



Ventajas gracias a la flexibilidad.

Producción de salchichas totalmente automática: alto rendimiento, muchos productos, una línea

Con una velocidad de porcionado de hasta 3000 porciones por minuto y una producción constante de salchichas de la misma longitud y calibre, este innovador sistema AL se amortiza en poco tiempo.

Las unidades de funcionamiento modulares, desde el torsionado fiable, el porcionado al gramo hasta el colgado automático, permiten al usuario una adaptación óptima al producto que va a generar. Para todos los productos de tripas sintéticas y de colágeno, se garantiza una elaboración cuidada y sin restos de grasa.

Con dos FPVLH 242, conectados a una embudidora al vacío, la ganancia es doble.

Ventajas del FPVLH 242

- ◆ El rendimiento más alto, hasta 3.000 porciones por minuto
- ◆ Peso de las porciones desde 5 g, calibre 13 a 34 mm para productos rectos
- ◆ Longitudes constantes de las porciones con la unidad de longitudes iguales, a partir de 25 mm en adelante
- ◆ Cambio de producto rápido y flexible
- ◆ Se puede combinar con las embudidoras al vacío de handtmann
- ◆ Especialmente rentable con VF 611
- ◆ Se pueden conectar otras bombas con presión de embutición constante
- ◆ Limpieza rápida e higiénica del sistema
- ◆ Unidades de funcionamiento acreditadas junto a la innovadora tecnología de control y accionamiento handmann



Longitudes, calibres y pesos de salchicha iguales con la unidad de longitudes iguales y el paso a la unidad de colgado



FPVLH 242: especialista en producción automática de alto rendimiento



Control por PC

La pantalla, optimizada ergonómicamente, es la unidad de mando central para el usuario. El control es fácil de regular, ofrece una adaptación óptima al producto y regula el propio rotor con precisión de porcionado. La pantalla se ocupa de la perfecta sincronización de todos los elementos de funciones.



El rotor de aletas

El rotor se ha desarrollado consecuentemente a partir de una larga experiencia. Elaboración cuidadosa, excelente alimentación de producto, porcionado exacto y elevada estabilidad hacen posible una producción segura. Hasta 35 bares de presión de embutición garantizan una producción fiable de todos los tipos de embutido.



Longitudes de porción iguales

La longitud ajustada en el control es la que utiliza el sistema de cintas. La salida de salchichas o embutidos por las cintas se realiza de forma sincronizada con la dosificación exacta. El sistema de desplazamiento flexible se ocupa de un torsionado fiable en el modo de alta velocidad.



Para tripas sintéticas y de colágenos.

Valores óptimos en el cambio de producto, sin costosas piezas adicionales



Ventajas en la producción industrial de salchichas

Hasta 3000 porciones/min, longitudes de porción a partir de 25 mm y un rango de calibres de 13 a 34 mm garantizan una producción flexible. Tanto para tripas de celulosa como para tripas de colágeno, se obtiene un elevado rendimiento, y la salida cuidadosa para todos los tipos de embutido y calidades de tripas reduce los reventones de tripas. Dado que todos los parámetros de producción se guardan en el control por PC, los cambios de producto duran sólo unos segundos en algunos casos, y no son necesarias costosas piezas adicionales.

Las pocas piezas de desgaste del FPVLH 242 mantienen los costes de mantenimiento en un nivel muy reducido.



La unidad de colgado

Las salchichas rectas torsionadas se cuelgan automáticamente. Es posible el colgado sin problemas por pares o también en ristas de varias porciones, en función de cada necesidad. También la distancia de las ristas de embutidos puede adaptarse individualmente para una optimización del proceso de cocción posterior.

Fácil. Práctico. Rápido.





Datos técnicos y ventajas del FPVLH 242

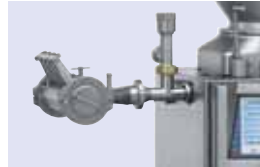
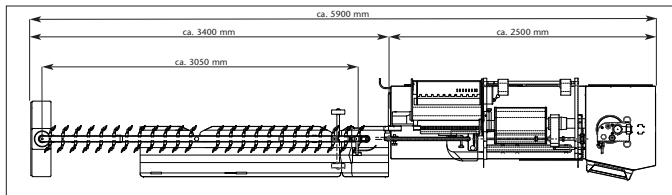
- ◆ Mayor rentabilidad con handtmann
- ◆ Calidad extraordinaria y versatilidad
- ◆ Mantenimiento económico
- ◆ Perfecta manipulación y elevada eficiencia

handtmann. Una técnica apasionante.

Velocidad de porcionado	Hasta 3.000 porciones/min	
Rango de porcionado	Desde 5 g / 25 mm de largo	
Velocidad de porcionado	Número de torsiones con ajuste continuo	
	Ejemplos: 200 mm, cal. 21	800 porc./min
	180 mm, cal. 21	1.000 porc./min
	120 mm, cal. 21	1.500 porc./min
	45 mm, cal. 18	3.000 porc./min
Capacidad de embutición (ajuste continuo)	4.000 l/h	
Presión de embutición	Hasta 35 bares	
Rango de calibres	13 - 34 mm con desplazamiento	
Longitud de porción	Desde 25 mm	
Longitud de costura plisada máxima	580 mm	
Longitud de embudo	646 mm	
Unidad de colgado	Porciones por ristra	
	Longitud de ristra	Cualquiera desde la 1ª porc. Hasta 900 mm
	Separación de los ganchos	Desde 30 mm
Potencia de conexión	10 kW	
Medidas de embalaje (FPVLH 242)	2730 x 1150 x 1750 mm	
Medidas de embalaje (unidad de colgado)	3560 x 900 x 1820 mm	
Pesos (FPVLH 242 / unidad de colgado)	1200 kg / 130 kg	

Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas.

