

ВАКУУМНАЯ ТЕХНОЛОГИЯ НАПОЛНЕНИЯ
VF 800

handtmann
Идеи с будущим.

HANDTMANN VF 800 НОВОЕ ИМЯ ДЛЯ ВАКУУМНОГО НАПОЛНЕНИЯ



УНИКАЛЕН

Вакуумный наполнитель Handtmann VF 800 не имеет аналогов. Включая в себя более ста инноваций, оборудование обеспечивает переход на более высокий технологический уровень. Модель VF 800 характеризуется идеальной проработкой каждой детали и первоклассным качеством всей производственной линии. Обеспечиваются неизменная точность порционирования, минимальный износ, соответствующая потребностям производительность, многообразие применения, высокий уровень гигиены и эргономики, что будет способствовать успеху вашего предприятия.

НОВАЯ КОНЦЕПЦИЯ.
НОВОЕ ИЗДЕЛИЕ.



ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ОБНОВЛЕНИЕ ВСЕЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ЛИНИИ

**Принцип бережной
подачи продукта**
Бескомпромиссное качество
переработки премиум-класса
продуктов

**Надежная технология
дозировки с применением
вакуума**
Продолжительный срок службы
Увеличение производительности и снижение
дополнительными функциями по запросу
компонентов механизма подачи
работ по
исправлению брака и потребности в регулировке

**Высокий уровень безопасности
пищевых продуктов**
Интервалы технического обслуживания
увеличиваются на 20%
Совместимость со многими типами подключаемого
вакуума и вращающийся насос, не требующий
большого объема технического обслуживания
Конструкция, удобная для пользователя

**Точность дозирования по весу не
меняется с течением времени**
Соответствующий гигиеническим
требованиям приставка-волчок
Различные варианты продолжительности чистки
компонентов

**Изменяемое число оборотов волчка
не зависит от скорости подачи**
Автоматический контроль
качества продукции
технического обслуживания

**Точность подачи сложных в обработке
и чувствительных к внешнему
воздействию продуктов**
Высококачественный регулируемый роторный
механизм подачи с компенсацией веса
Вспомогательная интеллектуальная функция

**Возможно увеличение
производительности по запросу**
Эргономичное рабочее место оператора
Оптимальное распределение остаточного воздуха
для повышения качества продуктов

**Точность подачи сложных в обработке
и чувствительных к внешнему
воздействию продуктов**
Блокировка площадки оператора нажимного действия
Практичное решение для предотвращения
Снижение уровня шума



**Специально разработанные
сервоприводы высокого качества**
Легко очищаемые наружные поверхности
Легко осуществляемый контроль качества чистки
Автоматизированная предварительная и
промежуточная чистка механизма подачи и воронки
Улучшенная эргономика для работы без усталости

В процессе разработки новой серии VF 800 компания Handtmann постоянно внедряла технологические инновации. Цель компании заключалась не только в оптимизации и дальнейшем развитии отдельных устройств или блоков оборудования, речь шла об обновлении в целом, о переходе на новый уровень в области вакуумного наполнения. При разработке был использован более чем 60-летний опыт работы в области машиностроения для переработки продуктов питания, а также знания, приобретенные в ходе постоянного диалога с нашими клиентами из многих стран мира. Были учтены и приняты во внимание требования и рекомендации руководителей фирм, начальников производств, специалистов, ответственных за техническое оснащение и качество, и, не в последнюю очередь, операторов оборудования.

Результат, которым можно гордиться: более 100 инноваций. К ним относятся многочисленные разработки, запатентованные компанией Handtmann, благодаря которым ваше предприятие и ваши сотрудники получают преимущество при эксплуатации улучшенной технологической линии.



КАЧЕСТВО ТАМ, ГДЕ ПРЕДЪЯВЛЯЮТСЯ ВЫСОКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Внешний вид продукции, выпускаемой с помощью VF 800, выше всяких похвал



Эстетические ощущения важны так же, как вкусовые. Мы уделяем большое внимание не только дозировке с точностью до одного грамма и неизменным показателям веса, но и внешнему виду продукции. Неважно, какой продукт упаковывается - колбаса, мясо, сыр, тесто, рыба, фарш или деликатесные продукты - внешний вид упаковки и продукта, выложенного на тарелку, является решающим фактором для первой и последующих покупок.

5 ОСНОВНЫХ ПРЕИМУЩЕСТВ, СВЯЗАННЫХ С КАЧЕСТВОМ

- Принцип бережной подачи продукта
- Надежная технология дозировки с применением вакуума
- Автоматический контроль качества продукции
- Высокий уровень безопасности пищевых продуктов
- Изменяемое число оборотов волчка не зависит от скорости подачи

Роторный механизм подачи: непревзойденные технологии для продукции премиум-класса | 1

Уже для первого поколения вакуумных наполнителей, выпускавшихся в 1960-е годы, компания Handtmann использовала роторные механизмы подачи. Данный принцип подачи постоянно совершенствовался и при выпуске модели VF 800 достиг совершенно нового уровня. Главной целью было не только довести до совершенства точность дозировки, но, прежде всего, оптимизировать каналы подачи для максимально бережного воздействия на продукт. Результат: практически полное отсутствие воздействия на продукт в процессе порционирования!

Надежная и бережная подача продукта включена в стандартное исполнение

Мощность и надежность интеллектуальной вакуумной системы значительно повысились; вместе с оптимизированной геометрией системы подачи обеспечивает надежное и бережное перемещение продукции, в том числе и сложных продуктов. Для этой цели также была оптимизирована нижняя подающая часть бункера и усовершенствована конструкция шнека-ворошителя. Опционально глубину вакуума можно регулировать не только в диапазоне 50-100%, но и в диапазоне 0-50%, что обеспечивает сохранность структуры чувствительных к повреждению продуктов.

