



Ficha Técnica

EMBUTIDORA CONTINUA

HANDTMANN

Mod. VF 80

REF: 2237

EMBUTIDORA HANDTMANN VF 80	
MARCA	HANDTMANN
MODELO	VF80
DESCRIPCIÓN	<p>Embutidora continua al vacío. Embutidora especialmente diseñada para la embutición de todos los calibres, en tripa natural como, colágeno, celulosa. La embutidora VF80 está diseñada para empresas pequeñas y medianas, con frecuentes cambios en el tipo de productos y cantidades estándares de embutidos cárnicos. Las características que distinguen a la VF80 son la fiabilidad, la limpieza rápida y sencilla, la minimización de producto residual o desperdicio, y un bajo consumo energético.</p> <p>La bomba de alimentación con rotor de paletas, fabricada en acero inoxidable, resistente al desgaste, garantiza una larga vida útil y la mayor calidad del producto. Logrando un manejo suave de todas las mezclas para embutido con un mínimo de burbujas de aire.</p> <p>La pantalla táctil simplifica la operación al usuario y ha sido diseñada para uso industrial. Disponible con tolva de carga de 100 litros. Cuenta con puerto para conexión y control de las diferentes grapadoras u otros accesorios.</p>
CORRIENTE ELECTRICA	400V, 50/60Hz, 3.5 Kw, 11A
MEDIDAS EXTERIORES PESO DE LA MAQUINA	1100 mm largo x 900 mm ancho x 1910 mm alto. Altura de boca de embutición 940 mm 490kg.
CARACTERISTICAS	<p>Capacidad de Tolva de 100lts. Capacidad de llenado 4.000kg/h Peso máximo de la porción: 20.000g. Tolva abatible.</p>

*Las imágenes y los textos son informativos, estas especificaciones técnicas son correctas salvo error tipográfico o variación del fabricante, carecen de valor contractual.

EMBUTIDORA HANDTMANN



EMBUTIDORA HANDTMANN



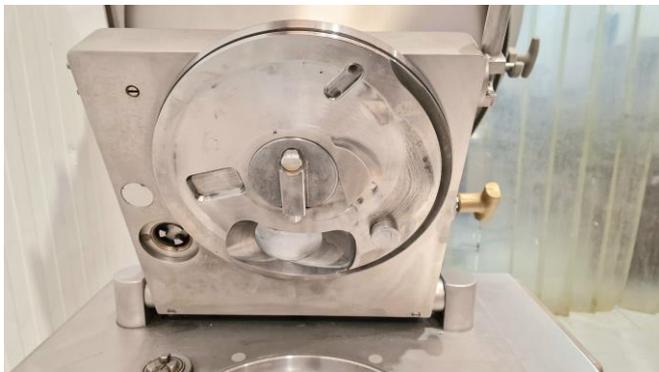
EMBUTIDORA HANDTMANN



EMBUTIDORA HANDTMANN



EMBUTIDORA HANDTMANN



*Las imágenes y los textos son informativos, estas especificaciones técnicas son correctas salvo error tipográfico o variación del fabricante, carecen de valor contractual



EMBUTIDORA HANDTMANN