TECNOLOGÍA DE EMBUTICIÓN AL VACÍO
VF 800

handtmann
Ideas con futuro.

HANDTMANN VF 800
LA EMBUTICIÓN TIENE UN NUEVO NOMBRE

REINVENTADA. RECONSTRUIDA.

La VF 800 de Handtmann es una embutidora al vacío como ninguna otra. Con más de cien innovaciones marca un salto tecnológico sin precedentes. El nombre VF 800 es sinónimo de perfección hasta en el más mínimo detalle y refleja la gama alta en todos sus niveles. Precisión de porcionado estable y prolongada, desgaste mínimo, potencia adaptada a sus necesidades, diversidad de aplicaciones, higiene y ergonomía al más alto nivel son factores clave para el éxito de su empresa.

AVANZADA EN TODOS LOS ASPECTOS

Principio de transporte cuidadoso con el producto

Calidad de procesamiento máxima sin concesiones

Menor carga de los productos

Riesgo de producciones defectuosa reducido

Mayor potencia y funciones adicionales cuando lo precise

Alta durabilidad de los componentes del rotor

Trabajo de comprobación y necesidad

Porcionado al vacío con una alta seguridad de proceso

un 20 % más largos

Compatibilidad con muchas máquinas auxiliares y soluciones de automatización

Bomba de vacío robusta y de bajo mantenimiento

Configuración de uso fácil

Cabezal de picado higiénico y de bajo mantenimiento

Diferentes variantes de tolva para múltiples aplicaciones

Calidad del producto controlada automáticamente

Alta seguridad de los alimentos

Control por PC de manejo intuitivo en 28 idiomas

Velocidad de picado variable e independiente de la velocidad de transporte

Rotor de paletas reajustable perfeccionado con compensación de peso

Asistentes inteligentes para el ajuste y el equi-

Precisión en el peso estable en el tiempo

Posición de trabajo ergonómica

Mayor potencia disponible cuando lo necesite

Seguro del estribo en función de la carga

Alimentación precisa de masas sensibles y de difícil transporte

Soluciones prácticas para guardar piezas y accesorios

Emisiones de ruido reducidos

Superficies exteriores de la máquina de fácil limpieza

Servoaccionamientos de alta tecnología de desarrollo especial

gracias al listón antigoteo en el cesto de elevación

Verificación sencilla de la calidad de la limpieza

Esterilización UVC patentada del aire ambiente

Limpieza previa e intermedia automatizada del rotor y la tolva

Ergonomía mejorada para un trabajo sin fatiga

Para el desarrollo de la nueva serie VF 800, Handtmann ha dado un nuevo giro a la rueda de la innovación. Y es que no se trataba únicamente de optimizar y desarrollar diferentes funciones o grupos constructivos de las máquinas, sino de ir a por todas y establecer nuevos estándares en el área de la embutición al vacío. Más de 60 años de experiencia en la construcción de máquinas para el procesamiento de alimentos y los conocimientos obtenidos a partir del diálogo continuo con clientes de todo el mundo han confluido por igual en el desarrollo de esta serie. Las necesidades y expectativas de gerentes, directores de producción, responsables de técnica y calidad, al igual que las de los operarios de las máquinas han sido analizadas e incluidas de forma consecuente.

Y este es el orgulloso resultado: más de 100 innovaciones, entre las cuales se encuentran numerosos desarrollos patentados por Handtmann que aportarán a su empresa y a sus empleados un alto valor añadido en todos los aspectos.

2

3

4

5

LA FIDELIDAD DEL CLIENTE CONFIRMA LA CALIDAD

La VF 800 garantiza una perfecta imagen del producto

1

Con la vista también se come. De ahí que no solamente se trate de conseguir una precisión en el peso continua y al gramo, sino también una presentación perfecta de sus productos. Ya sea embutido, carne, queso, masa, pescado, rellenos o productos selectos: la imagen del producto en el envase y en el plato es determinante para la primera compra y la fidelidad del cliente hacia una marca.

LAS 5 MAYORES VENTAJAS EN CALIDAD

- Principio de transporte cuidadoso con el producto
- Porcionado al vacío con una alta seguridad de proceso
- Calidad del producto controlada automáticamente
- Alta seguridad de los alimentos
- Velocidad de picado variable e independiente de la velocidad de transporte

Rotor de paletas: el non plus ultra para productos de calidad superior | 1

Handtmann ha apostado por el principio del rotor de paletas ya desde su primera generación de embutidoras al vacío creada en los años 60. Desde entonces hasta ahora el proceso de transporte se ha desarrollado continuamente para alcanzar una nueva dimensión con la generación VF 800. El objetivo no solo ha consistido en perfeccionar la precisión en el peso, sino sobre todo configurar consecuentemente las vías de transporte para conseguir un trato óptimo del producto. El resultado: el producto prácticamente no sufre esfuerzos en el proceso de porcionado.

De serie: alimentación fiable y cuidadosa con el producto

El inteligente sistema de vacío se ha mejorado en cuanto a potencia y robustez. En combinación con la geometría de entrada optimizada del rotor garantiza una alimentación fiable y cuidadosa, también con productos difíciles.

Con este objetivo se ha optimizado también el flujo de la tolva de entrada y perfeccionado la forma del alimentador curvado. Opcionalmente es posible ajustar el nivel de vacío no solo en un rango de 50-100 %, sino también en un rango de 0-50 %, lo que garantiza un aspecto impecable del producto en el procesamiento de materiales sensibles y con contenido de aire.

Calidad del producto controlada automáticamente | 2 | 3

El sueño de cualquier responsable de calidad se hace realidad: la embutidora al vacío vigila las condiciones en el sistema de transporte supervisando la presión, la temperatura, el vacío y la carga del accionamiento, y avisa a tiempo sobre posibles causas de un empeoramiento de la calidad a través del sistema de control y de la luz de señalización opcional. De ese modo se reduce notablemente el riesgo de costosas producciones defectuosas.

