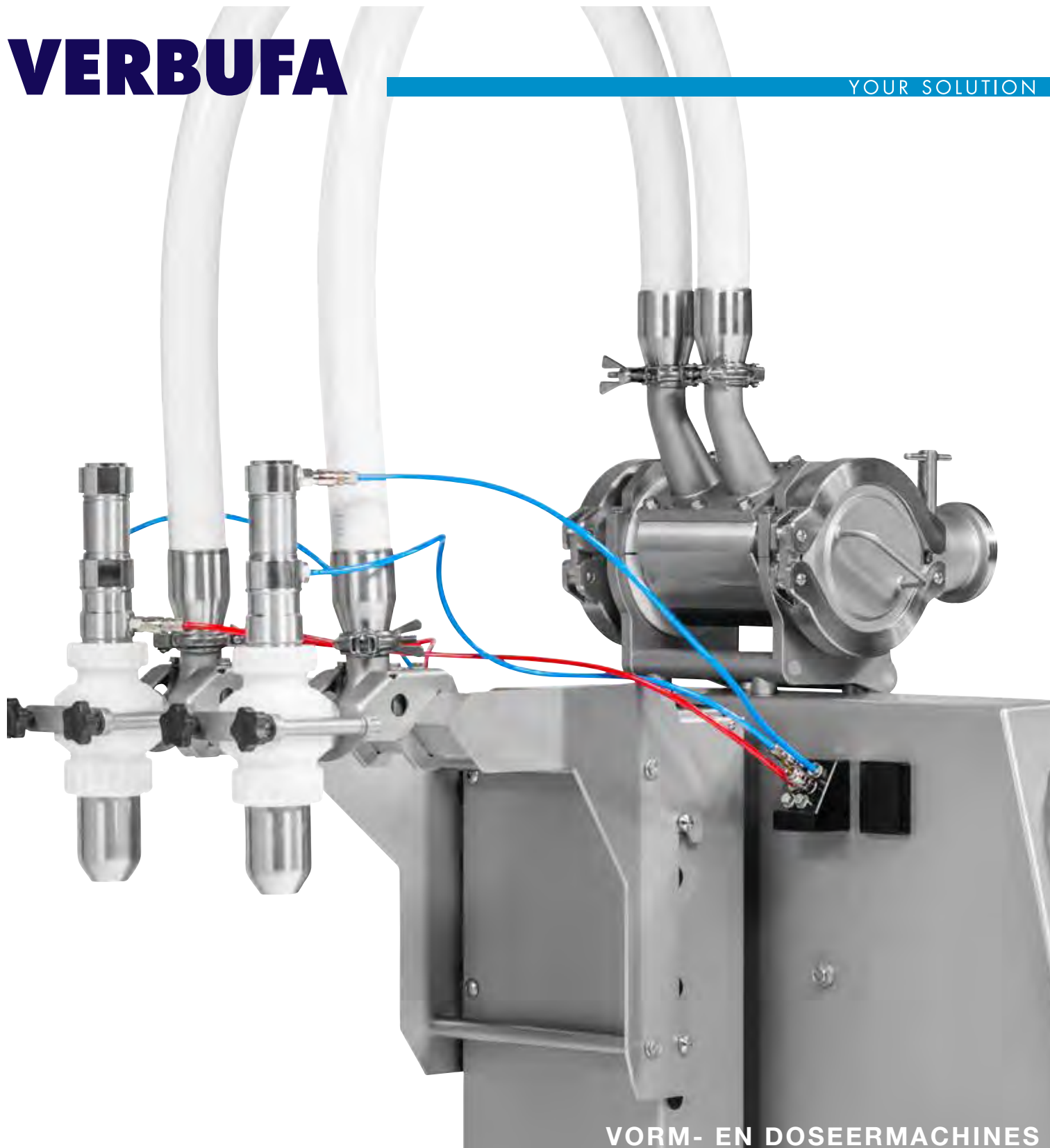


VERBUFA

YOUR SOLUTION



VORM- EN DOSEERMACHINES
FORMING AND DOSING SYSTEMS

VERBUFA

Vorm- en doseermachines / Forming and Dosing Systems

Dankzij tientallen jaren ervaring op het gebied van afvullen en portioneren, kan Verbufa een zeer groot assortiment voorzetapparatuur voor de voedingsmiddelenindustrie ontwerpen en leveren. Verbufa zorgt voor klantspecifieke totaaloplossingen. Hierbij kunt u denken aan doseermachines, co-extrusie systemen, vormmachines en hamburgervormmachines. Ook hebben wij vormmachines voor de productie van gehakt- en soepballen, frikadellen, kroketten, bitterballen, filet americain, aardappelvormproducten, kruidenboter, salades, pizzabodems, kaas, hamburgers, sauzen, soepen, bakkerijgrondstoffen, loempiavullingen en spreadables als pesto. Dat maakt Verbufa meer dan alleen een machineleverancier.

