



*La embutidora de vacío para pequeños productores con futuro*

*Embutidoras al vacío VF 608 y VF 610.*

**handtmann**  
*Ideas con futuro.*

## Trabajo rentable con ventajas para el usuario

La tecnología sólida y productiva de las embutidoras de vacío VF 608 y VF 610 y las múltiples posibilidades de aplicación ofrecen ventajas claras para el usuario en aspectos como la ergonomía, los costes de vida útil y la calidad del producto.

- ◆ División de la tolva patentada para un llenado sencillo de cargas pequeñas y práctica función de ranura de control durante el llenado en vacío
- ◆ Salida abatible opcional en la carcasa de la máquina
- ◆ Gracias al efectivo llenado en vacío sólo se generan restos de masa mínimos
- ◆ Excelente alimentación para el tratamiento de masas frías y sólidas
- ◆ Porcionado adecuado para la tripa con una exactitud elevada de dosificación
- ◆ Mayor potencia de porcionado y torsionado
- ◆ Manejo sencillo del control y simbología fácil de comprender
- ◆ Separador de agua integrado en la cubierta delantera para lograr un acceso rápido
- ◆ Sencilla sincronización con equipos accesorios tales como precintadoras



Versión portátil de VF 610



Control del contenido restante



Embutición sencilla mediante división de tolva



Limpieza y cambio de producto rápidos

## Convincente concepto de higiene

La estructura lisa, la buena accesibilidad y la división de la tolva para una limpieza rápida y sencilla son los garantes del perfectamente meditado concepto de higiene de handtmann.

Los accesorios de limpieza constituyen un ayudante práctico para la limpieza de la VF y de los equipos accesorios. Se encargan de todas las piezas principales. La aplicación está sujeta a normativa y puede colocarse en Euroboxen. Así queda garantizada una limpieza eficiente.

## Con la técnica handtmann, en el lado seguro

En conformidad con CE la normativa EU determina una medida aumentada de 2450 mm entre el lugar de ubicación del operario y la zona de peligro. Con el fin de lograr una altura de manejo óptima ergonómicamente durante el proceso de la embutidora al vacío se debe elevar el borde superior de la tolva o bien tapar esta última con una rejilla protectora. La división patentada de la tolva de handtmann logra cumplir esta normativa en la práctica de forma óptima. Las posibilidades de abrir la tolva protegida materializa el concepto de seguridad de handtmann conforme a las directrices CE.



## Nuevos productos aumentan el negocio

Con una diversidad de oferta y unos productos innovadores las empresas artesanales pueden promover la buena marcha de sus negocios. El versátil programa de accesorios handtmann permite cubrir todas las necesidades de producción.

Cuando es necesario cambiar frecuentemente de producto es importante un ajuste rápido y que ahorre tiempo. Todos los accesorios handtmann se acoplan a la embutidora al vacío mediante cierres rápidos, sin necesidad de herramientas.

Convincente gracias a la calidad y a la diversidad de productos:

- ◆ Los accesorios prácticos aumentan la versatilidad artesanal
- ◆ Ahorro de tiempo gracias al rápido ajuste
- ◆ Los equipos adicionales aumentan el rendimiento



*Embutido cocido*



*Embutido fresco*



*Salchicha cocida*



*Embutido crudo*



*Albóndigas*



*Ensalada de carne*

**handtmann**  
**handwerk**



*Choucroute y pasta rellena*



*Sopa estofada*

### Sólo la calidad garantiza calidad

El corazón de la embudidora al vacío VF 608 y VF 610 es el rotor de paletas de handtmann. El rotor de bomba de bajo desgaste dotado de una estabilidad por encima de la media garantiza una elevada calidad de producción durante un tiempo prolongado. Y esto con gran variedad de masas de embutido: desde embutidos crudos a cocidos pasando por masas con trocitos hasta ensaladas, sopas y mucho más.