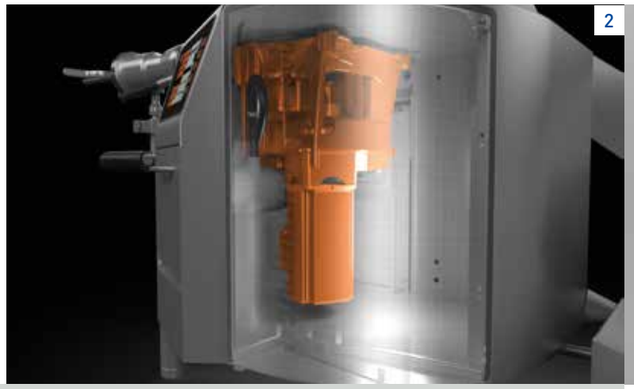
La seguridad de los alimentos en primer lugar | 4

Por ese motivo, en la VF 800 todas las partes no metálicas en el área de alimentos son metal detectables y conforme con la FDA, y pueden reconocerse bien gracias a su color azul. También los rascadores en la tolva de llenado se han diseñado a prueba de pérdida y rotura; todos los lubricantes son aptos para alimentos (conformidad USDA H1).

Nuevo cabezal de picado GD 451 y accesorio para carne picada GD 452 | 5

El cabezal de picado de Handtmann se ha convertido en un instrumento básico para el procesamiento de muchos productos de carne picada y curados.

Por esa razón, en el desarrollo de las máquinas VF 800 se ha prestado una gran atención a los requisitos de la tecnología de picado. El nuevo cabezal de picado GD 451 se ha rediseñado en su totalidad. Un potente servoaccionamiento con un 45 % más de potencia y un 110 % más de par garantiza potencias de embutición máximas, también a bajas temperaturas. El accionamiento separado permite ajustar óptimamente la relación entre la velocidad de porcionado y la velocidad de corte a los diferentes productos. Ambos parámetros se registran en la memoria de productos y garantizan así una alta seguridad de proceso, así como una calidad alta y constante de los productos.



2

3

MÁS PRECISA

La VF 800 sienta nuevas pautas en materia de precisión en el peso

Precisión de porcionado y el nombre Handtmann están unidos inseparablemente. En el pasado hemos mejorado la precisión de porcionado con cada nueva serie de embutidoras al vacío. También dentro de una misma generación de máquinas hemos llevado a cabo optimizaciones continuas. Con la nueva VF 800 hemos conseguido subir el listón aún más alto. Todos los factores que influyen en un porcionado exacto se han tenido en cuenta sistemáticamente en el desarrollo.

Fiabilidad en la alimentación y en el llenado de las cámaras | 1
La base de partida para un porcionado con pesos exactos es en primer lugar la alimentación hacia el rotor. Solamente cuando las cámaras del rotor están completamente llenas es posible obtener pesos exactos. Con el nuevo y especialmente potente sistema de vacío de la serie VF 800 se succionan también de forma fiable y cuidadosa productos rígidos y de alta viscosidad con un alto rendimiento. Según la consistencia del producto son de gran ayuda aquí el alimentador curvado y el brazo fijo. La tajadera de vacío patentada de Handtmann garantiza una alta seguridad en el funcionamiento y una embutición exenta de aire de masas poco consistentes sin fugas en el separador de agua.

1

Precisión de conexión mecánica y control dinámico de los servoaccionamientos
La servotecnología de Handtmann es sinónimo de sistemas potentes y al mismo tiempo eficientes energéticamente formados por software programado individualmente, amplificadores de tecnología punta y servomotores de alto rendimiento.
El exacto posicionamiento de los accionamientos se traduce en una excelente precisión de porcionado. La configuración dinámica e individual de los movimientos de aceleración y deceleración hace posible, por ejemplo, adaptar la salida a productos delicados o a envolturas para embutidos.

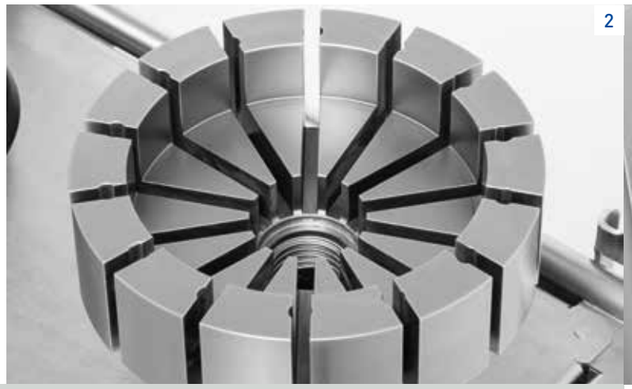
Construcción estable de la unidad de accionamiento y transporte | 2
Aquí tenemos otro ejemplo de trabajo a conciencia. La unidad de accionamiento se ha diseñado constructivamente para alcanzar una vida útil doble. La rigidez obtenida garantiza que no se produzcan torsiones, también ante presiones de embutición máximas. También el mecanismo de cierre del rotor se ha optimizado y equipado con una palanca larga que garantiza un cierre fiable con una mínima aplicación de fuerza.

Rotor reajustable perfeccionado | 3
La nueva geometría del rotor de paletas garantiza no solo un transporte extremadamente cuidadoso con el producto, sino sobre todo un flujo sin fugas ni retrocesos. La compensación de peso patentada de Handtmann se ha optimizado a nivel de resonancias y contribuye significativamente a la mejora de los pesos.
Para la elección de los materiales se han planteado las más altas exigencias en materia de resistencia al desgaste, con lo que la precisión de porcionado permanece estable durante largo tiempo. Naturalmente que el rotor de la VF 800 es reajustable, lo que se traduce en una vida útil de sus componentes notablemente mayor que en otros principios de rotor.

Regulación del peso con la HCU
La mayoría de alimentos son productos naturales cuyas propiedades no son consistentes, incluso en procesos de producción estandarizados. Así, por ejemplo, las variaciones de temperatura pueden modificar la densidad específica de un producto entre carga y carga.
Como resultado pueden producirse diferencias en los pesos, a pesar de que el porcionado volumétrico sea muy preciso.
La solución: la Unidad de Comunicación Handtmann (HCU - Handtmann Communication Unit) permite la interconexión de la embutidora al vacío con la balanza de control y neutraliza así las diferencias de peso que se produzcan por los cambios de densidad. ¡Precisión de porcionado al cuadrado!