Thanks to Verbufa's considerable experience in filling and portioning technologies, we are able to design and supply an extremely broad range of auxiliary equipment for the food industry. We like to provide our customers with custom-made, total solutions for dosing systems, co-extrusion systems, forming machines and hamburger forming machines. We also have forming machines for the production of meatballs, sausages, croquettes, steak tartare, potato products, herb butter, salads, pizza dough, cheese, hamburgers, sauces, soups, raw ingredients for baking, fillings for spring rolls and spreadables such as pesto. This broad variety is what makes Verbufa much more than an equipment supplier.



VVK Veiligheidsklep
VVK Safety valve
VVK Sicherheitsklappe



VSV | MVD

Verbufa VSV stroomverdeler

Dankzij de Verbufa VSV stroomverdeler is het mogelijk om één productstroom exact en gelijk te verdelen naar meerdere productstromen. De machine is uitermate geschikt voor het verdelen van vloeibare -, pasteuze - en homogene massa's, zoals vlees- en visproducten, filet americain, kaas, broodvulling en snack-producten. Het universele verdeelsysteem kan worden aangesloten op alle Handtmann vacuümvlmachines.

Verbufa MVD Multi-Valve Depositor

The Verbufa MVD Multi-Valve Depositor divides single-lane flow into multi-lane flow accurately and evenly. It is the ideal solution for dividing liquids, pastes and homogenous substances such as meat, fish, cheese and bread products, steak tartare and fast food items. This is a universal multi-valve depositor that is compatible with all of Handtmann's Filling Machines.

Verbufa MVD Füllstromteiler

Der Verbufa MVD Füllstromteiler ermöglicht es, einen Produktstrom exakt und gleichmäßig auf mehrere Produktströme zu verteilen. Die Maschine ist ideal für die Verteilung von flüssigen, pastösen und homogenen Massen, wie Fleisch- und Fischprodukte, feinem Wurstaufstrich, Käse, Brotfüllung und Snackprodukten. Das universelle Verteilersystem kann an alle Handtmann Vakuumfüllmaschinen angeschlossen werden.



Capacity
Up to 400 cycles a minute
subject to product

Product diameter
Up to 85mm

Product weight
10-500 gram

VVM | MFD

Verbufa vormmachine VVM

De Verbufa vormmachine zorgt ervoor dat de meest uiteenlopende producten in een hoog tempo exact gevormd en geportioneerd worden. De VVM is de oplossing voor de productie van de meest uiteenlopende producten zoals ballen, staafjes, rond en rechthoekig. Dankzij de combinatie van de Handtmann vacuümvlmachine en de Verbufa stroomverdeler worden de producten zeer nauwkeurig geportioneerd.

Verbufa Forming Machine MFD

The Verbufa Forming Machine allows an extremely wide range of products to be accurately portioned and shaped at a rapid rate. The MFD is the ideal solution for producing a variety of products such as meatballs/dumplings and sticks. In combination with Handtmann vacuum fillers and the Verbufa flow divider, it is possible to portion products extremely accurate.

Verbufa Formmaschine MFD

Mit der Formmaschine MFD von Verbufa können die unterschiedlichsten Produkte mit einer hohen Schnittleistung exakt geformt und portioniert werden. Die MFD ist die Lösung für die Herstellung unterschiedlichster Produkte, wie Bällchen oder Stäbchen in runden oder rechteckigen Formen. In Kombination mit der Handtmann Vakuumfüllmaschine und dem Verbufa Füllstromteiler wird eine sehr hohe Portioniergenauigkeit erzielt.



VVM I MFD

Verbufa vormmaschine VVM zonder band

De Verbufa vormmachine zonder transportband is de oplossing voor het direct vormen en doseren boven een welbak, gaar- of frituurlijn. De Verbufa vormmachine zonder band word geleverd met een speciale klantspecifieke CE-afscherming en frame. Net als de normale Verbufa vormmachine, vormt de VVM zonder band de meest uiteenlopende producten, zoals ballen, staafjes, rond en rechthoekig. Dankzij de combinatie van de Handtmann vacuüm vulmachine en de Verbufa stroomverdeler worden de producten zeer nauwkeurig geportioneerd.

Verbufa Forming Machine MFD without Conveyor Belt

The Verbufa Forming Machine without conveyor belt is an ideal solution for shaping and portioning products directly into steeping, roasting or deep-frying units. The Forming Machine without Conveyor Belt is supplied with a special-purpose, customer-specific, CE-certified guard and frame. Just like the regular Verbufa Forming Machines, the MFD without Conveyor Belt is ideal for shaping a wide range of products such as meatballs, dumplings and sticks. In combination with Handtmann vacuum fillers and the Verbufa flow divider, it is possible to portion products extremely accurate.

Verbufa Formmaschine MFD ohne Band

Die Verbufa Formmaschine ohne Förderband ist die Lösung für direktes Formen und Portionieren über einer Koch- oder Frittierstraße. Die Verbufa Formmaschine ohne Band wird mit einer kundenspezifischen CE-Kennzeichnung und individuellem Rahmen geliefert. Genau wie die normale Verbufa Formmaschine bildet die MFD ohne Band die unterschiedlichsten Produkte, wie Bällchen und Stäbchen in runden und rechteckigen Formen. In Kombination mit der Handtmann Vakuumfüllmaschine und dem Verbufa Füllstromteiler wird eine sehr hohe Portioniergenauigkeit erzielt.