Los requisitos para lograr un proceso de embutición cuidadoso y bien dosificado los obtiene la perfeccionada tecnología handtmann mediante el alimentador curvado sincronizado junto con la óptima forma de la salida de la tolva. Esto resulta en una embutición excelente y continua de las celdas del rotor de aletas. El sistema de vacío, óptimamente ajustado, garantiza la permanente evacuación del producto. El resultado de este perfecto juego conjunto es una dosificación exacta, una distribución homogénea y un producto apetecible de primera calidad.

### Accionamiento y control – multifuncional a la vez que sencillo

El accionamiento principal con técnica de servoaccionamiento es garante de una elevada seguridad en los procesos y de una producción libre de incidencias. El control compacto ofrece al operador el manejo centralizado de todas las funciones. La interfaz de usuario basada en Windows-CE es sencilla de comprender y manejar; el diseño de accionamiento y control está concebido para una producción eficiente en la pequeña industria.

Ahorro de preciados tiempos de trabajo gracias a la funcionalidad del control compacto:

- ◆ 250 posiciones de memoria de producto para un acceso sencillo al producto
- ◆ Manejo fácil y claro, navegación sencilla
- ◆ Función de diagnóstico y ayuda inteligente
- ◆ Protocolo de errores
- ◆ Comunicación fácil gracias a accesorios



Control compacto multifuncional



La precisión del rotor de aletas



Embutidora al vacío VF 608, VF 610 y VF 612 Compact

### VF 612 Compact: el socio más resistente

La variante rentable para la industria pequeña, pero con grandes oportunidades y elevadas exigencias en cuanto a rendimiento. El accionamiento de torsionado eléctrico cumple los requisitos para obtener una producción rentable. El mando compacto basado en Windows CE es fácil de manejar y facilita la comunicación con precintadoras y accesorios. Reequipable en cualquier momento, p. ej., con dispositivo de elevación de brazo.



## VF 608 – Valiosa en el día a día.

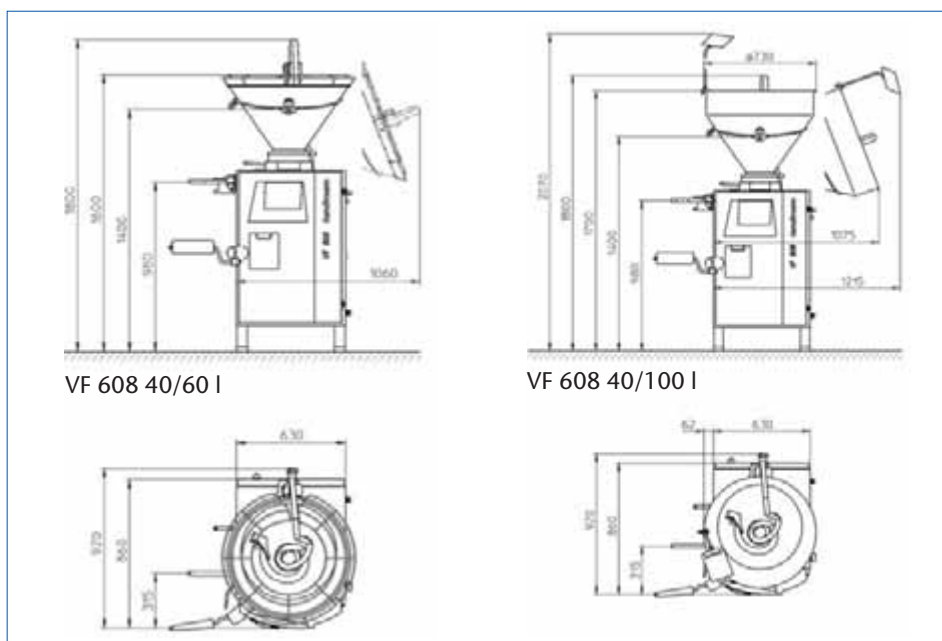
### La técnica más puntera para la fábrica de hoy

La fábrica actual debe poder confiar plenamente en la fiabilidad, precisión y versatilidad de su equipamiento. No hay espacio para las soluciones intermedias. Toda la experiencia de handtmann se concentra en la VF 608 para atender estas exigencias.