Автоматический контроль качества продукции | 2 | 3

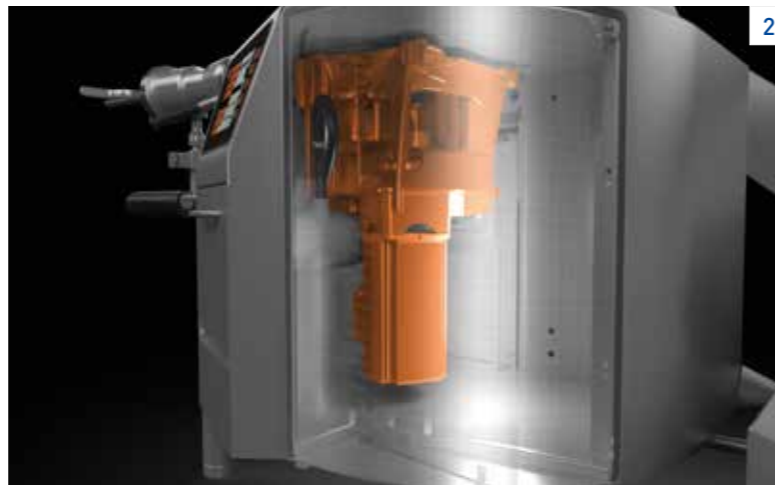
Воплощается в жизнь мечта каждого ответственного за качество: система управления вакуумного наполнителя, используя параметры давления, температуры, глубины вакуума и нагрузки на привод, контролирует процессы, реализуемые в системе подачи, и своевременно передает информацию о возможных причинах сбоя на пульт управления и на опционально устанавливаемые сигнальные лампы. В результате существенно снижаются потери дорогостоящих продуктов.

Безопасность пищевых продуктов - приоритетная задача | 4

По этой причине все неметаллические детали модели VF 800, контактирующие с пищевыми продуктами, не только определяются с помощью металлодетектора и соответствуют требованиям FDA, но их также легко распознать по синему цвету. Кроме того, скребки в воронке бункера имеют конструкцию, исключающую их отсоединение или разрушение, а все смазочные материалы соответствуют требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам (пищевой допуск USDA, класс H1).

Волчок-приставка GD 451 и насадка для измельчения мяса GD 452 новой конструкции | 5

незаменимым при производстве различных структурированных фаршей и сырокопченых колбас. По этой причине при разработке вакуумного наполнителя серии VF 800 большое внимание было уделено соблюдению требований, связанных с работой волчка. Новая конструкция волчок-приставка GD 451 была разработана в соответствии с совершенно новой концепцией. Мощный сервопривод, производительность которого увеличена на 45%, а скорость вращения до 110%, гарантирует высокие показатели наполнения даже при низких температурах. Благодаря отдельному приводу обеспечивается оптимальное соотношение скорости порционирования и скорости измельчения для различных продуктов. Оба параметра для всех продуктов сохранены в памяти, что обеспечивает высокую надежность технологического процесса и неизменно высокое качество производства.



2



3

ПОВЫШЕННАЯ ТОЧНОСТЬ

VF 800 открывает новые горизонты для соблюдения точности весовых параметров

Точность порционирования и имя Handtmann тесно связаны между собой. С каждой новой серией вакуумных наполнителей мы повышаем точность порционирования. Данный параметр также постоянно совершенствуется в рамках одного поколения оборудования. Модель VF 800 позволила нам поднять планку на новую высоту. При разработке оборудования постоянно учитывается весь комплекс факторов, влияющих на точность дозирования.

Надежная транспортировка и заполнение камеры | 1

Основой для точной дозировки веса является система транспортировки продуктов к механизму подачи. Точная дозировка веса достигается только при полном заполнении камер роторного механизма подачи. Новая вакуумная система повышенной мощности, которой оборудована серия VF 800, позволяет надежно и бережно транспортировать продукты высокой вязкости, не снижая производительность. В зависимости от консистенции продукта применяются ворошитель и опора ворошителя. Запатентованная вакуумная заслонка Handtmann гарантирует высокую функциональность и исключает присутствие воздуха в продукте и утечку во влагоотделитель при заполнении масс средней вязкости.

Точность механических переключений и динамическое управление сервоприводами

Производительная и одновременно экономичная система сервоприводов Handtmann использует индивидуальное программное обеспечение, высококачественные усилители и мощные серводвигатели. Следствием точного позиционирования привода является первоклассная точность порционирования. Индивидуально регулируемая, динамичная система замедления и ускорения позволяет адаптировать процесс перемещения продуктов в зависимости от чувствительности продукта и типа колбасной оболочки.



1

Прочная конструкция блока привода и подачи | 2

Здесь выполняется основная работа. Конструкция блока привода рассчитана на двойной срок службы. Благодаря жесткости конструкции, даже при максимальном давлении наполнения не происходит деформаций. Модернизированный запорный механизм системы подачи оснащен длинным рычагом, который гарантирует надежность закрытия при минимальном усилии.

Высококачественный регулируемый механизм подачи | 3

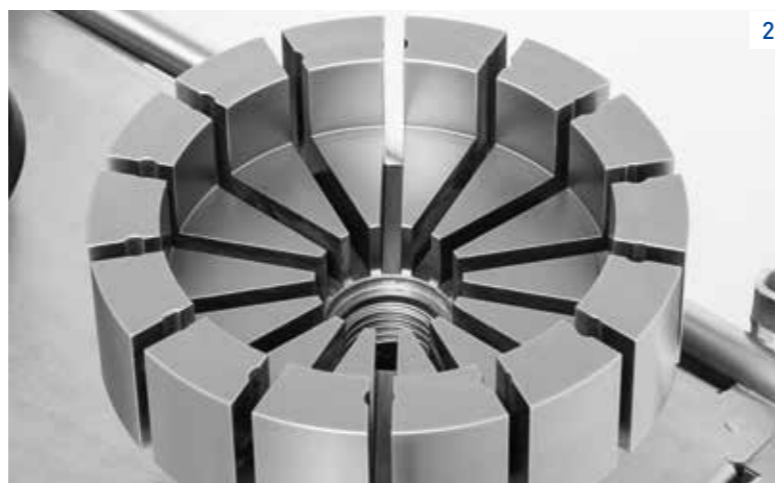
Новая геометрия роторного механизма подачи не только обеспечивает максимально щадящий режим для дозируемого продукта, но и исключает возможность образования утечек и противоток при подаче продукта. Для достижения значительного улучшения точности порционирования была проведена резонансная оптимизация запатентованной компанией Handtmann системы компенсации веса. При выборе материалов предъявлялись высокие требования к их износостойкости, благодаря чему гарантируется стабильная точность порционирования в течение продолжительного времени. Разумеется, механизм подачи VF 800 является регулируемым, благодаря чему увеличивается срок службы компонентов механизма по сравнению с конструкциями, использующими другой принцип подачи.