Capacity

Up to 400 cycles a minute
subject to product

Product diameter

Up to 85mm

Product weight

10-500 gram

VVM I MFD

Verbufa kroketten vormmaschine VVM

De kroketten vormmachine van Verbufa zorgt ervoor dat kroketten en bitterballen in een hoog tempo geportioneerd kunnen worden. De speciale in hoek instelbare gaasband en de perfecte aansluiting op elke paneerlijn maken deze machine uniek. Dankzij de combinatie van de Handtmann vacuüm vulmachine en de Verbufa verdeler worden de producten zeer nauwkeurig geportioneerd.

Verbufa croquette forming machine MFD

The Verbufa croquette forming machine enables croquettes and meatballs to be portioned at high speed. This machine is unique thanks to the special angularly adjustable wire belt and the perfect alignment with any type of breader line. The combination of the Handtmann vacuum filler with the Verbufa MVD flow divider ensures that the products are portioned with extreme precision.

Verbufa Formmaschine für Kroketten MFD

Mit der MFD Formmaschine für Kroketten von Verbufa können Kroketten und kleine Gehaktbällchen mit hoher Schnittleistung portioniert werden. Das besondere, im Winkel verstellbare Gitterband und der perfekte Anschluss an jede Panieranlage machen diese Maschine einzigartig. In Kombination mit der Handtmann Vakuumfüllmaschine und dem Füllstromteiler von Verbufa wird eine sehr hohe Portioniergenauigkeit erzielt.

Capacity

Up to 400 cycles a minute
subject to product

Product diameter

Up to 56mm

Product weight

10-500 gram



VHM-1 | MBF-1

Verbufa enkelbanige vormmachine VHM-1

De Verbufa enkelbanige vormmachine VHM-1 maakt het mogelijk om diverse producten in een hoog tempo te portioneren. Ballen, staafjes, rond of rechthoekig, met de vormmachine van Verbufa kan het allemaal. Dankzij de geïntegreerde pletband en de perforatiewals kan de vormmachine ook worden ingezet voor de productie van handmade hamburgers, tartaartjes en Duitse biefstuk.

VHM-1 COEX

Optioneel kan de VHM-1 worden uitgevoerd als COEX machine voor de productie van gevulde producten, zoals aardappeltjes of kaasproducten gevuld met groente, gehaktballetjes met saus en gevulde frikadellen. Dankzij de geïntegreerde pletband is de vormmachine van Verbufa ook uitermate geschikt voor de productie van gevulde hamburgers.

Verbuf Single-Lane Forming Machine MBF-1

The Verbufa Single-Lane Forming Machine MBF-1 can portion a variety of products at high speed and in any shape. Balls, sticks, round or rectangular, the forming machine from Verbufa can make them all. Thanks to the integrated flattening conveyor belt and the integrated perforation unit, this forming machine can also be used for the production of beef burgers, steak tartare and hand-made-style hamburgers.

Verbufa MBF-1 COEX

Optionally the MBF-1 can be equipped as a COEX Machine for the production of filled products such as potato and cheese products filled with vegetables, meatballs with sauce and filled frikadellers. Its integrated flattening belt also makes the Verbufa Forming System ideal for producing filled burgers.

Verbufa einspurige Formmaschine MBF-1

Die einspurige Formmaschine MBF-1 von Verbufa ermöglicht es, eine Vielzahl von Produkten mit einer hohen Taktzahl zu portionieren. Klößchen, Stäbchen, runde oder rechteckige Formen, mit der Formmaschine von Verbufa kann einfach alles. Durch das integrierte Plättband und die Perforationswalze eignet sich die Formmaschine auch für die Herstellung von handgefertigten Burgern, Tartars und Frikadellen.

Verbufa MBF-1 COEX

Die Verbufa MBF-1 ist auch Lieferbar als COEX Maschine für die Produktion von Gemüse gefüllte Käseprodukte, mit Soße gefüllte Fleischbällchen und gefüllte Frikadellen. Mit dem integrierten Plättband eignet sich die Formmaschine auch ausgezeichnet für die Herstellung von gefüllten Burgern.

Capacity

Up to 400 cycles a minute
subject to product

Product diameter

Up to 85mm

Product weight

10-500 gram

MBF-1 COEX

Capacity up to 100 cycles a minute
Up to 30% inner filling, subject
to product



VSB-VRB

Verbufa schietband VSB

De Verbufa schietband maakt het mogelijk om gehakt, hamburgers, ballen en staven in hoog tempo te positioneren in verpakkingen en verpakkingsmachines. De VSB wordt direct achter de Verbufa VHM-1 vormmachine of de Handtmann GMD99-2 gehaktverdeler geplaatst.



Verbufa Retraction Belt VRB

The Verbufa Retraction Belt is the solution for portioning products such as minced meat, burgers, balls and sticks into packaging and packaging machines. The Verbufa VRB is directly connected to the Verbufa MBF-1 Forming Machine or Handtmann GMD99-2 minced meat portioner.

Verbufa Rückzugsband VRB

Die Verbufa Rückzugsband ermöglicht es Hackfleisch, Hamburger, Bällchen und Stäbchen mit einer hohen Taktzahl zu positionieren in Verpackungen und Verpackungsmaschinen. Die VRB wird direkt neben die Verbufa MBF-1 Formmaschine oder die Handtmann GMD99-2 Hackfleischportionierer aufgestellt.