La embutidora de vacío VF 608 ha sido concebida en cuanto a potencia y manejabilidad para satisfacer las necesidades de los pequeños productores. Es también ideal para iniciarse en la técnica de embutición al vacío. Un tecnología madura con un formato manejable para una gran variedad de modelos y cargas bajas.

Características técnicas	VF 608
Capacidad de embutición (ajuste no escalonado)	2.000 kg/h
Presión de embutición	hasta 25/40 bares*
Velocidad de porcionado y torsionado a 2,5 vueltas de torsión hasta máx.	300 porc./min 230 porc./min 180 porc./min 120 porc./min
25 g 50 g 100 g 200 g	
Número de torsiones, de 0,5 a 10	
Rango de porcionado	5-100.000 g
Capacidad de la tolva	40/60 litros 40/100 litros
Potencia de conexión	3,0 kW
Peso neto	475 kg
Peso bruto	685 kg
Medidas del embalaje	1200 x 1220 x 2040 mm

\* La presión nominal de 25 bar puede generar una presión máxima transitoria de hasta 40 bar a través del servoaccionamiento dinámico.



Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas. Patente: U.S. Patent Trademark Office Nr. 2,673,603



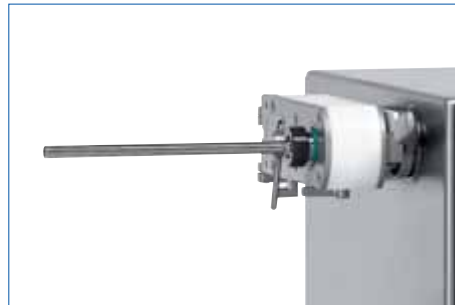
handtmann



## Programa de accesorios versátil.



*Tubo de llenado*



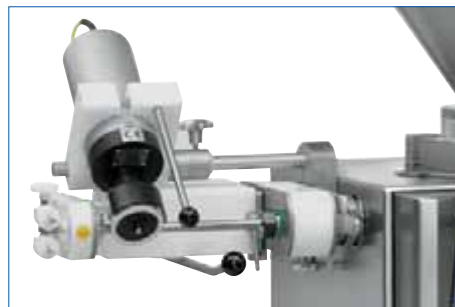
*Torsionador 34-5*



*Mano automática tipo 60-8*



*Mano automática, tipo 60-6/60-7*



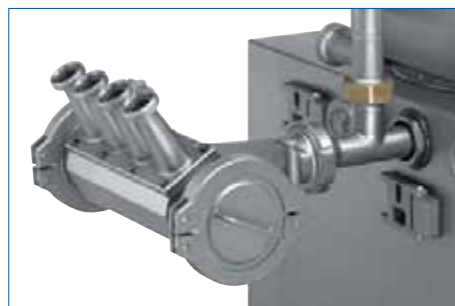
*Cargador de tripa 78-6*



*Cabezal de llenado/dosificación 85-2*



*Diafragma formador de albóndigas 79-0*



*Distribuidor del caudal de embutición ST 420*



*Arco de llenado de latas*



*Cabezal de llenado de pan de carne*



*En combinación con precintadoras*



*Equipos de limpieza y accesorios*



## VF 610 – Alto rendimiento.

### Para lograr versatilidad y trabajar grandes volúmenes

Con el fin de coordinar a unas filiales que tienen requisitos de cantidad y de variedad muy diferentes y cambiantes interviene a menudo el "partyservice" en las filiales de hoy en día. Un requisito imprescindible en este sentido es la versatilidad de la técnica. Además, se añade la necesidad de poder procesar a picos de pedidos puntuales de forma segura y rápida.

La VF 610 se adapta perfectamente a estas necesidades. Con una capacidad de embutición especialmente efectiva, elevadas presiones de llenado y un torsionado rápido ofrece a los grandes productores la seguridad de poder procesar también grandes cargas de forma rápida. Especialmente en el ámbito de los productos de porcionado muestra sus extraordinarias dotes en cuanto a su capacidad de embutición.

