

## Handtmann lance une gamme de poussoirs premium

**DOSAGE** ▶ Présenté en première mondiale au Salon Iffa de Francfort (Allemagne) en mai dernier, le VF 800 se caractérise par une grande polyvalence.

Il était en vedette au Salon Iffa qui s'est déroulé à Francfort début mai : le nouveau poussoir sous vide VF 800, développé par Handtmann, a demandé cinq années de recherche. « Il rassemble plus de cent innovations qui portent sur la polyvalence, l'ergonomie, la robustesse ou la sécurité », précise Édouard Cingal, responsable des ventes de la filiale française. Positionné comme gamme premium, le VF 800 se décline en cinq modèles (VF 830, VF 838 S, VF 840, VF 842 et VF 848 S), pour des capacités d'alimentation allant de 3 à 15 t/h selon les produits. Son point fort : il permet de traiter tout type de produits y compris liquides, ce que ne faisaient pas les versions précédentes. « Cela répond aux besoins des entreprises qui ont des fabrications diverses », précise Édouard Cingal.

### Plus de 100 innovations

La liste des fabrications visées est variée : soupe, goulache, boudin noir, saucisse... Et celle des avantages annoncés par le fournisseur est également fournie : précision du portionnement, traitement doux du produit, haut niveau de disponibilité, nettoyage facilité, maintenance réduite... Les éléments de la pompe à chair à ailettes ont été revus afin d'obtenir des taux de compression différents permettant de travailler les produits froids, chauds, liquides, semi-liquides ou solides. Le circuit de pompe à vide a été différencié pour faciliter cette polyvalence. Le système d'agitation dans la trémie a été étudié pour permettre un dosage homogène.

### Conception hygiénique et flexibilité



● **Hygiène** : le VF 800 est doté d'un programme de nettoyage intermédiaire à l'eau chaude (90 °C), et des lampes UV équipent l'évacuation d'air.

● **Fonctions et usages** : le VF 800 peut traiter toutes sortes de produits. Il est également possible d'adapter les trémies en fonction des capacités et des caractéristiques des produits. Des unités mobiles sont aussi disponibles.

Un capteur de niveau autorise une régulation automatique du système de levage et de basculement pour une meilleure efficacité.

Le VF 800 intègre une conception hygiénique avec des angles arrondis et des surfaces conçus pour éviter la rétention d'eau. Un nettoyage intermédiaire de la trémie peut être programmé pour faciliter le nettoyage entre les cycles de production. La sortie d'air est équipée de lampes UV pour la décontamination. Le VF 800 offre de nombreuses possibilités de connexion et d'intégration aux productions automatisées. Il peut être associé au hachoir GD 451, qui a été complètement revu avec un entraînement de puissance supérieure et indé-

pendant de celui du poussoir, ce qui permet un ajustement en fonction des produits. Le poussoir VF 800 a reçu la validation d'efficacité énergétique décernée par l'organisme certificateur allemand TÜV. Le modèle 830 est plus particulièrement dédié au marché français pour les produits traiteurs. Plus de quinze essais industriels sont déjà planifiés.

Sur son stand à Iffa, Handtmann présentait aussi l'association du poussoir VF 660 avec une formeuse de boulettes. Cette dernière intègre trois lames de vitesse d'ouverture réglable et un pupitre permettant de régler et de visualiser en temps réel la forme des produits souhaitée.

ISABELLE GATTEGNO