Регулировка веса с помощью устройства HCU

Большую часть продуктов для наполнения составляют натуральные продукты питания, свойства которых не сочетаются со стандартизованными процессами производства. Например, из-за колебаний температуры удельная плотность продукта может изменяться от партии к партии. В результате, несмотря на высокоточную объемную дозировку, могут возникать отклонения веса. Решение: система коммуникации Handtmann (HCU), которая позволяет объединить в сеть вакуумный наполнитель и контрольные весы для компенсации отклонений веса, возникающих при изменении плотности. Точность порционирования в квадрате!

5 ОСНОВНЫХ ПРЕИМУЩЕСТВ ВЫСОКОЙ ТОЧНОСТИ ПОРЦИОНИРОВАНИЯ

- Усовершенствованный регулируемый роторный механизм подачи с системой компенсации веса
- Постоянная точность порционирования в течение длительного времени
- Точность подачи сложных в обработке и чувствительных к внешнему воздействию продуктов
- Специально разработанные сервоприводы высокого качества
- Автоматическая регулировка веса с помощью устройства HCU



2



3



4

УВЕЛИЧЕННЫЙ ИНТЕРВАЛ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Модель VF 800 отличается низкой степенью износа и продолжительным сроком службы

Каждый незапланированный простой оборудования приводит к нежелательной трате времени и денег. Таким образом, регулярное техническое обслуживанием является обязательным условием для обеспечения работоспособности оборудования. С другой стороны, чем меньше затраты на техническое обслуживание, тем лучше. Модель VF 800 позволяет максимально увеличить срок службы благодаря применению надежных, долговечных компонентов, чистка которых не вызывает затруднений. Снижение затрат на техническое обслуживание означает рост производительности.

Качество переработки на уровне премиум-класса | 1

Качество не терпит компромиссов. Компания Handtmann руководствуется данным принципом. При разработке и производстве вакуумных наполнителей VF 800 была открыта новая глава в обеспечении высокого уровня качества: каждая деталь отличается бескомпромиссным качеством премиум-класса. Например, компоненты привода рассчитаны на двойной срок службы. Надежность компонентов устройства подачи продуктов также была увеличена.

Регулируемый механизм подачи с оптимизированными параметрами износа | 2

Компоненты, составляющие основу вакуумного оборудования Handtmann, для новой серии были не просто переработаны, а радикально изменены и оптимизированы. При этом использовались комбинации высококачественных материалов, обеспечивающие низкую степень износа. Более дорогостоящие компоненты, такие как корпус насоса и ротор, подверглись специальной термообработке, что существенно замедлило износ и позволило добиться снижения расходов на техническое

обслуживание в процессе эксплуатации оборудования. Разумеется, механизм подачи VF 800 является регулируемым, благодаря чему существенно увеличивается срок службы компонентов механизма по сравнению с конструкциями, использующими другой принцип подачи.

Интервалы технического обслуживания увеличиваются на 20% | 3

Интеллектуальная система управления с использованием датчиков позволяет постоянно контролировать степень износа вакуумного наполнителя, и при низкой нагрузке интервал технического обслуживания автоматически увеличивается в диапазоне от 2000 до 2400 часов эксплуатации. Патент компании Handtmann предоставляет вам преимущества!

Вакуумная система, соответствующая самым высоким требованиям

Повседневная производственная деятельность предъявляет высокие требования к надежности вакуумной системы. Надежность обеспечивается благодаря применению вакуумного насоса, специально разработанного для серии VF 800: данный агрегат с производительностью 40 м³/ч имеет увеличенный на 25% объем масла, при этом производительность фильтра увеличилась на 60% без необходимости выполнять техническое обслуживание.

Волчок-приставка GD 451, для которого требуется техническое обслуживание меньшего объема | 4

Специалисты, выполняющие техническое обслуживание, особое внимание уделяют состоянию волчка-приставки, так как для достижения оптимальных результатов при переработке продуктов требуется регулярная замена и шлифовка режущего инструмента. С помощью динамометрического ключа конструкции Handtmann осуществляется контроль момента затяжки, что позволяет оптимизировать степень затяжки режущего комплекта и увеличить срок его службы. Конструкция волчка-приставки GD 451 спроектирована заново; результат впечатляет: интервал технического обслуживания увеличился в два раза несмотря на 50%-е увеличение производительности!

5 ОСНОВНЫХ ПРЕИМУЩЕСТВ ПРИ ТЕХНИЧЕСКОМ ОБСЛУЖИВАНИИ

- Бескомпромиссное качество переработки премиум-класса
- Продолжительный срок службы компонентов механизма подачи
- Интервалы технического обслуживания увеличиваются на 20%
- Надежный вакуумный насос, не требующий большого объема технического обслуживания
- Соответствующий гигиеническим требованиям волчок-приставка, не требующий большого объема технического обслуживания



1



1



2



3

ОДНИМ ДВИЖЕНИЕМ РУКИ

Модель VF 800 создавалась для людей. Для всех деталей предусмотрены легкий доступ и простое обслуживание.

Это возможно благодаря отличной эргономике. Чистка без затруднений и простое обслуживание позволяют экономить время и сокращать затраты. Безусловно, требуется немало времени, чтобы при разработке и конструировании оборудования учесть потребности оператора. Однако это окупается. В результате приобретаются преимущества для ваших сотрудников, для вас и, в конечном итоге, для качества вашей продукции.