Se concedieron patentes para el sistema FPVLH 242. Entre otras, las siguientes patentes de EE.UU.: 5,049,108 - 5,947,809 - 5,720,603



VF 611, la alimentación óptima.

La alimentación constante y un producto evacuado de modo fiable son condiciones básicas para una calidad de producto elevada y uniforme y el funcionamiento seguro de una línea de torsionado. El nuevo VF 611 cumple ambas condiciones a la perfección. El sistema de vacío vigilado electrónicamente de la serie VF 600 garantiza una evacuación máxima del producto y desconecta la máquina automáticamente cuando la tolva está vacía.

La regulación de presión integrada en el rotor de manera opcional mantiene la presión de expulsión a un nivel constante, de modo que se evita el retorno de la masa no desprendida al VF; con ello se garantiza un recorrido de transporte directo y una carga mecánica mínima del producto.

VF 611: mayor utilidad

- ◆ Opciones de tolva 100 / 160 / 240 / 350 litros de capacidad, con división en cada caso
- ◆ Sin división, está disponible la tolva de 700 litros de capacidad; con una frecuencia de llenado mínima es ideal para la integración en sistemas de producción continua de picadillo
- ◆ Superficies lisas para una limpieza rápida con equipos de baja presión y desagüe directo desde el rotor a través del separador de agua para una higiene óptima
- ◆ La elevada capacidad de embutición de 4.800 kg/h se puede aprovechar para hasta dos FPVLH 242; doble salida con sólo una unidad de alimentación

VF 611, caudal de embutición constante y fiable

El VF 611 ofrece un elevado rendimiento incluso en combinación con precintadoras (tope longitudinal).

También se ofrece la integración en sistemas de laminado continuo junto con un distribuidor del caudal de embutición. Con la embudidora recta se pueden rellenar productos interesantes como salchichas envueltas en hojaldre o rollos de masa con relleno de picadillo, a menudo incluso sin la función de porcionado.

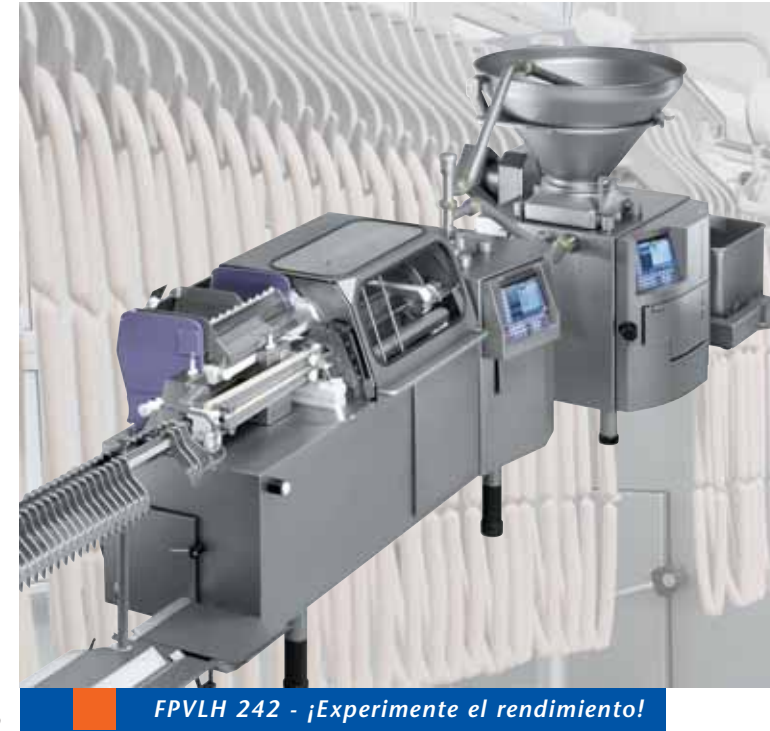
handtmann. Una técnica apasionante.

www.handtmann.de



Datos técnicos

Tecnología de control:	Mando compacto
Capacidad de embutición: (ajuste no escalonado)	80 l/min resp. 4.800 kg/h
Presión de embutición máx.:	15 bar
Tamaños de tolva disponibles:	40/100 l - 90/240 l 90/350 l - 700 l (una pieza)
Dispositivo de elevación de brazo 83-6	
Para tamaños de tolva:	90/240 l - 90/350 l
Bomba de vacío:	16 m³/h
Potencia de conexión:	3,5 kW
Peso neto - / + AHV 83-6:	755 / 1165 kg
Peso bruto - / + AHV 83-6:	955 / 1505 kg
Medidas de embalaje sin AHV:	1445x1250x2250
Medidas de embalaje con AHV:	2120x1600x2250



FPVLH 242 - ¡Experimente el rendimiento!

Una solución rentable para la producción industrial de salchichas

handtmann
Ideas con futuro.

Albert Handtmann Maschinenfabrik GmbH & Co. KG, Hubertus-Liebrecht-Str. 10-12, D-88400 Biberach an der Riss
Telefon +49(0)73 51/45-0, Telefax +49(0)73 51/45 15 01, www.handtmann.de, sales.machines@handtmann.de

handtmann
Ideas con futuro.