Capacity

Up to 120 burgers per minute

VPI | VPI

Verbufa Papier Interleaver VPI

De Verbufa interleaver maakt het mogelijk om gevormde producten, zoals hamburgers en tartaar, te voorzien van papier tussen de verschillende lagen. De VPI wordt direct achter de Verbufa VHM-1 vormmachine of tussen de Verbufa schietband en schalen ontnester geplaatst.

Verbufa Paper Interleaver VPI

The Verbufa paper interleaver makes it possible to place sheets of paper in between layers of formed products such as hamburgers and tartare. The VPI is positioned either directly following the Verbufa MBF-1 forming machine or between the Verbufa VRB retraction belt and tray denester.

Verbufa Papier Interleaver VPI

Mit dem Interleaver von Verbufa können zwischen die verschiedenen Schichten von geformten Produkten, wie Burgern und Tartar, Papier gelegt werden. Der VPI wird direkt hinter der Verbufa MBF1-Formmaschine oder zwischen dem Rückzugsband und dem Schalen Entstapler installiert.



Capacity
Up to 120 portions per minute



Capacity
Up to 400 cycles a minute
subject to product

Product diameter
Up to 85mm

Product weight
10-500 gram

VHM | MBF

Verbufa hamburger vormmachine VHM

De Verbufa hamburger vormmachine is door de geïntegreerde pletband erg geschikt voor de productie van handmade hamburgers, tartaartjes en Duitse biefstuk. Daarnaast kan de machine ingezet worden voor de productie van uiteenlopende producten. Ronde of rechthoekige vormen, ballen of staafjes, de vormmachine portioneert het allemaal met hoge snelheid. In combinatie met de Handtmann vacuüm vulmachine en de Verbufa stroomverdeler worden de producten uiterst nauwkeurig geportioneerd.

Verbufa Burger Former MBF

The Verbufa Burger Former has an integrated flattening Conveyor Belt which makes it ideally suited for the production of beef burgers, steak tartare and handmade-style hamburgers. It is also suitable for the production of a variety of other shapes such as balls, sticks, as well as circular and rectangular patties. Together with the Handtmann Filling Machine and the Verbufa Multi Valve Depositor, this burger Forming Machine combines high-speed forming with accurate portioning.

Verbufa Burger Formmaschine MBF

Die Verbufa Burger Formmaschine ist durch das integrierte Plättband sehr geeignet für die Herstellung von handgefertigten Burgern, Tartars und Frikadellen. Außerdem kann die Maschine zur Herstellung einer Vielzahl von Produkten eingesetzt werden. Für Klößchen, Stäbchen, runde oder rechteckige Formen, die Formmaschine portioniert alles mit hoher Taktzahl. In Kombination mit der Handtmann Vakuumfüllmaschine und dem Verbufa Füllstromteiler wird eine sehr hohe Portioniergenauigkeit erreicht.



VVM-VHM COEX | MFD-MBF COEX

Verbufa COEX-vormmachine

De Verbufa COEX-vormmachine is dé oplossing voor het vormen van gevulde producten, zoals aardappeltjes of kaasproducten gevuld met groente, gehaktballetjes met saus en gevulde frikadellen. De COEX-vormmachine wordt direct aangesloten op de uitloop van twee Handtmann vacuümvulmachines. De master machine wordt gebruikt voor het doseren van de buitenvulling, terwijl de slave machine zorgt voor het doseren van de binnenvulling. Deze samenwerking zorgt ervoor dat uw producten uiterst nauwkeurig geportioneerd kunnen worden. De machine is ook leverbaar met geïntegreerde pletband en is daardoor ook uitermate geschikt voor de productie van gevulde hamburgers.



Verbufa COEX Forming Machine

The Verbufa COEX Forming Machine is the ideal solution for forming meat, cheese and potato products that have fillings such as meatballs, sausages and croquettes. The COEX-Forming Machine is designed to be connected directly to the outlet of two Handtmann Filling Machines. The master machine is used for portioning the outer product whilst the slave machine deposits the filling. This is the perfect combination for accurate portioning of your product. The machine can be equipped with an integrated flattening belt which makes the machine also suitable for producing filled burgers.

Verbufa COEX-Formmaschine

Die Verbufa COEX-Formmaschine ist die Lösung für das Formen von gefüllten Produkten wie kleinen Kartoffeln oder Käseprodukten gefüllt mit Gemüse, Hackklößchen mit Soße und gefüllten Frikadellen. Die COEX-Formmaschine wird direkt an den Auslauf von zwei Handtmann Vakuumfüllmaschinen angeschlossen. Die Master-Maschine dient zur Dosierung der Außenmasse, während die Slave-Maschine für die Dosierung der Innenmasse sorgt. Diese Zusammenarbeit garantiert eine sehr hohe Portioniergenauigkeit. Die Maschine ist lieferbar mit integrierten Plättband für die Herstellung von gefüllten Burgern.



