



## ЛИНИЯ ДЛЯ ПОРЦИОНИРОВАНИЯ, ПЕРЕВЯЗЫВАНИЯ И НАВЕШИВАНИЯ РТН HANDTMANN

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПОРЦИОНИРОВАНИЕ,  
ПЕРЕВЯЗЫВАНИЕ И НАВЕШИВАНИЕ СОСИСОК  
В НАТУРАЛЬНОЙ И КОЛЛАЖИ

Перевязанные колбасные изделия

Линия для порционирования, перевязывания и навешивания РТН Handtmann осуществляет автоматизированный производственный процесс наполнения, порционирования, перевязывания и навешивания изделий в натуральной оболочке на средних и крупных промышленных предприятиях. Перевязываемые колбасные изделия надежно передаются в месте перевязки на навешивающее устройство с соблюдением гибкого расстояния между крюками и группами. Отсюда изделия просто передаются на копильную палку и проходят термическую обработку.

### ВАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА

- Повышение эффективности на 30 % по сравнению с перевязыванием без автоматического навешивания
- Увеличение эффективности на 30% по сравнению с перевязкой без навешивания
- Высокая производительность до 280 порций в минуту за счет эффективности комплексного процесса наполнения, порционирования, перевязывания и навешивания в гибких исполнениях
- Сокращение затрат за счет порционирования продукции с точностью до грамма и экономия оболочки благодаря очень узким интервалам между порциями
- Неизменно высокое качество благодаря плотной набивке аппетитных продуктов, в том числе после копчения и варки, за счет определения интервалов между изделиями
- Удобство эксплуатации благодаря оптимальной синхронизации отдельных компонентов, автоматическому переключению программ и оптимальному вытягиванию оболочки

### АВТОМАТИЗИРОВАННОЕ ИЗГОТОВЛЕНИЕ ИЗДЕЛИЙ, КАК ПРИ РУЧНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

#### Экономичный автоматический процесс производства перевязанных изделий

Автоматизированное комплексное решение РТН сочетает в себе преимущества линий порционирования и навешивания Handtmann и перевязочной машины Inotec IGS2-iT. Запатентованная дополнительная точка перевязывания гарантирует идеальную герметизацию первой и последней порций. Надежное наполнение, порционирование, перевязывание и навешивание обеспечивают невероятную эффективность производственного процесса при максимальной производительности. Исключительная точность веса порций значительно сокращает потери и производственные затраты.

#### Качество и внешний вид изделий, как при ручном производстве

В рамках частично автоматизированного процесса производятся высококачественные перевязанные изделия по-домашнему в натуральной. Благодаря незначительному «переполнению» линия производит отличные упругие и по-настоящему аппетитные продукты. При этом также экономится оболочка. Дополнительно заданное на навешивающем устройстве расстояние между отдельными порциями обеспечивает равномерно качественный результат копчения и варки. Плотное перевязывание предотвращает образование остатков наполняемой массы в месте перевязывания, что, в свою очередь, повышает гигиеничность производства и сокращает необходимость ручного вмешательства.

#### Простое управление всей линией

Благодаря оптимальной синхронизации отдельных компонентов с автоматическим переключением программ оператор может легко и удобно управлять всей линией. Поворотная наполнительная трубка облегчает вытягивание кишечной оболочки так же, как и опциональное вставное устройство для вытягивания оболочек и резервуар для натуральной оболочки с оптимальным доступом и коллажи. Наличие больших мотков нити Inotec сводит к минимуму необходимость смены нити.



## ОПЦИИ:

- Наполнительные трубки диаметром 18, 20, 22, 24, 28 мм
- Распознавание окончания оболочки с автоматическим отключением

## ПРИМЕРЫ ПРОДУКТОВ:

- Перевязанные колбасные изделия, навешанные в точке перевязывания

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Категория	Параметры продуктов
Этапы процесса	Наполнение, порционирование, перевязывание, навешивание
Производительность (вязок в минуту)	До 280 порций в минуту [*в зависимости от изделия, оболочки, вакуумного наполнителя и других производственных условий]
Тип оболочки	Натуральная и коллажи
Диапазон калибров	28 – 45 мм
Навешивание	с 4-го контура