

VF 608 plus/VF 610 plus

Die Vakuumpfüller für das Handwerk!



Vakuumpfüller Handwerk





Handtmann Handwerksmaschinen:

Führende Technik für den Meisterbetrieb von heute!

Neben Leistungsstärke und Vielseitigkeit sind Zuverlässigkeit, Genauigkeit und Qualität die herausragenden Merkmale der Handtmann Vakuumfüller VF 608 plus und VF 610 plus. In Ausrüstung und Handhabung sind sie exakt auf die Bedürfnisse eines Handwerksbetriebs zugeschnitten.

Die Kernfunktionen der Vakuumfüller sind das exakte Füllen und Portionieren von pastösen Lebensmitteln oder das Dosieren und Formen über Vorsatzgeräte. Sie bieten vielseitige Einsatzmöglichkeiten in einem breiten Anwendungsspektrum von klassischen Wurst- und Fleischprodukten bis zu neuen Convenience- und Trendprodukten. Die Produktqualität ist immer erstklassig, egal ob in Kunst-, Collagen-, Naturdarm oder andere Behältnisse portioniert wird.

Die beiden Handwerksfüller bieten ausgereifte Technologie im handlichen Format für eine große Sortenvielfalt und wechselnde Chargen. Während der VF 608 plus auch ideal ist für den Einstieg in die Vakuumfülltechnik, ist der VF 610 plus prädestiniert für größere Volumina. Neben einem wechselnden Mengen- und Sortenbedarf kommt beim heutigen Filialisten oft der Partyservice dazu. Mit bemerkenswerter effektiver Füllleistung, hohen Fülldrücken und schnellem Abdrehen geben beide Vakuumfüller die Sicherheit, auch größere Chargen oder Auftragsspitzen schnell bewältigen zu können.

Das Herzstück der Vakuumfüller VF 608 plus und VF 610 plus ist das Handtmann Flügelzellenförderwerk. Der verschleißarme Pumpenrotor mit einer überdurchschnittlich hohen Standzeit gewährleistet höchste Produktqualität über einen langen Zeitraum. Und dies bei vielfältigen Füllmassen: Von Roh- oder Brühwurst über Massen mit stückigen Einlagen bis zu Salaten, Suppen und vielem mehr.

**VF 608 plus/VF 610 plus:
Das Plus im Handwerk.**

Plus an Technologie:

- Optimale Zuführung und effektives Vakuumsystem für erstklassige Produktqualität; besonders im Rohwurstbereich ein entscheidender Vorteil.
- Hohe Standzeiten und wenig Verschleiß durch Einsatz von Technologie auf Industriestandard.

Plus an Qualität:

- Höchste Qualität, Vielseitigkeit und Flexibilität in der Anwendung aller Produktsorten.
- Schonende Portionierung aller Produkte, auch von Rohwurstbrät oder festen und kalten Massen.

Plus an Effizienz:

- Hohe Effizienz durch starke Produktionsleistung in Verbindung mit einfacher Handhabung.
- Bis zu 40 % Reduzierung von Restbrät bei kalten und festen Massen führt zu Zeitersparnis und niedrigeren Produktionskosten.

Vorteile

Führende Technik:

Anwender Vorteile für wirtschaftliches Arbeiten!

1. Vakuumfülltechnik

Die ausgereifte Technologie der Vakuumfüller VF 608 plus und VF 610 plus und die vielseitigen Einsatzmöglichkeiten bieten klare Anwender Vorteile hinsichtlich Ergonomie, Lebenslaufkosten und Produktqualität.

- Darmschonendes Portionieren bei höchster Portioniergenauigkeit.
- Hohe, effektive Portionier- und Abdrehleistung.
- Hervorragende Verarbeitung von kalten und festen Massen.
- Zentrale und einfache Steuerung über die multifunktionale Kompaktsteuerung.
- Effektives und einfaches Abdrehen mit den automatischen Haltevorrichtungen HV 414 und HV 416 durch leichtgängige Bedienung.
- Besonders schonende Naturdarmverarbeitung mit der speziell angepassten automatischen Haltevorrichtung HV 412.
- Vielseitiges Zubehör für eine handwerkliche Angebotsvielfalt.
- Einfache Synchronisation mit Vorsatzgeräten wie z.B. Klippmaschinen oder Formmaschinen.
- CE-konformes Sicherheitskonzept gemäß neuesten EU-Normen.

2. Zuführung und Flügelzellenförderwerk

Voraussetzung für den schonenden und portionsgenauen Füllprozess schafft die ausgefeilte Technologie aus synchronisierter Zubringerkurve und strömungsgünstiger Formgebung des Trichterauslasses. Dies bewirkt die ausgezeichnete kontinuierliche Befüllung der Förderwerkskammern. Das optimal abgestimmte Vakuumsystem gewährleistet eine dauerhafte Produktevakuiierung. Ergebnis dieses perfekten Zusammenspiels ist eine genaue Portionierung, eine homogene Masseverteilung und ein appetitliches und erstklassiges Produkt.

3. Antrieb und Steuerung

Der Hauptantrieb in Servotechnik steht für höchste Prozesssicherheit und einen störungsfreien Produktionsablauf. Die Kompaktsteuerung bietet der Bedienperson die zentrale Steuerung aller Funktionen. Die Bedienoberfläche auf Basis von Windows-CE ist leicht verständlich und einfach zu bedienen.