Capacity

Up to 100 cycles a minute, subject to product

Product diameter

Up to 75mm

Up to 30% inner filling, subject to product



VSM | MCD

Verbufa snijmachine VSM

De Verbufa snijmachine VSM is uitermate geschikt voor het zeer vlug en gewichtsnauwkeurig extruderen en afkorten van o.a. frikadellen, kroketten, cevapcici, kebab, kofta, geitenkaas en beef jerkey. De eenvoudig uitwisselbare vormset zorgt ervoor dat er een breed scala aan producten geëxtrudeerd en gesneden kan worden. De combinatie van de Handtmann vacuümvulmachine en de Verbufa stroomverdeler waarborgen de gewichtsnauwkeurigheid.

Verbufa Cutting Machine MCD

The Verbufa MCD is ideal for fast, accurate extrusion and cutting of products such as frikadellers, croquettes, cevapcici, kebabs, kofta, goat's cheese and beef jerky. Easily exchangeable moulds allow a wide range of products to be extruded and cut. In combination with Handtmann vacuum fillers and the Verbufa flow divider, the Cutting Machine guarantees outstanding weight accuracy.

Verbufa Schneidemaschine MCD

Die Verbufa Schneidemaschine eignet sich mit ihrer hohen Schnittleistung ausgezeichnet für ein gewichtsgenaueres Extrudieren und Schneiden von z. B. Frikadellen, Kroketten, Cevapcici, Kebab, Kofta, Ziegenkäse. Mit dem leicht auswechselbaren Formsatz kann eine sehr breite Palette von Produkten extrudiert und geschnitten werden und wird in Kombination mit der Handtmann Vakuumfüllmaschine und dem Verbufa Füllstromteiler höchste Gewichtsgenauigkeit gewährleistet.



Capacity

Up to 150 cycles a minute

Product diameter

10mm to 56mm

Product weight

10-500 gram

VSV MVD			
	Dimensions Subject to type MVD	Weight 32-90 Kg. Subject to type MVD	Connection Voltage N.A. Direct connection to every Handtmann

VVM MFD			
	Dimensions 1499x1434x1650 / 2721x1242x1453mm (LxWxH)	Conveyor belt width 400 / 600mm Weight 450 / 650 Kg.	Connection Voltage 400V / 10 A / 50 Hz / 6 bar Direct connection to every Handtmann VF5XX, VF6XX and VF8XX series

VVM MFD without conveyor belt			
	Dimensions 820x1434x1650mm (LxWxH)	Weight 450 / 650 Kg.	Connection Voltage 400V / 10 A / 50 Hz / 6 bar Direct connection to every Handtmann VF5XX, VF6XX and VF8XX series

VSV MVD			
	Dimensions 2674x1173x1630mm (LxWxH)	Conveyor belt width 400 / 600mm Weight 350 / 550 Kg.	Connection Voltage 400V / 10 A / 50 Hz / 6 bar Direct connection to every Handtmann VF5XX, VF6XX and VF8XX series

VHM-1 MBF-1			
	Dimensions 1421x715x1551mm (LxWxH)	Conveyor belt width 150mm Weight 300 Kg.	Connection Voltage 230V / 10A / 50 Hz Direct connection to every Handtmann VF5XX, VF6XX and VF8XX series. MBF-1 COEX: Direct connection to every Handtmann VF6XX with PCK3 and VF8XX series

VSB VRB			
	Dimensions 1635x708x1550mm (LxWxH)	Conveyor belt width 150 / 260mm Weight 345 Kg.	Connection Voltage 400V / 10A / 50 Hz / 6 bar Direct connection to the MBF-1, GMD99-2 and VF6XX, VF8XX series

VPI			
	Dimensions 1121x807x1570mm (LxWxH)	Conveyor belt width 260mm Weight 240 Kg.	Connection Voltage 230V / 4,5A / 50 Hz Direct connection to the MBF-1, GMD99-2 and VF6XX, VF8XX series

VHM MBF			
	Dimensions 2590x1020x1514 / 2721x1242x1453mm (LxWxH)	Conveyor belt width 400 / 600mm Weight 580 / 650 Kg.	Connection Voltage 400V / 10A / 50 Hz / 6 bar Direct connection to every VF5XX, VF6XX and VF8XX series

VVM-VHM-COEX MFD-MBF-COEX			
	Dimensions 2811x1443x1730mm (LxWxH)	Conveyor belt width 600mm Weight 760 Kg.	Connection Voltage 400V / 10 A / 50 Hz / 6 bar Direct connection to every Handtmann VF6XX with PCK3 and VF8XX series

VSM MCD			
	Dimensions 2068x918x1500 / 2070x888x1521mm (LxWxH)	Conveyor belt width 400 / 600mm Weight 365 / 400 Kg.	Connection Voltage 230V / 10 A / 50 Hz / 6 bar Direct connection to every Handtmann VF5XX, VF6XX and VF8XX series

VSM MCD			
	Dimensions 1290x667x1558mm (LxWxH)	Weight 200 Kg.	Connection Voltage 230V / 10 A / 50 Hz / 6 bar Direct connection to every Handtmann VF5XX, VF6XX and VF8XX series

VDM-Static			
	Dimensions 942x737x1591mm (LxWxH)	Weight 80 Kg.	Connection Voltage 230V / 4 A / 50 Hz / 6 bar Direct connection to every Handtmann VF5XX, VF6XX and VF8XX series

