

*La embutidora de jamón
para un máximo
rendimiento continuado*

handtmann HVF 670.



HVF 670

handtmann

handtmann
Ideas con futuro.



¡Lo mejor para el jamón!

handtmann: expertos en tecnología de la embutición para músculos enteros

La HVF 670: una auténtica revolución en el sector de la producción y del porcionado de músculos enteros. Sin unidad de porcionado accesorio, esta embutidora al vacío de la serie VF 600 de handtmann embute y porciona jamón de cualquier calidad de modo continuado, eficaz, rápido y preciso. Sus características de producción de músculos enteros resultan extraordinarias.

- ◆ Cuidado óptimo del producto
- ◆ Conservación de la estructura del músculo
- ◆ Pocos cortes en el sistema
- ◆ Alto rendimiento
- ◆ Porcionado exacto

La HVF 670 ha logrado conjugar la probada tecnología de la serie VF 600 de handtmann con los requisitos específicos del procesamiento de músculos enteros.

El resultado es un producto puntero de la serie VF 600 que deja muy atrás la tecnología de embutición de jamón existente hasta ahora.

handtmann. Una técnica apasionante.





Tecnología punta en todo el mundo.



Alimentación

A. Sistema de vacío

- ◆ Dos sistemas de vacío de regulación independiente garantizan un vacío óptimo:
 - Vacío de la tolva opcional con bomba de vacío (100 m³/h) o mediante vacío central
 - Vacío del rotor con bomba de vacío (40 m³/h)

B. Alimentación activa

- ◆ Dos servoaccionamientos dirigen el dispositivo de alimentación y el alimentador curvado: juntos permiten introducir cuidadosamente el producto en el rotor
- ◆ El dispositivo de alimentación y el alimentador curvado se pueden regular de forma independiente
- ◆ La combinación del alimentador curvado y el dispositivo de alimentación puede adecuarse en todo momento a las necesidades específicas del producto



Rotor de paletas de handtmann

- ◆ Rotor de gran volumen para músculos enteros
- ◆ Cuidado de los productos gracias a un rotor con recorridos cortos y una sección grande
- ◆ Embutición continuada y porcionado preciso
- ◆ Precisión de porcionado probada de handtmann
- ◆ Sección de la salida grande para un cuidado óptimo del producto



Conexión de los equipos accesorios

- ◆ Conexión de precintadoras y otros equipos accesorios con total facilidad
- ◆ No se precisa ninguna unidad de porcionado con conexión intermedia



Tecnología de accionamiento de handtmann

La tecnología de servoaccionamientos de la serie VF 600 de handtmann -sobradamente probada- ha convertido la HVF 670 en un fiable instrumento para la producción, cuya precisión, exactitud y disponibilidad resulta ejemplar.



Tecnología de control de handtmann

- ◆ Comunicación múltiple con equipos accesorios y líneas: elevada flexibilidad de uso
- ◆ Elemento de control de líneas central: una posición de control para toda la línea de producción
- ◆ Sencilla lógica de manejo con un lenguaje de símbolos sencillo y una presentación intuitiva
- ◆ Amplia memoria de programas con 250 posiciones que garantiza todos los parámetros

Opcional: Control táctil del monitor

- ◆ Pantalla táctil cómoda, directa y fácil de usar
- ◆ Utilización directa, intuitiva: un manejo más cómodo con la selección directa de páginas de parámetros
- ◆ Gran pantalla a color de 12" con más sitio para incluir información y mejor legibilidad
- ◆ Interfaz de usuario táctil ergonómica y funcional, que facilita el manejo y acorta las funciones de control



Válvula de entrada regulada

- ◆ La tecnología de servoaccionamientos de handtmann permite controlar la válvula de entrada de forma dinámica y la ranura de entrada de la tolva de forma continua, de modo que se puede adaptar de forma individual a las necesidades del producto en cada momento
- ◆ Como resultado se obtiene una embutición homogénea y delicada y una evacuación máxima del producto



Tubo de succión con 200 mm Ø

- ◆ Absorción fiable y cuidadosa de trozos de carne grandes incluso hasta toda la tapa y la contra con redondo
- ◆ Recorrido de absorción corto y directo para conseguir una potencia industrial máxima
- ◆ Tubo de succión con diámetro de 200 mm para lograr un embutición rápida y cuidadosa

Intelligent Vacuum Management System (IVM)

Absoluta seguridad del proceso en combinación con una evacuación máxima mediante IVM:

- ◆ Dos circuitos de vacío independientes para la tolva y el rotor disponen de regulación y análisis sensorial separados
- ◆ Evacuación óptima gracias a la regulación continua de la ranura de entrada con aumento de la superficie efectiva
- ◆ Parada del proceso de entrada si los residuos de vacío son excesivos
- ◆ Bloqueo de los residuos de vacío mediante el cierre con destellos de la válvula de entrada, por ejemplo, si la tolva se pone en marcha vacía
- ◆ Parada automática del proceso de embutición si los residuos de vacío en la tolva son excesivos
- ◆ Parada automática del proceso de embutición si la tolva está vacía
- ◆ Protección del sistema de vacío para evitar que la tolva de vacío se llene en exceso
- ◆ Posible evacuación también de la primera porción mediante la evacuación previa en el tubo de vacío



Fondo en forma de tolva

- ◆ Fondo en forma de tolva con un volumen de 1100 litros y un tubo de succión que deberá integrarse con cierre rápido
- ◆ Forma especial de la tolva para obtener propiedades óptimas de fluidez y alimentación
- ◆ Amplia zona de entrada del tubo de succión para facilitar el flujo



Productividad en una nueva dimensión.

Las ventajas:

- ◆ Alta evacuación dentro del sistema cerrado de entrada del producto hasta el final del tubo de embutición. Obtención de productos envasados al vacío con conservación del color y coloración óptimas.
- ◆ Comportamiento de succión extraordinario, cuidadoso con el producto, gracias a un recorrido de absorción corto y directo, y a un tubo de succión de 200 mm de diámetro, así como a una zona de entrada amplia que facilita el flujo.
- ◆ Control automático del nivel de embutición de la tolva de vacío con sensor e indicador continuado del nivel de embutición en la pantalla
- ◆ Dos circuitos de vacío separados para tolva y rotor
- ◆ Rotor de paletas probado de handtmann, especialmente cuidadoso con el producto, para lograr un cuidado óptimo del producto y un porcionado exacto en funcionamiento continuo
- ◆ Gran volumen de la cámara en el rotor que permite embutir músculos enteros
- ◆ Elevada capacidad de embutición
- ◆ Porcionado exacto sin equipos adicionales
- ◆ Manejo simple y claro
- ◆ La tapa de la tolva abatible, los discos de válvula de entrada desacoplables, etc. permiten una fácil limpieza
- ◆ Absoluta seguridad en el proceso en combinación con una evacuación máxima mediante IVM
- ◆ El equipo cumple los más actuales estándares de seguridad e higiene, como por ejemplo, las normas CE y USDA
- ◆ En el sistema cerrado, por ejemplo, se puede integrar la alimentación mediante silo

Datos técnicos:

handtmann HVF 670	
Capacidad de embutición (ajuste continuo)	16000 kg/h
Presión de embutición	Hasta 10 bar
Potencia de conexión	18 kW
Peso neto	1580 kg
Peso bruto	1770 kg
Medidas del embalaje	2250 x 2220 x 1900 mm

Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas.