Успешный партнер с высоким уровнем социальной компетенции

Как себе представляют идеального коллегу? Он должен быть надежным, коммуникабельным, понимать ваши намерения, поддерживать вас и, конечно, должен говорить с вами на одном языке. Система управления вакуумного наполнителя VF 800 использует 28 языков, берет на себя большой объем работ по регулировке, помогая оператору, и, кроме того, является блестящим интеллектуальным ассистентом, с которым могут эффективно работать даже операторы, не имеющие специальной квалификации.

Вспомогательное устройство для простой и быстрой нивелировки | 1

Данное устройство, запатентованное компанией Handtmann, позволяет осуществить нивелировку машины играючи. Встроенный датчик положения регистрирует точную позицию машины. Система управления отображает данное положение на графике и дает рекомендации по правильной нивелировке: «Выверните опору машины сзади, слева еще на один оборот - отлично!»

Ассистент настройки машин (MSA) упрощает сборку и наладку | 2

При наличии большого ассортимента продуктов можно потерять контроль над правильной сборкой и регулировкой машины для каждого вида продукции. В таких случаях устройство MSA помогает выбрать необходимые детали и запустить машину согласно требованиям технологического процесса.

5 ОСНОВНЫХ ПРЕИМУЩЕСТВ ПРИ ОБСЛУЖИВАНИИ МАШИНЫ

- Управление с интуитивным монитором, использующим 28 языков
- Вспомогательная интеллектуальная функция для нивелировки и оснастки машины
- Эргономичное рабочее место оператора
- Блокировка площадки оператора нажимного действия
- Практичное решение для хранения деталей и оснастки



4

Эргономика - это гораздо больше чем девиз

Система управления и площадка вакуумного наполнителя VF 800 учитывают требования оператора; коленчатый рычаг, изготовленный из мягкого материала, может устанавливаться в различных положениях. Благодаря этому он всегда будет занимать оптимальное положение.

Работа оператора упрощается при использовании усовершенствованной площадки | 3

Предохранительный выключатель площадки срабатывает, только когда оператор поднимается на нее. Таким образом, при эксплуатации машины площадка может быть опущена. Больше не требуется без конца опускать и поднимать площадку вручную. Позволяет избежать травм спины повысить эффективность работы - патент компании Handtmann!



5

Практичное решение для хранения деталей и оснастки | 4 | 5

Мы предлагаем варианты хранения деталей и оснастки для серии VF 800, чтобы у вас под рукой всегда был нужный инструмент. Поддон из нержавеющей стали, позволяющий разместить цевки для наполнения, инструменты и другие аксессуары, прикреплен к поворотной опоре воронки.

Тележка для деталей, выполненная из высококачественных материалов и соответствующая высоким гигиеническим требованиям, представляет собой отличный вариант для надежного и удобного хранения съемных деталей и оснастки. На выбор предлагается два размера. Модель меньшего размера 449-04 позволяет разместить все аксессуары вакуумного наполнителя - с волчком GD 451 или без него, по выбору. Модель большего размера 449-05 отлично подходит для двух машин: или для двух вакуумных наполнителей, или для производственной линии, состоящей из вакуумного наполнителя и подключенного агрегата. Съемные блоки поставляются по индивидуальному заказу и включают в себя стандартные евро-ящики E1 и E2.



ГИГИЕНА НЕ РЕШАЕТ ВСЕХ ПРОБЛЕМ, НО НИ ОДНА ПРОБЛЕМА НЕ РЕШИТСЯ БЕЗ СОБЛЮДЕНИЯ ПРАВИЛ ГИГИЕНЫ

Модель VF 800, до последней детали, предназначена для обеспечения качества

Ответственность за безопасность продуктов питания несет предприятие-изготовитель. Собственный контроль за соблюдением гигиенических требований имеет большое значение. При этом главное - с самого начала не допустить возникновения инцидентов, связанных с нарушением гигиенических норм. Серия VF 800 позволяет поднять уровень гигиены на самый высокий уровень; это достигается благодаря соблюдению требований по гигиеническому проектированию согласно DIN EN 1672-2:2005, применению компонентов, чистка которых не вызывает затруднений, а также благодаря стерилизации воздуха с помощью коротковолнового ультрафиолетового излучения.



Легко очищаемые наружные поверхности машины | 1

При конструировании новой модели использовались гладкие наружные поверхности для обеспечения более быстрого стока воды благодаря применению наклонных или сферических поверхностей, например, на раме машины, поворотной опоре бункера и на подъемно-опрокидывающем устройстве. Небольшие зазоры, короткие уплотняемые участки и малое количество отогнутых кромок практически исключают скопление загрязнений.

Улучшенный контроль качества чистки | 2

Оптимальная форма, незначительная глубина контакта и большой диаметр влагоотделителя позволяют осуществлять визуальный контроль и обеспечивают легкий доступ для выполнения чистки. Дополнительное освещение облегчает проверку результатов чистки.

Оптимальные условия для надежной чистки вакуумной заслонки | 3

Вакуумная заслонка, соответствующая гигиеническим требованиям, установлена стационарно; вакуумный затвор можно демонтировать и выполнять чистку вакуумного канала снаружи, без откидывания воронки. Вакуумный канал и вакуумная трубка при открытом корпусе воронки полностью доступны для визуального контроля, а каналы снабжены дополнительной подсветкой.

5 ОСНОВНЫХ ПРЕИМУЩЕСТВ ПРИ СОБЛЮДЕНИИ ГИГИЕНИЧЕСКИХ ТРЕБОВАНИЙ

- Легко очищаемые наружные поверхности машины
- Легко осуществляемый контроль качества чистки
- Автоматизированная предварительная и промежуточная чистка механизма подачи и воронки
- Минимальный риск загрязнения благодаря установке на подъемной корзине планки для защиты от капельной влаги
- Запатентованная система стерилизации воздуха в помещении с применением ультрафиолетового излучения

Минимальный риск загрязнения из-за накопления капельной влаги в нижней части тележки для фарша | 4

Капельная влага из тележки для фарша отводится с помощью защитной планки, закрепленной на корзине, и не попадает в воронку. Запатентованное решение компании Handtmann - еще одно преимущество при обеспечении безопасности продуктов питания!