LAS 5 MAYORES VENTAJAS EN PRECISIÓN

- Rotor de paletas reajustable perfeccionado con compensación de peso
- Precisión en el peso estable en el tiempo
- Alimentación precisa de masas sensibles y de difícil transporte
- Servoaccionamientos de alta tecnología de desarrollo especial
- Regulación automática del peso con HCU



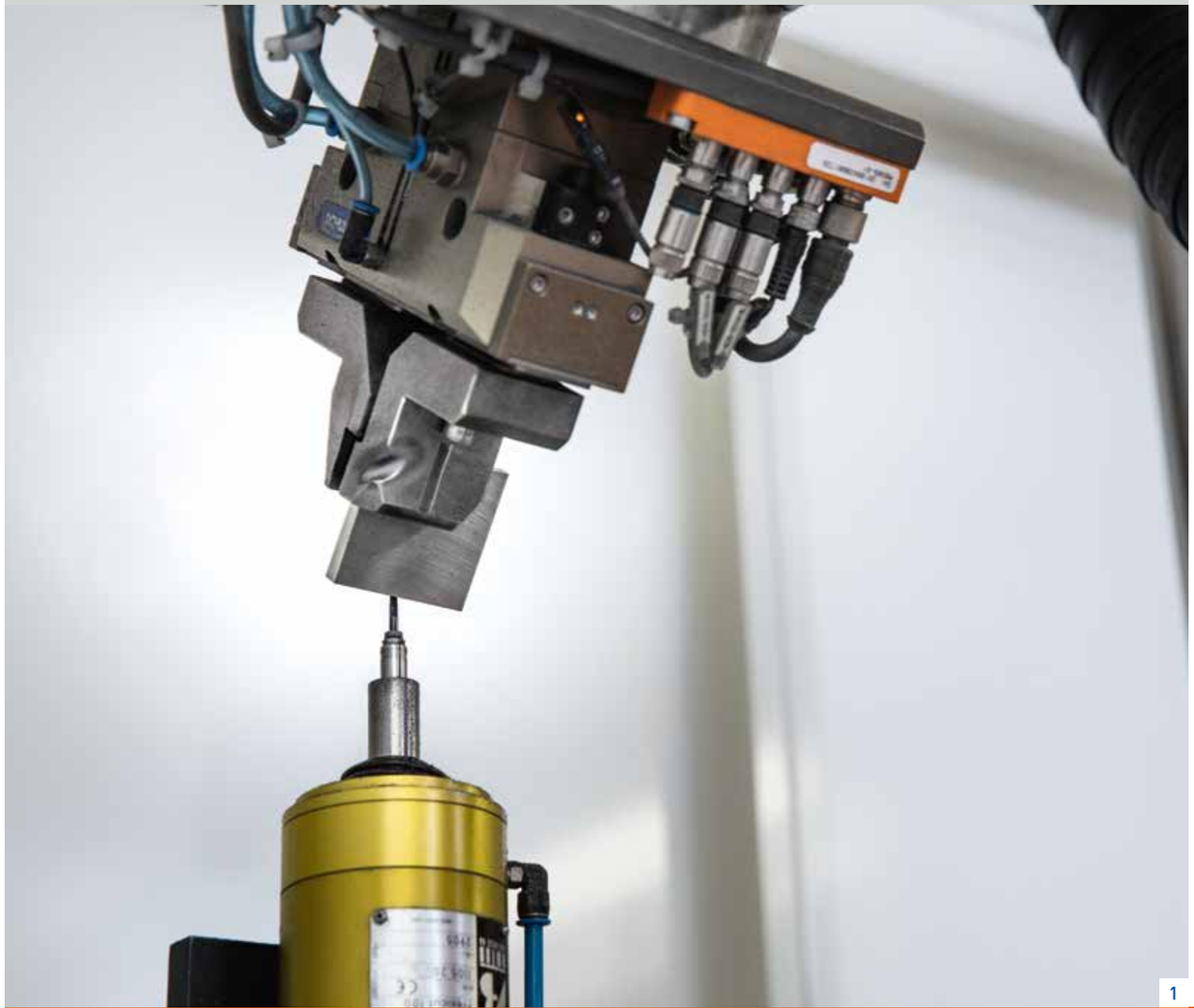
2

3

4

EL PRÓXIMO MANTENIMIENTO PUEDE ESPERAR

La VF 800 convence por su bajo desgaste y sus altos tiempos de funcionamiento



1

Cada parada no planificada de la máquina duele, ya que cuesta tiempo y dinero. De ahí que para garantizar la seguridad de funcionamiento de la máquina sea absolutamente necesario un mantenimiento periódico. Pero por otro lado sabemos también que cuanto menor sea el volumen de mantenimiento, tanto mejor. La VF 800 maximiza los tiempos de funcionamiento gracias a sus componentes robustos y duraderos, los cuales además se limpian con una enorme facilidad.
Y es que menos mantenimiento supone también una mayor productividad.

Calidad de procesamiento al más alto nivel | 1
La calidad no acepta compromisos. Y Handtmann es famosa precisamente por la aplicación consecuente de esta premisa. En el desarrollo y la producción de las embutidoras al vacío VF 800 se ha escrito un nuevo capítulo en materia de nivel de calidad: para una calidad máxima sin compromisos en cada detalle. Así, por ejemplo, los componentes de accionamiento se han diseñado para una durabilidad doble. También los componentes de alimentación del producto se han configurado más estables.

Rotor reajustable de bajo desgaste | 2
El corazón de la técnica de embutición al vacío de Handtmann no solamente se ha perfeccionado para la nueva generación de máquinas, sino que también se ha modificado y optimizado a fondo. Aquí se utilizan combinaciones de materiales de la máxima calidad que garantizan un bajo desgaste. Componentes más costosos, como la carcasa de la bomba y el rotor poseen un temple especial y se desgastan mucho más lentamente, lo que se traduce en menores costes de mantenimiento a lo largo del ciclo de vida de la máquina. Naturalmente que el rotor de la VF 800 es reajustable, lo que hace que la vida útil de sus componentes sea notablemente mayor en comparación con otros principios de rotor.

LAS 5 MAYORES VENTAJAS EN MANTENIMIENTO

- Calidad de procesamiento máxima sin concesiones
- Alta durabilidad de los componentes del rotor
- Intervalos de mantenimiento hasta un 20 % más largos
- Bomba de vacío robusta y de bajo mantenimiento
- Cabezal de picado higiénico y de bajo mantenimiento

Intervalos de mantenimiento hasta un 20 % más largos | 3
La inteligente técnica de sensores y control registra continuamente el grado de utilización de la embutidora al vacío y prolonga automáticamente el ciclo de mantenimiento hasta 2400 horas en lugar de 2000 horas de servicio en caso de que la carga de la máquina sea baja. ¡Una patente de Handtmann que le saldrá muy a cuenta!

Sistema de vacío para las más altas exigencias
La producción diaria de las empresas exige el máximo de fiabilidad del sistema de vacío. La bomba de vacío desarrollada especialmente para las máquinas VF 800 cumple estas exigencias de forma impresionante: el grupo de 40 m³/h posee ahora un volumen de aceite un 25 % mayor y un filtro un 60 % más grande.