- 10"-Farbdisplay für leichtes Navigieren und direktes Bedienen.
- 300 Produktspeicherplätze für einfaches Abrufen der Produkte.
- Intelligente Diagnose- und Hilfefunktion.
- Fehlerprotokoll.
- Einfache Synchronisation und Kommunikation mit Vorsatzgeräten.
- 28 Sprachen wählbar.
- Optional: Touch-Steuerung mit 12"-Farbdisplay.





4. Handhabung

Ausgereifte Ergonomie, durchdachte Handhabung, Bedienkomfort und glattflächiges Design unterstützen das tägliche Arbeiten mit dem Vakuumfüller auf wirtschaftliche und effiziente Weise.

- Geteilter Trichter für leichtes Befüllen kleiner Chargen und praktische Sehschlitzfunktion beim Leerfüllen.
- Optional mit klappbarem Auftritt am Maschinengehäuse.
- Durch effektives Leerfüllen nur minimale Restbrätmenge.
- Einfache Bedienung der Steuerung und leicht verständliche Symbolsprache.
- Wasserabscheider in Fronthaube integriert für leichten Zugang.
- Effektives und einfaches Abdrehen mit den automatischen Haltevorrichtungen HV 414 und HV 416 durch leichtgängige Bedienung.
- Besonders schonende Naturdarmverarbeitung mit der speziell angepassten automatischen Haltevorrichtung HV 412.

5. Hygienekonzept

Die glattflächige Bauweise, die gute Zugänglichkeit und der geteilte Trichter für eine einfache und schnelle Reinigung zeugen vom durchdachten Handmann Hygienekonzept. Praktischer Helfer für die Reinigung der Teile des Vakuumfüllers und des Zubehörs ist der Reinigungs- und Zubehöreinsatz. Er nimmt alle wesentlichen Teile auf, ist genormt und kann in Euroboxen platziert werden. Für eine effiziente und schnelle Reinigung.

6. Vielseitigkeit

Vielfältige Anwendungsmöglichkeiten von klassischen Wurst- und Fleischprodukten bis zu neuen Convenience- und Trendprodukten.



Modelle



Handtmann VF 608 plus.

Leistungsdaten:	VF 608 plus		
Füllleistung	2.000 kg/h		
Fülldruck	25 (40) bar		
Portionier- und Abdrehleistung	Portionen	Leistung Standard	Leistung 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.	
Portionierbereich	5-100.000 g		
Fülltrichter-Inhalt	40/100 Liter (Standard) 40/60 Liter (Optional)		
Steuerung	Kompaktsteuerung		
Anschlussleistung	3,0 kW		
Gewicht	475 kg netto 685 kg brutto		
Abmessungen	120 x 122 x 204 cm		

Handtmann VF 610 plus.

Leistungsdaten:	VF 610 plus		
Füllleistung	3.000 kg/h		
Fülldruck	35 (50) bar		
Portionier- und Abdrehleistung	Portionen	Leistung Standard	Leistung 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.	
Portionierbereich	5-100.000 g		
Fülltrichter-Inhalt	40/100 Liter (Standard) 40/60 Liter (Optional)		
Steuerung	Kompaktsteuerung		
Anschlussleistung	3,5 kW		
Gewicht	475 kg netto 685 kg brutto		
Abmessungen	120 x 122 x 204 cm		
Option	Fahrbare Ausführung mit Rollen an den Maschinenfüßen		

Zubehör



Angebotsvielfalt:

Vielseitiges und praxisbewährtes Zubehörprogramm!

Mit Angebotsvielfalt und neuen Produkten können handwerkliche Betriebe gezielt Impulse für eine erfolgreiche Geschäftsentwicklung setzen. Das vielseitige Handtmann Zubehörprogramm bietet dafür die besten Voraussetzungen.

Mit Schnellverschlüssen werden alle Handtmann Vorsatzgeräte ohne Werkzeug am Vakuumpfüller angeschlossen. Bei häufigen Produktwechsel ein schnelles und zeitsparendes Umrüsten.



Füllrohr



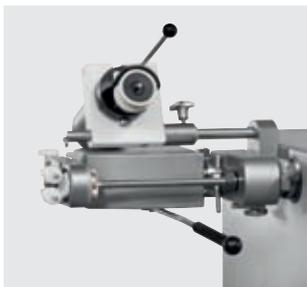
Abdrehgetriebe 410



Haltevorrichtung 412



Haltevorrichtung 414/416



Darmaufziehgerät 78-6



Dosierkopf 85-2



Klößchenformgerät 79-0



Füllstromteiler ST 420



Dosenfüllbogen



Fleischkäse-Füllkopf



Kombination mit Klippmaschine



Reinigungs- und Zubehöreinsatz

Vakuumfüller Handwerk

Die Handtmann Vakuumfüller VF 608 plus und VF 610 plus sind die Lösung für Handwerksbetriebe, die Wert auf Produktqualität und Produktvielfalt legen. Setzen Sie sich mit den Spezialisten von Handtmann in Verbindung, um die für Ihre Anforderungen perfekte Lösung zu realisieren.

Handtmann Vakuumfüller für das Handwerk. Ausgereifte Technologie für erstklassige Produkte.



Technische Änderungen vorbehalten.

700669

Patent: 7,455,578

**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
Ideen mit Zukunft.