Чистка без нарушения технологического процесса | 5

Вакуумные наполнители VF 800 серийно оснащаются программой чистки механизма подачи. Благодаря этому становится возможной эффективная предварительная чистка горячей водой при температуре до 90°C, без причинения вреда оборудованию. Опционально может устанавливаться запатентованная

автоматизированная система предварительной и промежуточной чистки воронки с помощью распылительной головки. Управление головки осуществляется с помощью программы, при этом каждая точка воронки обрабатывается водой, что сокращает потери времени на промежуточную чистку при переходе на другой вид продукции, а также сокращает время окончательной чистки.

Запатентованная система стерилизации воздуха в помещении с применением ультрафиолетового излучения | 6

Предусмотрена опция, когда воздух, используемый для охлаждения машины, подается через встроенный узел стерилизации. В результате с помощью ультрафиолетового излучения надежно и эффективно уничтожаются находящиеся в воздухе бактерии, например, листерии, а также споры из камер для созревания, причем это выполняется автоматически и «между делом».



УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ВАКУУМНЫЙ НАПОЛНИТЕЛЬ

VF 800 в состоянии удовлетворить все ваши требования, независимо от того, насколько часто вы их меняете

5 ОСНОВНЫХ ПРЕИМУЩЕСТВ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ГИБКОЙ КОНСТРУКЦИИ

- Увеличение производительности и оснащение дополнительными функциями по запросу
- Совместимость со многими типами подключаемого оборудования и возможность автоматизации
- Различные варианты воронок для различных областей применения
- Передвижной блок нагрева для расфасовки продуктов в теплом или горячем виде
- Опции автоматизации для эффективной подачи продукта

Надежное планирование - это большое преимущество. К сожалению, в настоящее время не всегда имеется возможность планировать. Рынки и предпочтения потребителей постоянно изменяются, а вместе с ним меняются требования, предъявляемые к предприятиям пищевой промышленности. Большая удача, что имеются гибкие решения для переработки продуктов, например, такие, которые может предоставить вакуумный наполнитель VF 800.

Увеличение производительности по запросу

VF 800 - первый и единственный вакуумный наполнитель, который совершенствуется по мере возрастания ваших требований. Вы выбрали модель, производительность которой в точности соответствует вашим потребностям. В том случае, если требуется увеличить мощность наполнения, вы можете послать запрос на увеличение производительности имеющегося у вас вакуумного наполнителя VF 800 «S». Уникальная и запатентованная гибкая конструкция предоставляет максимальные возможности по адаптации и позволяет сэкономить значительные средства по сравнению с покупкой новой машины.

Совместимость с большим количеством подключаемых устройств и агрегатов | 2

Обширная программа подключаемых устройств компании Handtmann предоставляет практически неограниченные возможности по производству новых и традиционных продуктов. Устройства других производителей, такие как клипсаторы, металлодетекторы, упаковщики и конвейерные ленты, подключаются с помощью стандартных розеток к вакуумному наполнителю. Взаимодействие на высшем уровне! Кроме того: Ваш новый вакуумный наполнитель VF 800, безусловно, совместим с большинством имеющихся у вас подключаемых агрегатов Handtmann.

Гарантия удачного выбора воронки | 1

Трудно себе представить, в какой степени изменяются функции воронки в зависимости от геометрии и конструкции. По этой причине в комплекте с вакуумным наполнителем VF 800, наряду со стандартной цельной воронкой объемом 350 литров, предлагается большое количество других воронок, которые могут комбинироваться с передвижными блоками нагрева:

- Для смешанного производственного плана рекомендуется использовать разделенную воронку объемом 240 или 350 литров, по выбору, из которых 90 литров приходится на нижнюю часть воронки. Разделенная воронка защищена патентом компании Handtmann и характеризуется быстрым и удобным обслуживанием при переходе на другой вид продукции и при чистке.
- При переработке жидкотекучих продуктов оптимальным вариантом является воронка на 350 литров с прямоугольной верхней частью. Во-первых, при заполнении воронки предотвращается захват воздуха, а во-вторых, полные емкости можно выгрузить в воронку при соблюдении технологических и гигиенических требований.
- Для больших объемов разработана воронка специальной формы на 550 литров для тяжелых и твердых продуктов. Для жидкотекучих продуктов предусмотрена воронка на 450 литров. Особенности конструкции: данная воронка удобна для заполнения с помощью установленного подъемно-опрокидывающего устройства.

Гибко активируемые функции с использованием НФМ

Функциональный модуль Handtmann (НФМ) позволяет при необходимости осуществить быструю установку большого числа функций программного обеспечения:

- Регулировка для установки точного уровня вакуума от 0 до 100%. Данная функция защищена патентом и позволяет наполнять и порционировать с использованием вакуума как чувствительные к разрушению продукты, так и продукты содержащие воздух.
- Регулировка давления для заданной и последовательной подачи продуктов, например, для подачи на линии перукручивания или формования.
- Синхронное заполнение и порционирование для автоматической синхронизации, например, с упаковочными машинами или конвейерными транспортерами.
- Синхронизация с клипсаторами Poly-clip с использованием запатентованного интерфейса для увеличения эффективной производительности, простое обслуживание и низкая степень износа.
- Коммуникация с помощью интерфейса WS-Food.