Cabezal de picado GD 451 de bajo mantenimiento | 4
Los responsables de mantenimiento prestan una especial atención al cabezal de picado, ya que para conseguir un resultado óptimo de los productos es necesario sustituir y afilar periódicamente los juegos de corte. La llave dinamométrica de Handtmann garantiza un par de apriete definido de modo que el juego de corte quede fijado óptimamente y se mantenga afilado durante más tiempo. El cabezal de picado GD 451 también se ha rediseñado por completo a nivel constructivo. El resultado es que el intervalo de mantenimiento se ha duplicado a pesar de la potencia adicional del 45 %.

1

2

3

EN UN ABRIR Y CERRAR DE OJOS

La VF 800 también está hecha para las personas.
Todo se encuentra fácilmente accesible y el manejo es sencillo.

Ergonomía, facilidad de limpieza y un sencillo manejo permiten ahorrar una gran cantidad de tiempo y costes. Naturalmente que enfocar la construcción y el diseño de una máquina hacia el usuario cuesta mucho tiempo. Sin embargo, vale la pena. Para sus empleados, para usted y para la calidad de sus productos.

Un socio inteligente con una alta competencia social
¿Cómo se imagina a su colega ideal? Debe ser fiable, de trato sencillo, debe cooperar, colaborar y, naturalmente, hablar el mismo idioma. El sistema de control de la embutidora al vacío VF 800 habla 28 idiomas, ahorra al operario una gran cantidad de trabajos de ajuste y cuenta además con asistentes inteligentes que guían eficazmente a aquellos usuarios sin conocimientos previos.

Asistente de nivelación para una instalación sencilla y rápida | 1
Esta función patentada de Handtmann hace que la instalación de la máquina sea un juego de niños. Un sensor de posición integrado registra la posición exacta de la máquina. El control muestra la posición gráficamente y ofrece indicaciones para el ajuste exacto: "Desenroscar aún una vuelta el pie trasero izquierdo de la máquina – ¡Perfecto!"

Asistente de configuración de máquinas (MSA) facilita el equipamiento | 2
Cuando la variedad de productos es grande puede suceder que se pierda de vista cuál es el equipamiento y el ajuste correctos para cada uno de ellos. En estos casos, la función MSA le ayudará a seleccionar las piezas correctas y a arrancar la máquina de forma segura.

LAS 5 MAYORES VENTAJAS EN MANEJO

- Control por PC de manejo intuitivo en 28 idiomas
- Asistentes inteligentes para el ajuste y el equipamiento de la máquina
- Posición de trabajo ergonómica
- Seguro del estribo en función de la carga
- Soluciones prácticas para guardar piezas y accesorios

4

5

Ergonomía no es solo un eslogan
La unidad de control y el estribo de la embutidora al vacío VF 800 están inclinados hacia el operario, mientras que la palanca de rodillera posee varios ajustes y es de material blando.
De ese modo se obtiene siempre la posición de trabajo óptima.

Menos esfuerzo para el operario gracias al estribo mejorado | 3
El interruptor de seguridad del estribo se activa sólo cuando el operario sube al mismo. Por esa razón, el estribo puede permanecer plegado hacia abajo durante el funcionamiento de la máquina. Las continuas subidas y bajadas manuales del estribo son ahora cosa del pasado. Protección de la espalda y aumento de la eficiencia – ¡Patentado por Handtmann!

Soluciones prácticas para guardar piezas y accesorios | 4 | 5
Tenga siempre el equipamiento correcto a mano con las soluciones de almacenamiento para la serie VF 800. El portaobjetos de acero inoxidable se engancha sencillamente en el alojamiento giratorio de la tolva y ofrece espacio para tubos de llenado, herramientas y otros elementos auxiliares.

Los carros de componentes son especialmente higiénicos, poseen una alta calidad y son la solución perfecta para guardar de forma segura y eficaz tanto piezas sueltas como accesorios. Están disponibles en dos tamaños. El modelo más pequeño 449-04 ofrece espacio para todas las piezas de una embutidora (opcionalmente con o sin cabezal de picado GD 451). La variante grande 449-05 es perfecta para dos máquinas: o bien dos embutidoras al vacío o bien una línea de producción formada por embutidora al vacío y equipo accesorio.
Los cajones pueden dividirse individualmente y admiten eurocontenedores estándar E1 y E2.

2

3

LA HIGIENE NO LO ES TODO, PERO SIN ELLA TODO LO DEMÁS ES NADA

La VF 800 se ha diseñado hasta el más mínimo detalle para el aseguramiento de la calidad

La responsabilidad de que los alimentos sean seguros recae en la propia empresa. Por esa razón, los controles de higiene son especialmente importantes. Pero más importante aún es descartar desde el principio posibles "trampas" en materia de higiene. La VF 800 ofrece aquí las mejores premisas gracias a su diseño higiénico conforme a la norma DIN EN 1672-2:2005, sus componentes de fácil limpieza y la esterilización del aire ambiente mediante radiación UV de onda corta.

1

LAS 5 MAYORES VENTAJAS EN HIGIENE

- Superficies exteriores de la máquina de fácil limpieza
- Verificación sencilla de la calidad de la limpieza
- Limpieza previa e intermedia automatizada del rotor y la tolva
- Riesgo de contaminación minimizado gracias al listón antigoteo en el cesto de elevación
- Esterilización UVC patentada del aire ambiente

Superficies exteriores de la máquina de fácil limpieza | 1
El nuevo diseño de la máquina integra superficies exteriores lisas y un desagüe rápido mediante superficies inclinadas o curvadas, por ejemplo, en el armazón de la máquina, en el apoyo giratorio de la tolva y en el dispositivo elevador de brazo. Rendijas reducidas, longitudes de junta cortas y pocos engatillados impiden que se puedan originar rincones de suciedad.

La calidad de la limpieza se puede verificar mejor | 2
La forma optimizada, una profundidad de penetración más reducida y el mayor diámetro del separador de agua hacen posible una mejor visibilidad y un acceso más fácil para los trabajos de limpieza. La iluminación adicional facilita la comprobación del resultado de la limpieza.

Seguridad de limpieza óptima de la corredera de vacío | 3
La tajadera de vacío es higiénica y está montada fijamente; el cierre de vacío puede retirarse y el canal limpiarse desde fuera sin tener que abatir la tolva. El canal y el tubo de vacío pueden observarse completamente con la carcasa basculante de la tolva abierta; los canales están incluso iluminados.

