollen onder de machinevoeten		

Accessoires

Groot aanbod aan accessoires:

Veelzijdige en in de praktijk bewezen accessoires!

Met een grote variatie van aanbiedingen en nieuwe producten kunnen ambachtelijke bedrijven gericht impulsen zetten voor een succesvolle bedrijfsontwikkeling. De veelzijdige toepassing van accessoires van Handtmann is daarvoor de beste voorwaarde.

Met snelkoppelingen wordt alle Handtmann voorzetapparatuur zonder gereedschap aangesloten aan de vacuümvuller. Dit zorgt voor een snelle en tijdbesparende ombouw bij het frequent wisselen van producten.



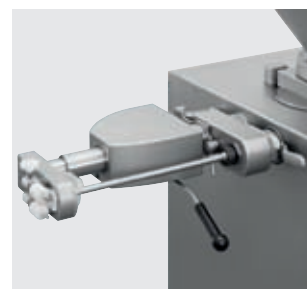
Vulpijp



Afdraaitoestel 410



Darmhouder 412



Darmhouder 414/416



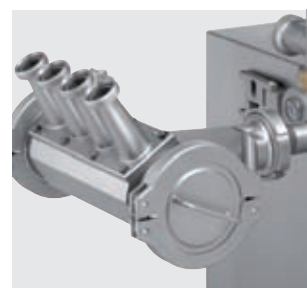
Darmopstroker 78-6



Doseerkop 85-2



Balletjesvormer 79-0



Vulstroomverdeler ST 420



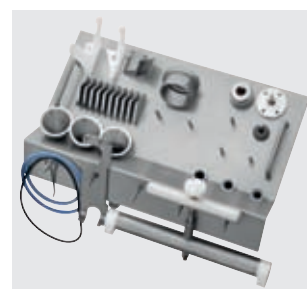
Vulbocht voor blikjes



Vlees-kaas vulmond



Combinatie met clipper



Reinigings- en accessoires-set

De vacuümvuller voor het ambacht

De Handtmann vacuümvullers VF 608 plus en VF 610 plus zijn de oplossing voor ambachtsbedrijven, die de nadruk leggen op kwaliteit en diversiteit van het product. Neem contact op met de specialisten van Verbufa voor de perfecte invulling van uw behoeften.

Handtmann vacuümvuller voor het ambacht. Geperfectioneerde technologie voor topproducten.



Technische wijzigingen voorbehouden.

Patent: 7,455,578

VERBUFA

VERBUFA B.V.

Hanzeboulevard 20-22
3825 PH Amersfoort
The Netherlands
phone.: + 31 33 455 43 33
fax: + 31 33 455 43 34
info@verbufa.nl
www.verbufa.nl

Albert Handtmann
Maschinenfabrik GmbH & Co. KG

Hubertus-Liebrecht-Str. 10-12
D-88400 Biberach/Riss
Deutschland
Tel.: + 49 (0) 73 51 / 45 - 0
Fax: + 49 (0) 73 51 / 45 - 15 01
info.machines@handtmann.de
www.handtmann.de

handtmann

Ideeën voor de toekomst.