3



4



5

Опциональная система контроля и поддержания температуры продукта с помощью передвижного блока нагрева | 3

Для всех вариантов воронки предусмотрена опция поддержания постоянной температуры с помощью передвижного блока нагрева. Вода, применяемая для поддержания равномерной температуры (до 90°C), подается через шланговые соединения в рубашку воронки. В результате в ходе процесса заполнения и порционирования поддерживается постоянная температура горячего или теплого продукта. Регулировка температуры осуществляется в системе управления вакуумного наполнителя, параметры каждого продукта вводятся в память. Значения температуры фиксируются в протоколе. Передвижной блок нагрева МН 465 имеет два контура нагрева, что позволяет подключить, в том числе и последовательно, несколько вакуумных наполнителей. Благодаря закрытому контуру циркуляции воды со встроенной защитой от избыточного давления, перегрева и сухого хода, обеспечиваются низкий расход воды и энергии и короткое время нагрева. Добавление воды, удаление воздуха и выравнивание давления производятся автоматически; шланговые соединения подключаются с обеих сторон и имеют конструкцию, предотвращающую образование брызг, которые могут привести к ожогам.

Передвижная оснастка обеспечивает мобильность устройства VF 800 | 5

Полезной опцией при применении вакуумного наполнителя в различных помещениях является тележка для перемещения устройств VF 800. С помощью тележки для перевозки вакуумный наполнитель, даже с установленным подъемно-опрокидывающим устройством, может перемещаться на другое место одним человеком при минимальном усилии.

Опция автоматизации для эффективной подачи продукта | 6

На предприятии пищевой промышленности воронка загружается более ста раз в смену. Вы согласны, что стоит использовать данное обстоятельство для экономии времени и, следовательно, для повышения производительности? Это возможно при использовании двух новых устройств, которыми оснащается серия VF 800:

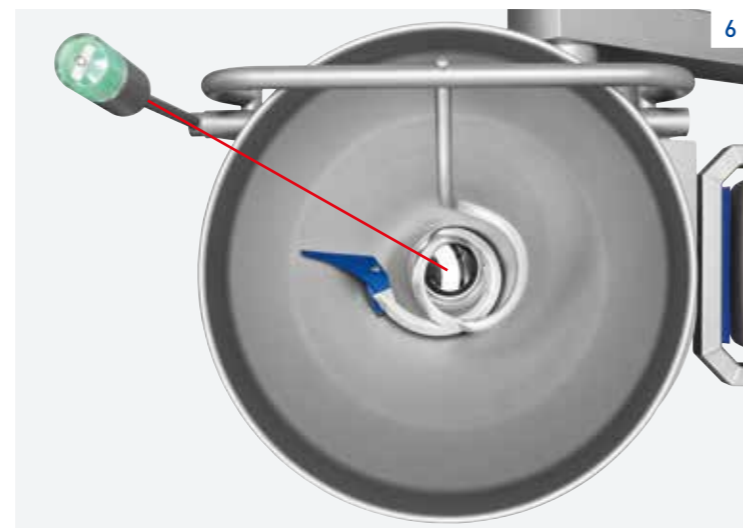
- Встроенный в сигнальную колонку датчик наполнения определяет наличие пространства в воронке для следующей подачи продукта. Тележка, находящаяся в позиции ожидания, после получения сигнала автоматически опрокидывается в воронку без каких-либо действий оператора.
- Дополнительный выигрыш времени обеспечивает быстрое опускание подъемно-рычажного устройства 496. При нажатии на клавишу «Опускание» рычаг опускается со скоростью, увеличенной в четыре раза.

Независимый привод ворошителя предотвращает расслоение продукта

При переработке жидких продуктов с твердыми включениями, таких как супы и айнтопф, необходимо предотвратить расслоение отдельных ингредиентов. Опционально устанавливаемый отдельный привод ворошителя превращает вакуумный наполнитель в мешалку: скорость перемешивания можно регулировать независимо от скорости дозирования; параметры для каждого продукта вводятся в память. Таким образом, открываются новые возможности применения вашей машины VF 800.

Мобильный пульт способствует увеличению радиуса действия системы управления VF 800 | 4

Опциональный мобильный пульт управления позволяет, наряду с отображением необходимой информации и указаний, выполнять удаленную настройку важных параметров заполнения. Экран размером 7 дюймов в формате планшета, может устанавливаться, например, в конце линии AL-системы и получать электропитание от машины. При необходимости мобильный пульт управления можно установить и в другом месте, например, на подключаемых агрегатах, таких как упаковочные машины и транспортные ленты. Передача сигнала осуществляется по кабелю либо через опциональные беспроводные локальные сети на колонку приема сигналов загрузочной воронки.