4

Riesgo de contaminación mínimo por el goteo de agua desde la parte inferior del carro de masa | 4
El agua de goteo del carro de masa es derivada mediante un listón antigoteo fijado al cesto, con lo que no va a parar a la tolva. ¡Una solución patentada de Handtmann para una mayor seguridad en los alimentos!

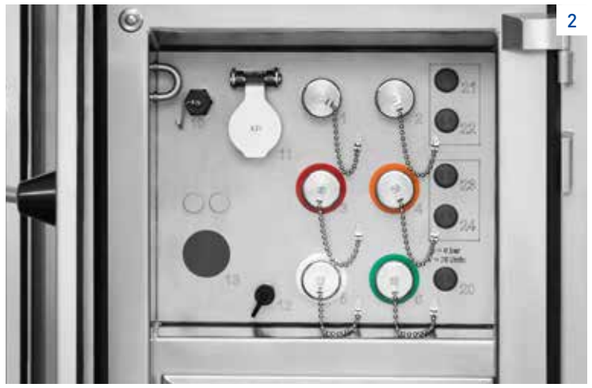
Limpieza más segura | 5
Las embutidoras al vacío VF 800 disponen de serie de un programa de limpieza para el rotor, que permite una limpieza previa eficaz con agua hasta 90 °C sin que la máquina sufra daños. Una ventaja adicional se consigue con la limpieza previa e intermedia automatizada patentada de la tolva (equipamiento opcional) a través de un cabezal de rociado. Este componente, controlado mediante programa, rocía cada punto de la tolva con agua y reduce así el tiempo necesario para la limpieza intermedia en los cambios de producto o para la limpieza final.

5

6

Esterilización UVC patentada del aire ambiente | 6
Opcionalmente es posible conducir el aire para la refrigeración de la máquina a través de una unidad esterilizadora integrada. Con ello se matan de forma efectiva mediante radiación UVC los gérmenes del aire, como la listeria, pero también esporas procedentes de recintos de curado – de forma totalmente automática y "de pasada".

1



2

LA EMBUTIDORA AL VACÍO PARA TODOS LOS CASOS

La VF 800 se adapta a sus necesidades sin importar la frecuencia con que estas cambien

LAS 5 MAYORES VENTAJAS EN FLEXIBILIDAD

- Mayor potencia y funciones adicionales cuando lo precise
- Compatibilidad con muchas máquinas auxiliares y soluciones de automatización
- Diferentes variantes de tolva para múltiples aplicaciones
- Unidad de calefacción móvil para productos envasados calientes o muy calientes
- Opciones de automatización para una carga más eficiente

La seguridad en la planificación es un bien preciado. Desgraciadamente, hoy día parece que son menos las cosas que se pueden planificar. Los mercados y el comportamiento de los consumidores cambian continuamente y con ello los retos a los que deben hacer frente las empresas procesadoras de alimentos. ¡Menos mal que hay soluciones de producción flexibles, como las embutidoras al vacío VF 800!

Mayor potencia cuando lo necesite

La VF 800 es la primera y única embutidora al vacío que crece de acuerdo con sus requerimientos. Usted selecciona un modelo cuyo rendimiento corresponde exactamente a sus necesidades. Si aumenta su necesidad de potencia de embutición, puede incrementarla en su VF 800 "S". El extraordinario y patentado concepto de máquina escalable le garantiza una capacidad de adaptación máxima y ventajas de costes sustanciales en comparación con la adquisición de una nueva máquina.

Compatibilidad con muchos accesorios y máquinas adicionales | 2

El amplio programa de accesorios Handtmann hace posible una versatilidad prácticamente ilimitada en productos tradicionales y modernos. También equipos de otras marcas, como clipadoras, detectores de metales, máquinas de envasado y cintas transportadoras pueden conectarse a la embutidora al vacío a través de los conectores adecuados. ¡Conectividad en su máxima expresión! A propósito: naturalmente que su nueva embutidora al vacío VF 800 es compatible con las máquinas auxiliares de Handtmann existentes.

La mejor solución de tolva para sus necesidades | 1

Cuesta imaginarse la gran cantidad de funciones que se esconden tras la geometría y la construcción de una tolva. Por esa razón, la embutidora al vacío VF 800 ofrece, además de la tolva estándar de 350 litros en versión monopieza, un amplio surtido de tolvas de diferentes variantes, las cuales pueden combinarse además con una unidad de calefacción móvil:

- Para un plan de producción mixto se recomienda la tolva dividida con un volumen de 240 o 350 litros, correspondiendo 90 litros a la sección inferior de la tolva. La tolva dividida se basa en una patente de Handtmann y destaca por su manejo rápido y ergonómico en los cambios de producto y en la limpieza.
- Para el procesamiento de productos poco consistentes, la tolva de 350 litros con sección superior angular ofrece diferentes ventajas. Por un lado se impide la inclusión de aire durante el volcado en la tolva y por otro lado pueden verterse también de forma segura e higiénica recipientes totalmente llenos.
- Para obtener una mayor capacidad de reserva se ha desarrollado una tolva de hasta 550 litros para masas sólidas dotada de una forma especial. Para productos poco consistentes sigue estando disponible la tolva de 450 litros. La particularidad es que esta tolva puede cargarse cómodamente a través del dispositivo elevador de brazo incorporado.

Activación flexible de funciones con HFM

El módulo de funciones Handtmann (HFM) permite reequipar una gran variedad de funciones de software de forma muy sencilla conforme a sus necesidades:

- Regulación del vacío para un ajuste de precisión de 0-100 %. Está función está protegida por patente y hace posible embutir y porcionar bajo vacío también productos sensibles y con contenido de aire.
- Regulación de la presión para un transporte definido y consistente de productos, por ejemplo, para la carga de líneas de torsionado adicionales o maquinas moldeadoras.
- Embutición y porcionado coordinados para la sincronización automática, por ejemplo, con máquinas de envasado o cintas transportadoras.
- Sincronización con clipadoras poly-clip mediante una interfaz patentada que garantiza un mayor rendimiento efectivo, un manejo más sencillo y un menor desgaste.
- Comunicación mediante interfaz WS-Food.

