handtmann
Idéias com futuro.

LINHA DE PORCIONAMENTO-AMARRAÇÃO-SUSPENSÃO PTH HANDTMANN

PORCIONAMENTO, AMARRAÇÃO E SUSPENSÃO AUTOMÁTICOS DE SALSICHAS EM TRIPA NATURAL E COLÁGENO

Produtos embutidos amarrados

A linha de porcionamento-amarração-suspensão PTH Handtmann oferece a fabricantes de médio porte e para indústrias de embutidos um processo de produção automatizado para enchimento, porcionamento, amarração e suspensão de produtos. As salsichas amarradas são transferidas com segurança de processo no local de amarração, em distâncias flexíveis dos ganchos de suspensão e dos grupos para a unidade de suspensão. Deste ponto, os produtos são admitidos simplesmente numa vara de fumeiro e conduzidos a um tratamento térmico.

AS SUAS VANTAGENS

- Aumento da eficiência de 30 % em comparação a amarração sem suspensão automática
- Alto rendimento de produção eficiente, com até 280 porções por minuto com base no processo global eficiente com enchimento, porcionamento, amarração e suspensão em variantes flexíveis
- Redução de custos com base em porções com peso em gramas exatas e economia de tripa, com base em bem curtas distâncias entre as porções
- Qualidade constante e excelente graças a produtos com enchimento roliço com boa mordedura, mesmo depois do processo de defumação e cozimento, devido a distâncias definidas entre os produtos
- Alta eficiência de amarração com fios originais Inotec com curtos tempos de troca e desligamento automático da linha no caso de término do fio ou da tripa
- Praticidade para o usuário pela sincronização ideal de cada componente, comutação automática do programa e colocação perfeita das tripas

PROCESSO DE PRODUÇÃO AUTOMÁTICO PARA PRODUTOS COMO SE FOSSE FEITO À MÃO

Processo de automação econômico para produtos amarrados
A solução global automatizada PTH reúne as vantagens das linhas de porcionamento e suspensão Handtmann com as da técnica de amarração Inotec IGS2-iT. Um local da amarração adicional patenteado garante uma primeira e última porção perfeitamente fechada. A segurança de processo de enchimento, porcionamento, amarração e suspensão propicia um processo global altamente eficiente, com alto e eficiente rendimento de produção. Precisão máxima do peso das porções reduz significativamente os desperdícios e os custos de produção.

Qualidade e visual como feito à mão
No processo global parcialmente automatizado, são produzidos produtos perfeitamente amarrados, em tripa natural e colágeno, em alta qualidade como se fossem produzidos à mão. Devido a um leve "excesso de enchimento", formam se produtos belos e roliços, bons de morder, com simultânea economia de tripa. A distância definida entre as porções individuais na unidade de suspensão assegura adicionalmente um resultado de defumação e cozimento uniforme. A amarração realizada com pressão impede resíduos do produto embutido no local de amarração, garantindo da mesma forma uma produção perfeitamente higiênica e a exclusão de intervenções manuais.

Fácil operação da linha completa
Pela sincronização ideal de cada componente com comutação automática do programa, a linha completa pode ser operada de modo fácil e intuitivo. Um tubo de enchimento girável facilita o enfiamento das tripas, da mesma forma como um enfiador de tripa, de integração opcional, e um recipiente de fácil acesso para tripa natural e colágeno. Os grandes rolos de fio Inotec reduzem os procedimentos de troca de rolo a um mínimo.

OPÇÕES:

- Tubos de enchimento com diâmetros de 18, 20, 22, 24 e 28 mm
- Reconhecimento final da tripa com desligamento automático

EXEMPLOS DE PRODUTO:

- Produtos embutidos amarrados suspensos no local da amarração

DADOS TÉCNICOS:

Categoria	Parâmetros do produto
Etapas do processo	Enchimento, porcionamento, amarração, suspensão
Capacidade (amarrações por minuto)	Até 280 porções por minuto (*depende do produto, da tripa, da enchedora a vácuo e de outras condições de produção)
Tipo de tripa	Tripa natural e colágeno
Gama de calibres	28 a 45 mm
Suspensão	possível um loop de 4

701654 | Reservado o direito a alterações técnicas