VDM-Touch			
	Dimensions 1195x791x1929mm (LxWxH)	Weight 200 Kg.	Connection Voltage 230V / 10 A / 50 Hz / 6 bar Direct connection to every Handtmann VF5XX, VF6XX and VF8XX series

VDM			
	Dimensions 1396x817x1508mm (LxWxH)	Weight 230 Kg.	Connection Voltage 230V / 10 A / 50 Hz / 6 bar Direct connection to every Handtmann VF5XX, VF6XX and VF8XX series



X-Z dosing machine			
	Dimensions 1640x1325x1725mm (LxWxH)	Weight 250 Kg.	Connection Voltage 230V / 10 A / 50 Hz / 6 bar Direct connection to every Handtmann VF5XX, VF6XX and VF8XX series

Pet food dosing machine			
	Dimensions 1557x1210x1700mm (LxWxH)	Weight 300 Kg.	Connection Voltage 230V / 10 A / 50 Hz / 6 bar Direct connection to every Handtmann VF5XX, VF6XX and VF8XX series

XYZ-dosing machine			
	Dimensions 860x990x1670mm (LxWxH)	Weight 200 Kg.	Connection Voltage 230V / 10 A / 50 Hz / 6 bar Direct connection to every Handtmann VF5XX, VF6XX and VF8XX series

VSP			
	Dimensions 1200x800x1250mm (LxWxH))	Weight 240 Kg.	Connection Voltage 230V / 5 A / 50 Hz / 6 bar Direct connection to every Handtmann VF5XX, VF6XX and VF8XX series



VSM I MCD

Verbufa snijmachine voor frikadellen

De Verbufa VSM snijmachine met glijgoten is speciaal ontwikkeld voor het in hoog tempo extruderen en afkorten van frikadellen, direct in een welbak, gaar- of frituurlijn. De Verbufa frikadellen snijmachine wordt geleverd met een speciale klant specifieke CE-afscherming en frame. De combinatie van de Handtmann vacuüm vulmachine en de Verbufa stroomverdeler waarborgen de gewichtsnauwkeurigheid.

Verbufa Frikadeller Cutting Machine

The Verbufa MCD Cutting Machine with chutes has been specially developed for extruding and cutting frikadellers directly into steeping, roasting or deep-frying units. The Verbufa Frikadeller Cutter is supplied with a special-purpose, customer-specific, CE-certified guard and frame. In combination with Handtmann vacuum fillers and the Verbufa flow divider, the Cutting Machine guarantees outstanding weight accuracy.

Verbufa Schneidemaschine für Frikadellen

Die Verbufa MCD Schneidemaschine mit Rutschen und hoher Schnittleistung ist eigens für das Extrudieren und Schneiden von Frikadellen direkt über einer Koch- oder Frittierstraße geeignet. Die Verbufa Frikadellenschneidemaschine wird mit einer kundenspezifischen CE-Kennzeichnung und individuellem Rahmen geliefert und wird in Kombination mit der Handtmann Vakuumfüllmaschine und dem Verbufa Füllstromteiler höchste Gewichtsgenauigkeit gewährleistet.



Capacity
Up to 150 cycles per minute

Product diameter
10mm to 56mm

Product weight
10-500 gram



VDM



Verbufa statisch vulstation VDM-statisch

Het Verbufa statisch vulstation wordt direct aangesloten en aangestuurd vanuit de Handtmann Vacuüm vulmachine waardoor producten zeer nauwkeurig gedoseerd kunnen worden. Het doseersysteem is een klant specifieke oplossing en is uitvoerbaar met verschillende product specifieke doseerkoppen. Spreadables als filet americain, salades, pesto, taartvullingen en maaltijden worden gewichtsnauwkeurig gedoseerd in verpakkingen, tray-sealers en dieptrekkers.

Verbufa Static Dosing System VDM-static

The Verbufa Static Dosing System connects directly to the outlet of the Handtmann vacuum filler's allowing a high degree of weight and portioning accuracy. The VDM-Static is a customer specific solution which can be equipped with various dosing heads for a wide range of products. It is possible to dose spreadables such as minced beef, salads, pesto, cake fillings and ready meals into packaging, tray sealers or vacuum-pack trays.

Verbufa Stationär Dosiersystem VDM-stationär

Die Verbufa VDM Stationär wird direkt an die Handtmann VF angeschlossen für ein sehr hohe Portioniergenauigkeit. Die VDM- Stationär von Verbufa ermöglicht es, dass streichfähige feine Aufstriche, Salate, Pesto, Tortenfüllungen und Fertiggerichte, in Traysealer und Tiefziehverpackungen gewichtsgenau dosiert werden können. Die Dosierköpfe sind leicht auszuwechseln. Dadurch können zahlreiche Produkte abgefüllt werden. Verbufa entwickelt Konzepte, die gänzlich auf Ihren Bedarf abgestimmt werden.