3

4

5

Atemperación opcional de la tolva con unidad de calefacción móvil | 3

Todas las variantes de tolva pueden atemperarse opcionalmente a una temperatura constante con ayuda de una unidad de calefacción móvil. Para ello se conectan tubos flexibles y se conduce agua caliente (hasta 90 °C) a través de la tolva de doble camisa. De ese modo se mantienen los productos calientes o muy calientes a una temperatura constante también durante el proceso de embutición y porcionado. El ajuste de la temperatura se realiza en el sistema de control de la embutidora al vacío y queda registrado en la memoria de productos. También puede realizarse un protocolo de las temperaturas.
La unidad de calefacción móvil MH 465 posee dos circuitos de calefacción, con lo que es posible conectar varias embutidoras al vacío, también en serie. Gracias al circuito de agua cerrado con protección integrada contra sobrepresión, sobrecalentamiento y funcionamiento en seco se obtiene un consumo de agua y energía extremadamente bajo y tiempos de calentamiento cortísimos.
La reposición de agua, la purga y la compensación de la presión se realizan automáticamente; los racores de los tubos pueden cerrarse por ambos lados de forma hermética, protegiendo así de quemaduras.

Variante móvil de la VF 800 | 5

Una opción útil si se utiliza la máquina en diferentes recintos es la utilización del chasis con ruedas para los modelos VF 800. Utilizando una unidad de transporte, una sola persona puede mover la embutidora con un mínimo esfuerzo, también con el dispositivo elevador de brazo montado.

Alimentador curvado con accionamiento independiente impide la disgregación

En productos líquidos con componentes en trozos, como sopas y cocidos, el reto consiste en impedir que los diferentes ingredientes se separen. Con el accionamiento adicional integrado para el alimentador curvado, disponible opcionalmente, la embutidora al vacío se transforma en una mezcladora: la velocidad de mezcla puede ajustarse independientemente de la velocidad de porcionado y guardarse en la memoria de productos. Esto abre nuevos campos de aplicación para su VF 800.

Opciones de automatización para una carga más eficiente | 6

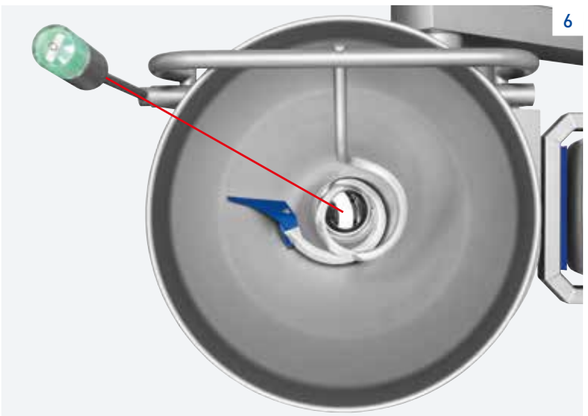
En una producción industrial es frecuente que la tolva se cargue más de cien veces por turno de trabajo. ¿No resulta pues razonable ahorrar aquí tiempo y aumentar con ello la productividad?
Dos nuevas funciones de la serie VF 800 hacen esto posible:

- Un sensor del nivel de llenado integrado en la luz de señalización detecta cuándo hay espacio en la tolva para una nueva carga. El carro de masa dispuesto en posición de espera se vuelca entonces de forma automática sin que el operario deba ocuparse de ello.

- El descenso rápido del dispositivo elevador de brazo 496 ahorra tiempo adicional. Pulsando el botón de descenso el brazo baja con una velocidad cuatro veces mayor.

Unidad de mando portátil - Control a distancia de la VF 800 | 4

La unidad de mando portátil (equipamiento opcional) permite, además de la visualización de informaciones e indicaciones importantes, el ajuste a distancia de parámetros importantes del control de la embutidora. La pantalla de 7 pulgadas en formato tablet puede colocarse, por ejemplo, en el extremo de la unidad de longitudes iguales de los sistemas AL y recibir corriente a través de la máquina. También es posible emplazarla flexiblemente en otros puntos, por ejemplo, en unidades posteriores, como máquinas de envasado o cintas transportadoras.
La transmisión de las señales se realiza o bien mediante la conexión por cable o mediante la unidad emisora WLAN opcional en la columna de señalización de la tolva de llenado.


6

La VF 800 controla y sincroniza una gran variedad de equipos auxiliares y soluciones de automatización

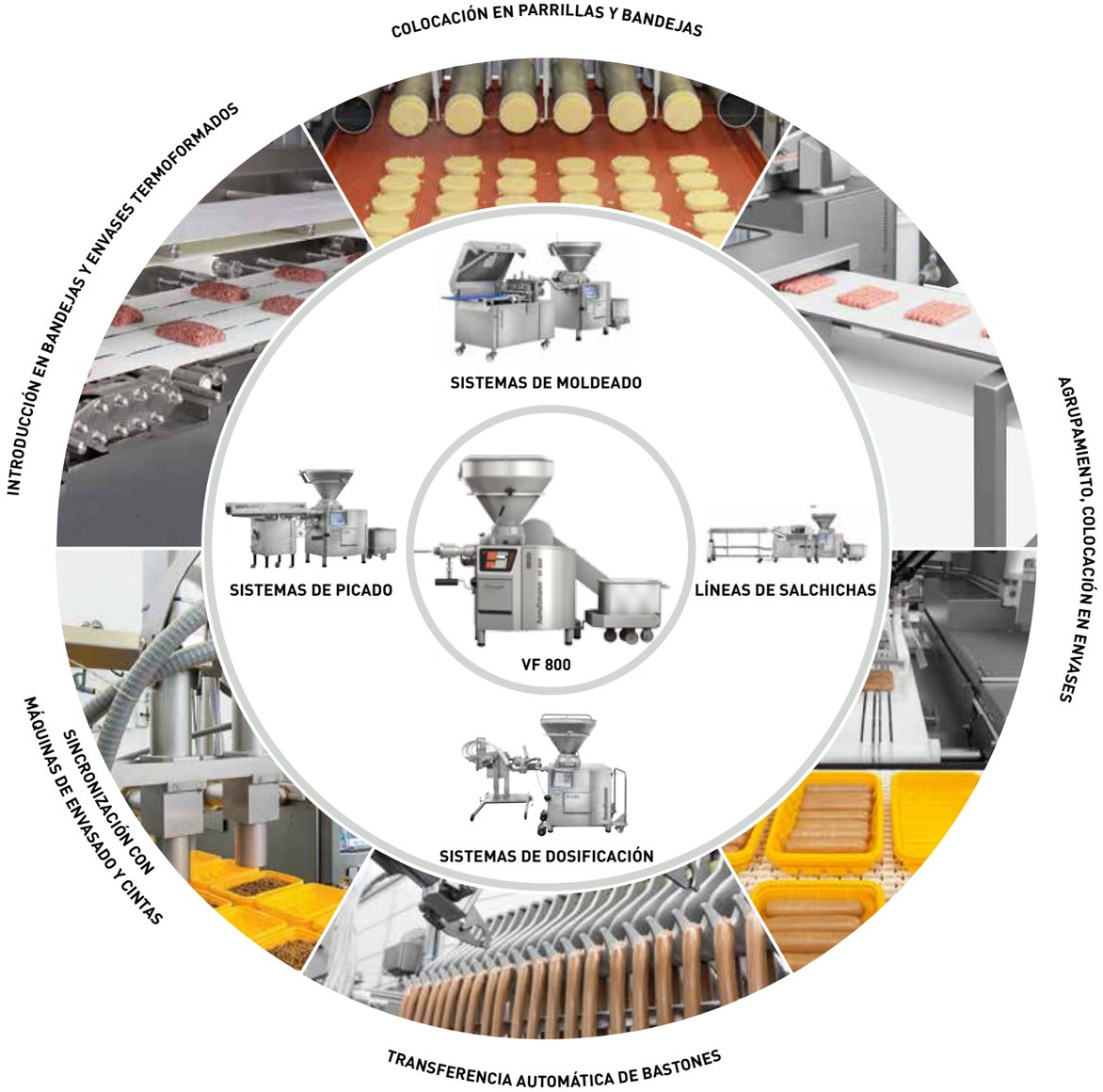
Utilizando el control por PC como elemento de gestión central es posible controlar fácilmente procesos de producción complejos. De ese modo, las embutidoras al vacío VF 800 de Handtmann son auténticas centrales de control dentro de soluciones de sistema complejas y al mismo tiempo módulos básicos con una alta compatibilidad en procesos de producción automatizados.