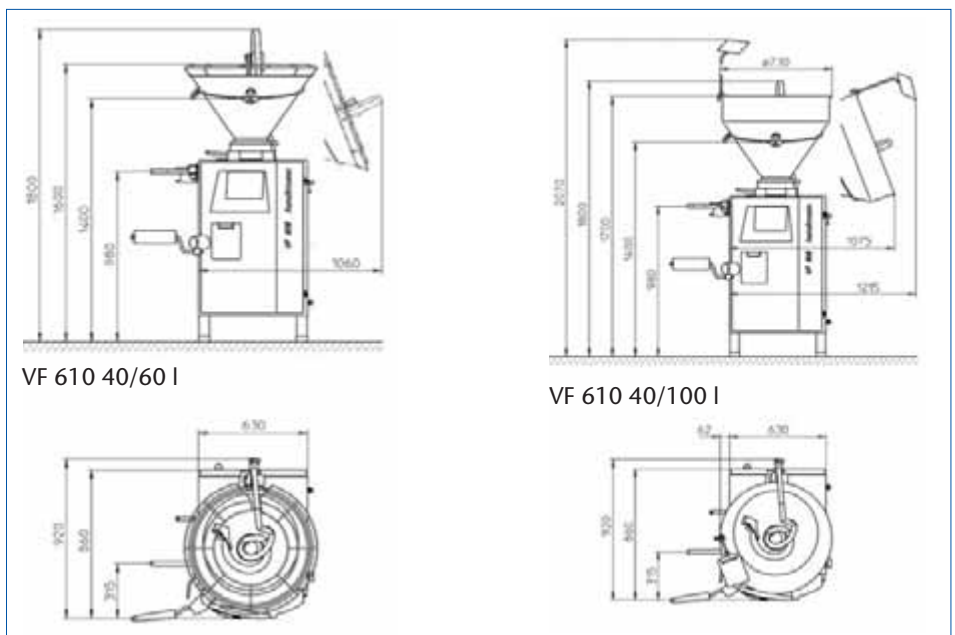
En este aspecto juega un papel decisivo a la hora de lograr un aumento de la productividad la sencilla sincronización con equipos accesorios, como por ejemplo, precintadoras.

### VF 610 como módulo básico en soluciones en línea

La VF 610 ofrece para aplicaciones industriales las mejores condiciones como unidad dosificadora de gran rendimiento integrada en las líneas de producción completas. La salida fiable, rápida y perfectamente dosificada en comunicación con unidades externas convierten a la VF 610 en un módulo único de gran adaptabilidad.

Características técnicas	VF 610
Capacidad de embutición (ajuste no escalonado)	3.000 kg/h
Presión de embutición	hasta 35/50 bares*
Velocidad de porcionado y torsionado a 2,5 vueltas de torsión hasta máx.	450 porc./min 375 porc./min 280 porc./min 190 porc./min
25 g 50 g 100 g 200 g	
Número de torsiones, de 0,5 a 10	
Rango de porcionado	5-100.000 g
Capacidad de la tolva	40/60 litros 40/100 litros
Potencia de conexión	3,5 kW
Peso neto	475 kg
Peso bruto	685 kg
Medidas del embalaje	1200 x 1220 x 2040 mm

\* La presión nominal de 35 bar puede generar una presión máxima transitoria de hasta 50 bar a través del servoaccionamiento dinámico.



Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas. Patente: U.S. Patent Trademark Office Nr. 2,673,603

**handtmann**  
**handwerk**



La tecnología dosificadora y de embutido al vacío establece estándares a nivel mundial. Es una tecnología de futuro que se plasma sobre todo en componentes decisivos tales como los relativos a la alimentación, sistema de transporte, técnica de control y ergonomía. Este es el principio base de todos los productos handtmann. Para pequeños productores y en la industria.

*handtmann. Una técnica apasionante.*

[www.handtmann.de](http://www.handtmann.de)

**handtmann**  
*Ideas con futuro.*

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