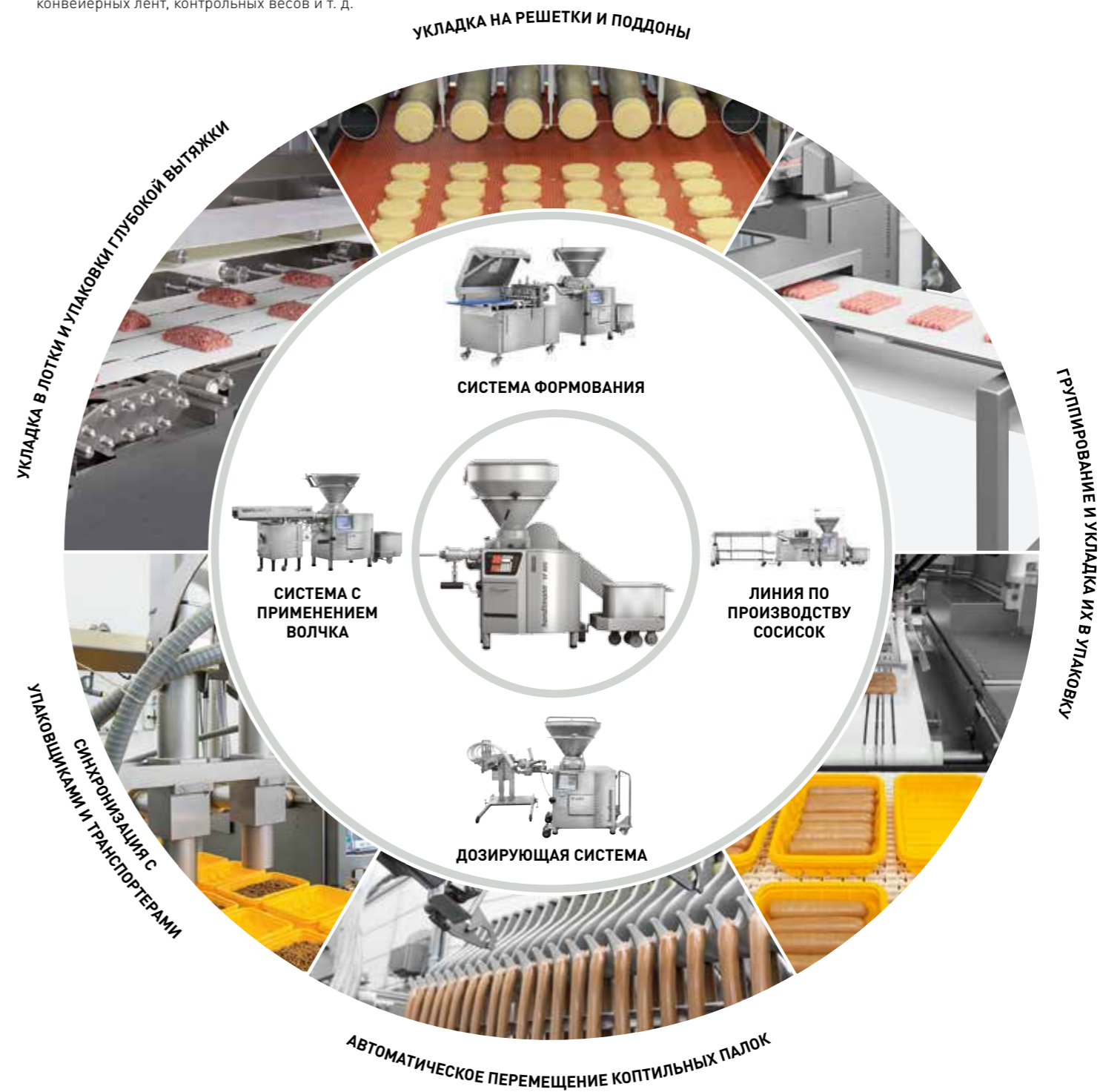
6

VF 800 обеспечивает управление и синхронизацию различных подключаемых устройств и позволяет автоматизировать их работу

Контроль с помощью монитора, который является центральным элементом системы управления, позволяет легко управлять сложными технологическими процессами. Вакуумные наполнители VF 800 фирмы Handtmann представляют собой отдельные автоматические устройства централизованного управления в составе сложных систем и базовые модули с высокой совместимостью в автоматизированных производственных процессах.

На основных этапах производственного процесса мы обеспечиваем:

- Разнообразие вариантов благодаря несложной синхронизации с подключаемыми устройствами, например, с машинами для производства сосисок, системами волчков, формовочными машинами и дозирующими системами
- Гибкая интеграция вакуумного наполнителя VF 800 в качестве модуля дозирования и управления в автоматизированные линии, например, при объединении систем переработки продуктов, при группировании продуктов, подключении устройств для подачи лотков и устройства перемещения копильных палок.
- Эффективные интерфейсы для подключения устройств для предварительной обработки и дополнительных устройств сторонних производителей, например, клипсаторов, металлодетекторов, конвейерных лент, контрольных весов и т. д.



Производительность модели VF 800 позволяет получить высокий результат на выходе:

Высокая эффективность порционирования

при широком диапазоне применения.

Регулируемая производительность наполнения

соответствующая требованиям завтрашнего дня.

Превосходное качество продуктов

благодаря бережной подаче и применяемой системе контроля качества продукции.

Высокая точность порционирования

благодаря усовершенствованному роторному механизму подачи.

Продуманная система автоматизации

для достижения высокой эффективности.

$$\text{Производительность} = \frac{\text{результат}}{\text{инвестиции}}$$

Применение модели VF 800 позволяет снизить затраты при невысоком уровне инвестиций:

Низкая степень износа

благодаря надежной конструкции и использованию высококачественных материалов.

Интервалы технического обслуживания увеличиваются на

20% благодаря применению запатентованной конструкции.

Дизайн с учетом требований гигиены

разработан на высочайшем уровне для выполнения быстрой и надежной чистки.

Уникальная эргономика

обеспечивает простое и надежное управление.

Подтвержденная сертификатом TÜV энергетическая эффективность

сервоприводов Handtmann.



ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ПО ИНДИВИДУАЛЬНОМУ ЗАКАЗУ

VF 800 поставляется с девятью вариантами производительности в зависимости от предъявляемых требований