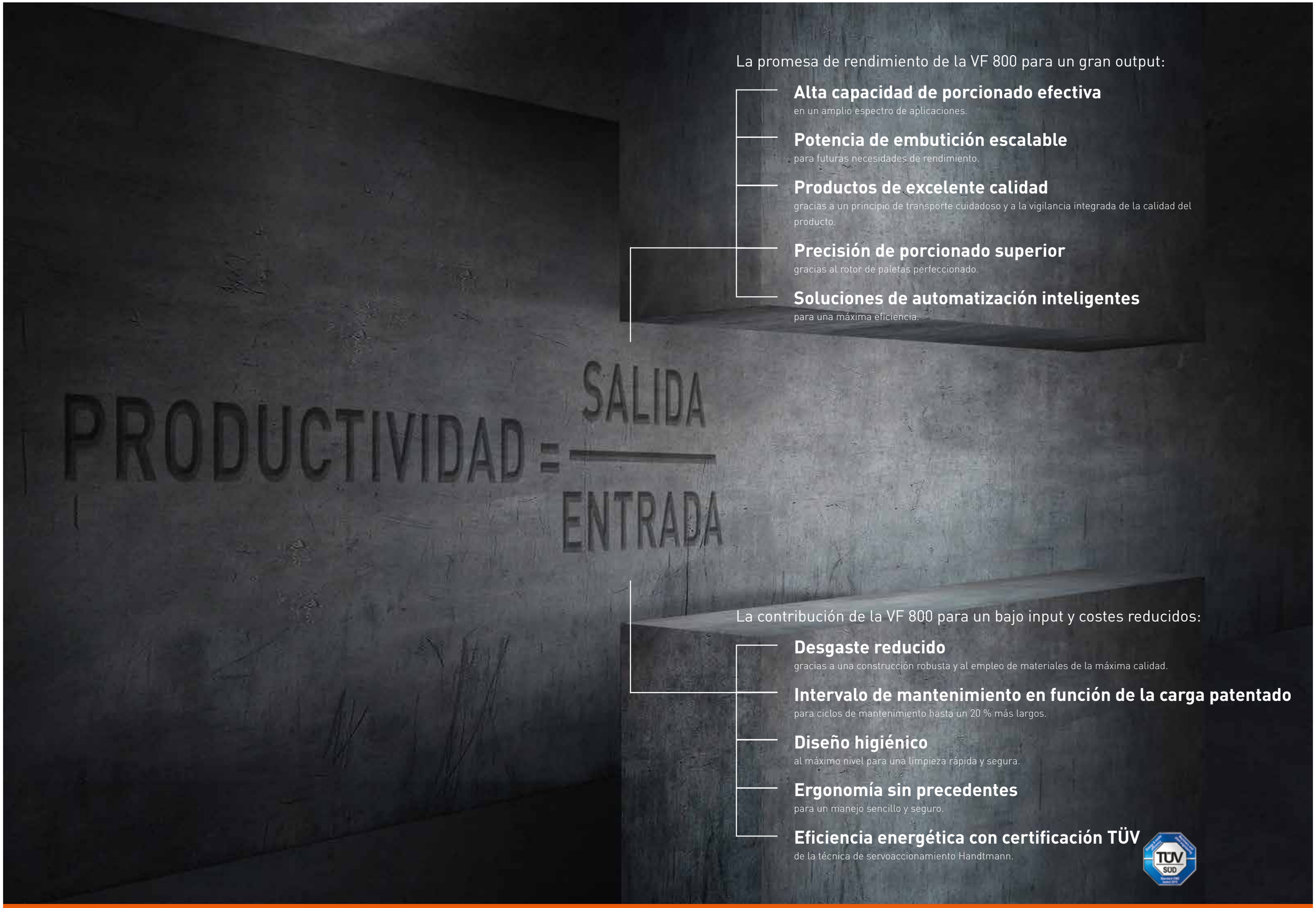
En posiciones centrales del proceso de producción ofrecen:

- Variabilidad gracias a su sincronización sencilla con otras máquinas, por ejemplo, líneas de salchichas, sistemas de picado, moldeadoras y sistemas de dosificación.

- Interfaces eficaces con máquinas auxiliares y adicionales de otros fabricantes (p. ej., clipadoras, detectores de metales, cintas transportadoras, balanzas de control, etc.).

- Integración flexible de la VF 800 como módulo de porcionado y control en líneas automatizadas, por ejemplo, mediante la integración de sistemas de manipulación de productos, como soluciones de agrupamiento, dispensador de bandejas y unidad de transferencia de bastones.





La promesa de rendimiento de la VF 800 para un gran output:

Alta capacidad de porcionado efectiva
en un amplio espectro de aplicaciones.

Potencia de embutición escalable
para futuras necesidades de rendimiento.

Productos de excelente calidad
gracias a un principio de transporte cuidadoso y a la vigilancia integrada de la calidad del producto.