Capacity
Subject to product and machine version

VDM-Touch

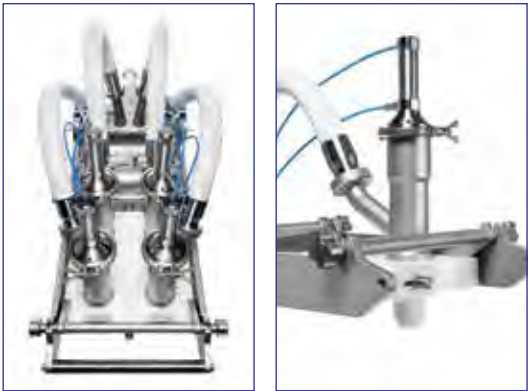
Verbufa servo doseer machine VDM-Touch
De nieuwste generatie Verbufa doseermachines met touch screen besturing is de oplossing voor het gewichtsnauwkeurig doseren in combinatie met verpakkingsmachines. Spreadables als filet americain, salades, pesto, taartvulling en maaltijden worden eenvoudig en gewichtsnauwkeuring in verpakkingen, tray-sealers en dieptrekkers gedoseerd. De eenvoudig verwisselbare en verstelbare doseerkoppen en de bottom-top vulling maken deze machine universeel inzetbaar. De combinatie van de Handtmann vacuümvulmachine en de Verbufa stroomverdeler waarborgen de gewichtsnauwkeurigheid.

Verbufa Servo Dosing Machine VDM-Touch
The latest generation Verbufa Touch-Screen Dosing Unit is the ideal solution for accurate weight portioning in combination with packaging machines. It is possible to dose spreadables such as minced beef, salads, pesto, cake fillings and ready meals into packaging, tray sealers or vacuum-pack trays. Easily exchangeable and adjustable nozzles and bottom/top filling allow this unit to be used virtually anywhere. In combination with Handtmann vacuum fillers and the Verbufa flow divider, the VDM guarantees outstanding weight accuracy

Verbufa Servo Dosiermaschine VDM-Touch
Die neueste Generation Verbufa Dosiermaschinen mit Touchscreen-Steuerung ist in Kombination mit einer Verpackungsmaschine die Lösung für eine gewichtsgenaue Dosierung. Aufstriche, wie Filet Americain, Salate, Pesto, Tortenfüllung und Fertiggerichte werden gewichtsgenau und auf einfache Weise in Traysealer und Tiefziehverpackungen dosiert. Durch die leicht abnehmbaren und verstellbaren Dosierköpfe und die Bottom-up Füllung kann diese Maschine universell eingesetzt werden und wird in Kombination mit der Handtmann Vakuumfüllmaschine und dem Verbufa Füllstromteiler höchste Gewichtsgenauigkeit gewährleistet.



Capacity
Subject to product and machine version



VDM

Verbufa 4-voudig doseersysteem
Het Verbufa 4-voudige doseersysteem zorgt ervoor dat spreadables als filet americain, salades, pesto, taartvulling en maaltijden in verpakkingen, tray-sealers en dieptrekkers, gewichtsnauwkeurig gedoseerd kunnen worden. De doseerkoppen zijn zeer eenvoudig uitwisselbaar. Hierdoor kunnen er talloze producten worden afgevuld. Verbufa ontwikkelt concepten die geheel zijn afgestemd op uw wensen.

Verbufa 4-Lane Dosing System
The Verbufa 4-Lane Dosing System has been developed to portion spreadables such as steak tartare, salad, pesto, pie filling and ready-meals into containers, into trays, seal packaging- and thermoforming packaging machines with ultimate weight control. The system has easy-to-use interchangeable filling nozzles making it suitable for portioning countless food products. At Verbufa, we develop concepts that are tailor-made to your individual specifications.

Verbufa 4-faches Dosiersystem
Das 4-faches Dosiersystem von Verbufa ermöglicht es, dass streichfähige feine Aufstriche, Salate, Pesto, Tortenfüllungen und Fertiggerichte, in Traysealer und Tiefziehverpackungen gewichtsgenau dosiert werden können. Die Dosierköpfe sind leicht aus-zuwechseln. Dadurch können zahlreiche Produkte abgefüllt werden. Verbufa entwickelt Konzepte, die gänzlich auf Ihren Bedarf abgestimmt werden.

Capacity
Subject to product and machine version



X-Z doseermachine | X-Z Dosing Machine

Verbufa X-Z doseer machine voor dieptrekkers

De Verbufa doseermachine is speciaal ontwikkeld voor het rechtstreeks doseren in o.a. dieptrekkers. De induikende beweging van de doseerkoppen en het meelopend vullen zorgen voor een perfecte bodenvulling en een glad oppervlak zonder versmering, waardoor een schone sealrand gegarandeerd is. Door de eenvoudig wisselbare en verstelbare doseerkoppen kunnen talloze producten worden afgevuld.

Verbufa X-Z Dosing Machine

The Verbufa Dosing Unit has been specially designed for portioning directly into vacuum-pack trays etc. The nozzles make a low, sweeping motion that traces the form of the vacuum-pack tray guaranteeing perfect filling, a smooth surface without smears and a clean edge seal. Easily exchangeable and adjustable nozzles allow countless products to be portioned.

