

# HANDTMANN - VAKUUMSKE PUNILICE ZA PUNJENJE ŠUNKI

Firma Handtmann je za europsko tržište prilagodila tipove vakuumskih punilica za punjenje šunki u velikim komadima.

To su tipovi punilica VF 634 i HVF 670.

Zatvoreni vakuum sistem kod punilice VF 634 omogućava vrlo dobro izvlačenje vakuuma iz proizvoda i jamči optimalne rezultate bez zraka u proizvodu. Proizvod se putem jednog transparentnog crijeva koje je priključeno na vakuum crpi iz jednog posebnog podnog lijevka. Jedan optički senzor provjerava nivo napunjenosti vakuumskog lijevka. Kad se dostigne maksimalni nivo, automatski se zatvara protočni ventil u poklopcu lijevka. Vakuum sistem funkcionira uz savršenu sinhronizaciju sa vakuum-pumpom i patentiranim handtamnn-segmentnim transporterom. To omogućava točno porcioniranje i vrhunsku kvalitetu proizvoda.



Rezultat:

Kompaktna konzistentnost i dugi rok trajnosti šunkastih proizvoda.

Handtmannov know-kow za punjenje cijelih komada mesa

Punilica HVF 670: predstavlja revoluciju na području proizvodnje i porcioniranja cijelih komada mesa



Ova punilica serije 600 kontinuirano, efikasno, brzo i točno puni i porcionira sve šunkaste proizvode bez dodatnog uređaja za porcioniranje. Vanstandardne osobine u području proizvodnje u cijelih komada mesa:

- optimalno postupanje s proizvodom
- zadržavanje mišićne strukture
- manje rezova u sistemu
- visoka produktivnost
- točno porcioniranje

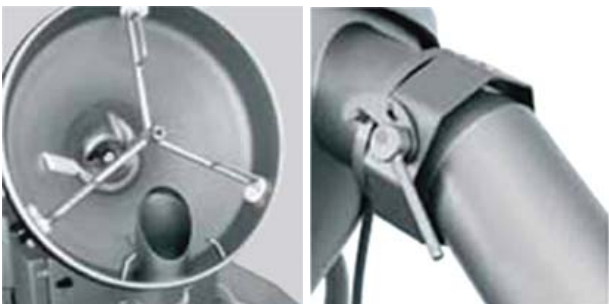


Sa HVF 670 uspješno je objedinjena čuvena Handtmann-tehnika serije 600 sa specijalnim zahtjevima prilikom obrade cijelih komada mišića. Rezultat je ostvarenje vrhunskog stroja serije 600, koji je bacio u sjenu dosadašnju tehniku punjenja šunkastih proizvoda.



Kratak pregled prednosti punilice HVF 670:

- Postizanje visokog vakuuma u zatvorenom sistemu od ulaska proizvoda do izlaska iz cijevi za punjenje. Na taj način u proizvodima ne zaostaju mjehurići zraka, tako da se postiže i trajno zadržava optimalna boja proizvoda
- Direktna, kratak put usisavanja i usisna cijev promjera 200 mm, kao i obilno dimenzionirano propusno područje omogućavaju pažljivu obradu proizvoda



- Automatsko nadziranje napunjenosti vakuumske lijevke uz pomoć senzora i stalnog prikazivanja aktuelnog stanja napunjenosti na ekranu

- Dva međusobno nezavisna vakuumska ciklusa za lijevke i transporter

- Čuveni handtmannov segmentni transporter, koji omogućava pažljivo postupanje s proizvodom i točno porcioniranje za vrijeme kontinuiranog pogona



- Veliki volumen komore u transporteru omogućava punjenje velikih komada mesa

- Visoki učinak punjenja (do 16000 kg/h)

- Točno porcioniranje bez potrebne dodatne opreme

- Pregledno i jednostavno rukovanje

- Jednostavno čišćenje uz pomoć naginjućeg poklopca lijevke, automatskog otkopčavanje propusnog ventila itd.

- Visoka sigurnost procesa u kombinaciji sa najvišim stupnjem vakumiranja uz pomoć IVM-a (intelligent vacuum management system)

- Stroj ispunjava najnovije sigurnosne i higijenske standarde, kao npr. CE- i USDA-standarde

- Može se integrirati u zatvoreni sistem, npr. utovarivanje putem silosa ■



#### Generalni zastupnik za Hrvatsku

Firma: Krois & Söhne GmbH;  
Herrnhausplatz 9  
A-6230 Brixlegg  
Tel. 0043-5337-67008  
Fax 0043-5337-67010  
e-mail: office@krois.com

#### Predstavnik za Hrvatsku

Gosp. Titimir Mandić dipl. oec.  
Tel. 091-782-8639 ili 0043-664-2417523