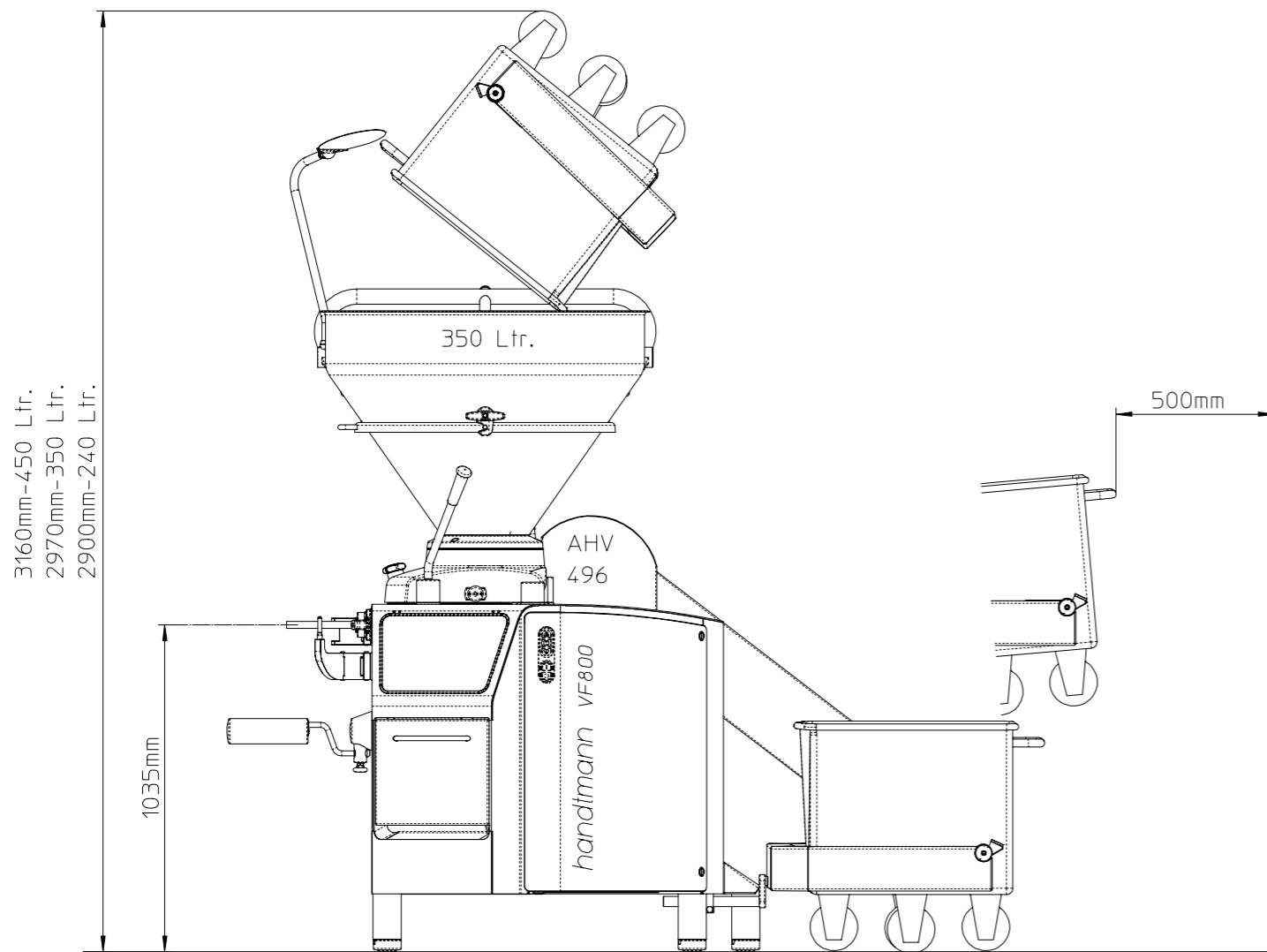
Все модели VF 800 серийно оснащаются системой управления с монитором, с сенсорным цветным экраном размером 12,1" и встроенным интерфейсом HCU.



	VF 830	VF 838 S3	VF 838 S6	VF 838 S9
Производительность набивки в кг/ч:	6000	3000	6000	6000
Давление набивки в бар:	25	70	70	30
Производительность порционирования в порциях/мин.:	800	1000		
Потребляемая мощность в кВт:	8	20 (с приводом волчка 30)		
Загрузочная воронка:	350 литров, цельная	350 литров, цельная		

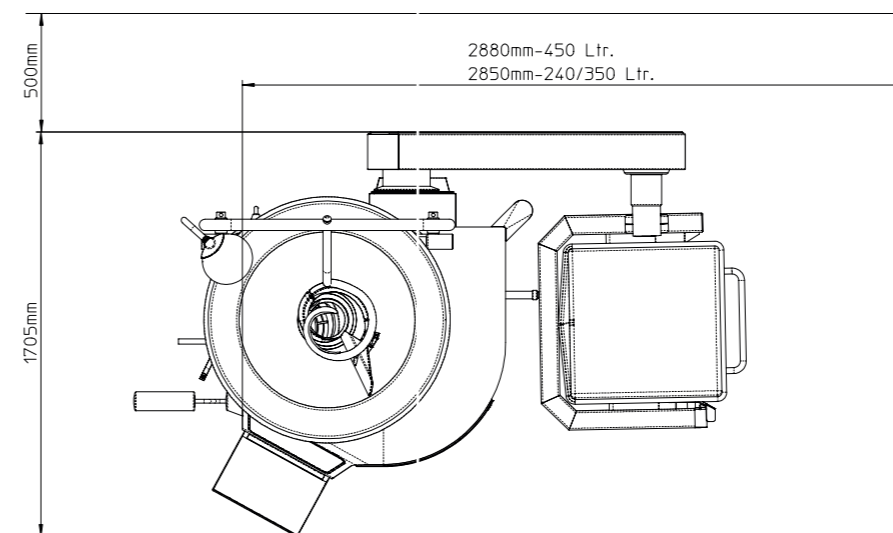
	VF 840	VF 842
Производительность набивки в кг/ч:	9000	12000
Давление набивки в бар:	25	25
Производительность порционирования в порциях/мин.:	800	800
Потребляемая мощность в кВт:	8	16
Загрузочная воронка:	350 литров, цельная	350 литров, цельная

	VF 848 S9	VF 848 S12	VF 848 S15
Производительность набивки в кг/ч:	9000	10800	15000
Давление набивки в бар:	45	45	30
Производительность порционирования в порциях/мин.:	1000		
Потребляемая мощность в кВт:	20 (с приводом волчка 30)		
Загрузочная воронка:	350 литров, цельная		



Опоры машины регулируются по высоте на 100 мм

Габариты ящика в см (с подъемным устройством): 225x160x225.
Габариты ящика в см (без подъемного устройства): 150x135x225.



handtmann

Идеи с будущим.

HANDTMANN VF 800

Мы выполняем ваши требования сегодняшнего и завтрашнего дня



Albert Handtmann Maschinenfabrik GmbH & Co. KG

Hubertus-Liebrecht-Str. 10-12

88400 Biberach

Германия

Тел.: +49 7351 45-0

Факс: +49 7351 45-1501

sales.machines@handtmann.de

www.handtmann.com