Verbufa X-Z Dosiermaschine für Tiefziehverpackungen

Die Verbufa Dosiermaschine wurde eigens für die direkte Dosierung von u.a. Tiefziehverpackungen entwickelt. Die Eintauchbewegung der Dosierköpfe und das mitlaufende Füllwerkzeug garantieren eine perfekte Bodenfüllung, eine glatte Oberfläche ohne Verschmieren und eine saubere Versiegelung. Mit den leicht auszuwechselnden und individuell einstellbaren Dosierköpfen können zahlreiche Produkte abgefüllt werden.

Capacity

Subject to product and machine version



Doseermachine diervoeding | Pet Food Dosing machine

Verbufa doseer machine voor diervoeding

Het Verbufa doseersysteem voor diervoeding is uitermate geschikt voor het doseren van zware producten, zoals bijvoorbeeld runderpens. De combinatie van de speciale snijdende doseerkoppen met de induikende en meelopende beweging, maken deze machine de ideale oplossing voor het doseren van zware producten. De combinatie van de Verbufa VSV stroomverdeler en de Handtmann vacuümvulmachine zorgt ervoor dat de gewichtsnauwkeurigheid wordt gewaarborgd.

Verbufa Dosing Machine for Pet Food

The Verbufa Pet Food Dosing Unit is ideal for portioning heavy products such as tripe. The combination of special-purpose cutting nozzles and its sweep 'n' trace motion make this unit an ideal solution for portioning heavy products. In combination with Handtmann vacuum fillers and the Verbufa MVD flow divider, this unit guarantees outstanding weight accuracy.

Verbufa Dosiermaschine für Tierfutter

Die Verbufa Dosiersysteme für Tierfutter eignen sich ausgezeichnet zum Dosieren von schweren Produkten, wie Rinderpansen. Die speziellen, schneidenden Dosierköpfe machen diese Maschine, in Kombination mit der eintauchenden und mitlaufenden Bewegung, zur idealen Lösung für die Dosierung von schweren Produkten. Zusammen mit der Handtmann Vakuumfüllmaschine und dem Verbufa MCD Füllstromteiler wird höchste Gewichtsgenauigkeit gewährleistet.



Capacity

Subject to product and machine version



XYZ Doseermachine | XYZ Dosing Machine

Verbufa XYZ-vuller

Met de XYZ-vuller is het mogelijk om iedere denkbare beweging te maken en te repeteren. De XYZ-vuller is met name geschikt om spreadables als filet americain, salades, pesto, taartvullingen en maaltijden in verpakkingen, tray-sealers en dieptrekkers in elke gewenste vorm te doseren. De eenvoudig uitwisselbare doseerkoppen zorgen ervoor dat er een zeer breed scala aan producten afgevuld kan worden.



Capacity
Subject to product and machine version

Product diameter
Any form in the range of 200x200



Verbufa XYZ-Dosing System

The XYZ-Dosing System can be used for a wide spectrum of products with reliable repeatability. It has interchangeable filling nozzles which are ideal for depositing spreadables, such as steak tartare, salads, pesto, pie fillings and ready-meals in any form, into trays, seal packaging- and thermoforming packaging machines. The system is designed for ease of use and reliable repeat performance.

Verbufa XYZ-Füller

Mit dem XYZ-Füller ist es möglich, jede erdenkliche Bewegung auszuführen und zu wiederholen. Der XYZ-Füller eignet sich besonders für die Dosierung von pastösen Massen wie sehr feine streichfähige Aufstriche, Salate, Pesto, Pasteten- oder Tortenfüllungen und Fertiggerichten in Traysealer und Tiefziehverpackungen in jeder beliebigen Form. Die leicht auswechselbaren Dosierköpfe sorgen dafür, dass eine sehr breite Palette von Produkten gefüllt werden kann.



VSP-1

Verbufa spies machine VSP-1

De VSP spies machine wordt direct op de uitloop van een Handtmann vacuümvulmachine aangesloten. De VSP is de oplossing voor het doseren van gehakt en het automatisch voorzien van een stokje. Producten zoals kofte, kebab, cevapcici en gehaktstaven worden in een hoog tempo eenvoudig vervaardigd.

Verbufa Skewer Machine VSP-1

The Verbufa Skewer Machine is designed to be connected directly to the outlet of the Handtmann Filling Machine. The VSP is the solution for dosing minced meat and automatic stick stringing. Products such as kofte, kebab, cevapcici and minced meat sticks will be stringed easy at high speed.

Verbufa Spießmaschine VSP-1

Die Verbufa Spießmaschine (VSP) wird direkt am Auslauf des Handtmann Vakuumfüllers angeschlossen. Die VSP ist die Lösung für das Dosieren von Hackfleisch mit automatischem Spießvorgang. Produkte wie Köfte, Kebab, Cevapcici und Hackfleischstäbchen werden mit hoher Frequenz leicht hergestellt.

Capacity
Up to 30 portions a minute

Product diameter
Up to 35mm or 35x35mm

Product weight
Up to 150 grams





VERBUFA

Vestiging Nederland
Hanzeboulevard 20 - 22
3825 PH Amersfoort

info@verbufa.nl
www.verbufa.nl

Vestiging België
Mellestraat 56
B-8501 Heule
T +31(0)33 455 43 33
F +31(0)33 455 43 34

T +32(0)56 353254
F +32(0)56 353706