Precisión de porcionado superior
gracias al rotor de paletas perfeccionado.

Soluciones de automatización inteligentes
para una máxima eficiencia.

La contribución de la VF 800 para un bajo input y costes reducidos:

Desgaste reducido
gracias a una construcción robusta y al empleo de materiales de la máxima calidad.

Intervalo de mantenimiento en función de la carga patentado
para ciclos de mantenimiento hasta un 20 % más largos.

Diseño higiénico
al máximo nivel para una limpieza rápida y segura.

Ergonomía sin precedentes
para un manejo sencillo y seguro.

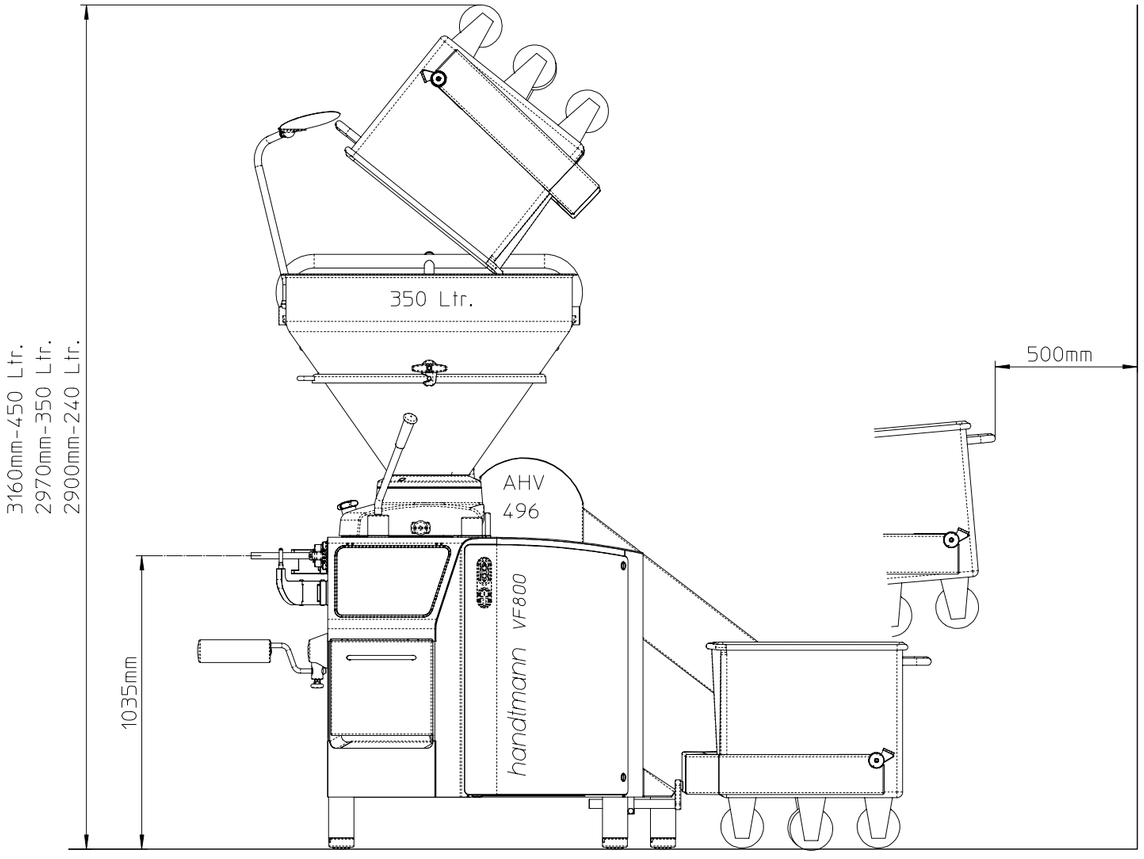
Eficiencia energética con certificación TÜV
de la técnica de servoaccionamiento Handtmann.

RENDIMIENTO A MEDIDA

La VF 800 está disponible en nueve variantes de potencia adaptadas a las diferentes necesidades

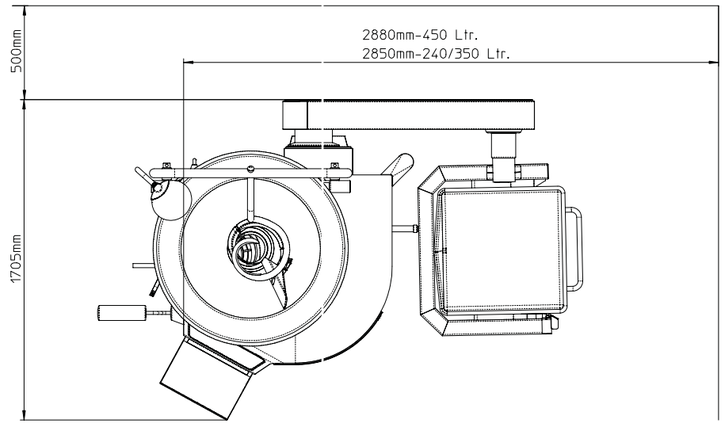
Todos los modelos VF 800 están equipados de serie con un control por PC, pantalla táctil a color de 12,1“ e interfaz HCU integrada.

	VF 830	VF 838 S3	VF 838 S6	VF 838 S9		VF 840	VF 842	VF 848 S9	VF 848 S12		VF 848 S15	
Potencia de embutición en kg/h:	6000	3000	6000	6000	9000	9000	12000	9000	10800	12000	10800	15000
Presión de embutición en bares:	25	70	70	70	30	25	25	45	45	40	45	30
Capacidad de porcionado en porc./min.:	800	1000				800	800	1000				
Potencia de conexión en kW:	8	20 (con accionamiento de picado 30)				8	16	20 (con accionamiento de picado 30)				
Tolva:	350 litros, monopieza	350 litros, monopieza				350 litros, monopieza	350 litros, monopieza	350 litros, monopieza				



Pies de la máquina regulables en altura 100 mm

Medidas del embalaje en cm (con dispositivo elevador): 225 x 160 x 225.
Medidas del embalaje en cm (sin dispositivo elevador): 150 x 135 x 225.



handtmann
Ideas con futuro.

HANDTMANN VF 800

Cubre sus necesidades actuales y futuras

Albert Handtmann Maschinenfabrik GmbH & Co. KG
Hubertus-Liebrecht-Str. 10-12
88400 Biberach
Alemania

Tel.: +49 7351 45-0
Fax: +49 7351 45-1501
sales.machines@handtmann.de
www.handtmann.com

Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas.

700930