

**RVF 30**



**Vacuum  
Pistonvulbus**



**Betrouwbaarheid door kwaliteit**

**Gemakkelijke wisseling van soort massa**

**Eenvoudige bediening**

**Exacte portie nauwkeurigheid**

De RVF 30 behoort tot de absolute topklasse van de pistonvulbussen. Hij voldoet aan de specifieke eisen welke de rationeel werkende kleine en middelgrote bedrijven van hem verwachten.

Onder vacuum afvullen, portioneren en afdraaien – alle voordelen van de trechter vacuumvulbus zijn hiermede verenigd in een conventionele pistonvulbus.

De combinatie van zuiger en rotorhuis verzekert een exacte portie onder vacuum, en dit zonder productbeschadiging.

Het afdraaimechanisme is geïntegreerd in de machine, waardoor de uitlooptengte verkort wordt. Hierdoor zijn de eindresten uiterst klein. Het wisselen van de vulhoorn bij rechthoekig vullen en afdraaien hoeft niet meer. Het elektronisch bediengedeelte is volledig naar wens van de klant aangepast. Gezamenlijke instelwaarden zijn in het display afleesbaar en kunnen ook tijdens het werken gewijzigd worden. De sturingstechniek beschikt over 99 vulprogramma's met inhoudstafel. Een speciaal ontwikkeld terug zuigprogramma zorgt ervoor dat de resten uit de vulhoorn naar de cilinder worden gezogen. Bedieningsfouten worden direct weergegeven in het display, zodoende bespaart de bediener veel tijd.

## Kenmerken in een oogopslag

- Vacuum pistonvulbus, 30 Liter cilinder inhoud
- Rotorhuis en paletten
- Onderhoudsvrije servo aandrijving
- Exacte portie nauwkeurigheid
- Geïntegreerd afdraaisysteem (daardoor minimale resthoeveelheden)
- Uiterst geluidsarm
- Zelfdragend machineframe vervaardigd uit roestvrij staal
- Eenvoudige bediening
- 99 vulprogramma' met inhoudstafel
- Terug zuigprogramma

## Opties

- Darmhouder
- Clipper aansluiting
- 3 x 230 V

Rotorhuis RVF 30



Bedieningspaneel



## Technische kenmerken RVF 30

Cilinderinhoud :	30 Liter
Max. vulsnelheid :	36 kg/min
Max. portie snelheid	350 porties/min.
Max. vuldruk :	30 bar
Aansluitwaarde :	4,00 KW
Gewicht :	465 kg

Onze exclusieve handelspartner voor België :

# All Food Machines bvba

Vlees-, voeding – en vakuümmachines

Steenweg Deinze 150 (Westral Business Park), B-9810 Nazareth

Tel./Fax: 09 384 07 74, Dhr. Frank Schepens: 0475 76 96 05,

eMail: [info@allfoodmachines.be](mailto:info@allfoodmachines.be) , Internet: [www.allfoodmachines.be](http://www.allfoodmachines.be)