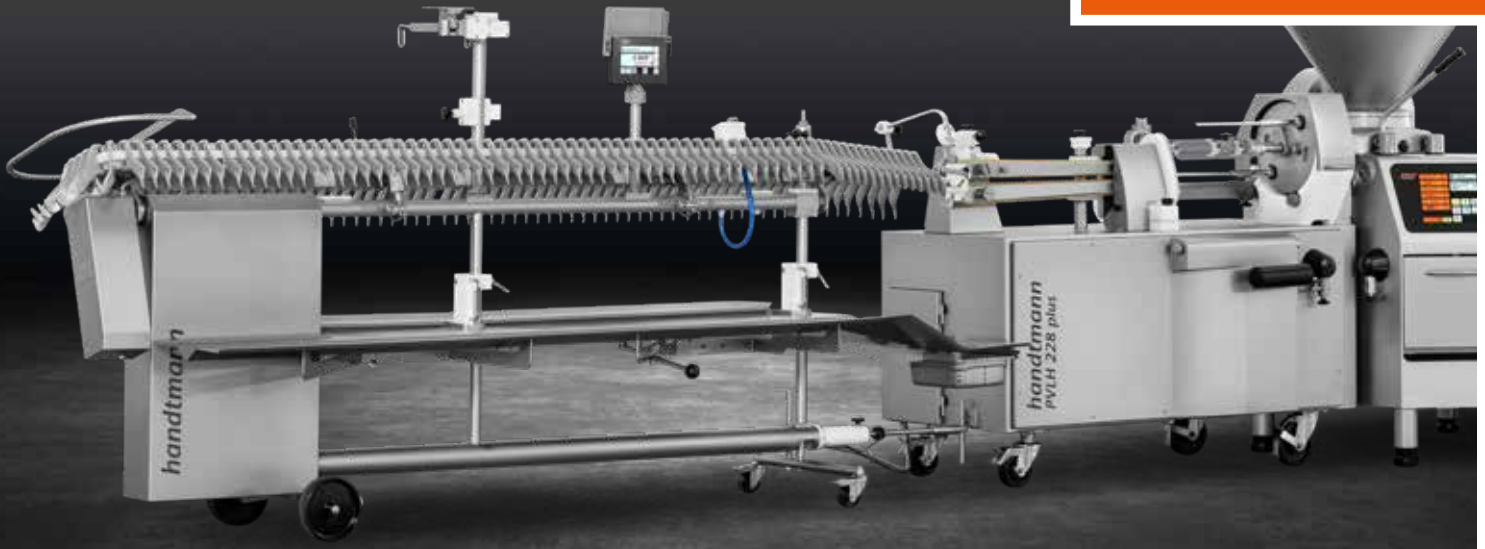


NEUHEIT



## PROFITIEREN SIE VON DIESEN VORTEILEN DER AUFHÄNGE-EINHEIT AHE 228-16 / AHE 228-17

- **EXZELLENTER ERGONOMIE** durch individuell anpassbare Höhenverstellung  
**Variante AHE 228-17 „Schwenkbare Ausführung“**/Länge 320 cm  
Flexible, stufenlose Arbeitshöhe an der AHE-Vorderseite:  
Unterschiedliche Arbeitshöhe vorne/hinten bis ca. 150 mm  
**Variante AHE 228-16 „Gerade Ausführung“**/Länge 220 cm oder 320 cm  
Gleiche Arbeitshöhe an AHE-Vorder- und Rückseite
- **REDUZIERUNG VON GIVE-AWAY DURCH AUTOMATISCHE GEWICHTSREGELUNG**  
Optional integrierbare **Handtmann AHE-Waage auf der Aufhängeeinheit**  
zur Gewichtsoptimierung für eine deutliche Kostensenkung
- **HÖHERE AUSBRINGUNGSMENGE** durch optimale Rauchstockauslastung:  
Optimierte Gruppenabstände und variable Hakenabstände mit 5 mm Abstufung  
für mehr Portionen pro Rauchstock und Reduzierung des Darmverbrauchs
- **RÜSTZEITMINIMIERUNG** durch vereinfachtes Hakensetzen mit LED-Unterstützung  
und gleichzeitiges Rüsten von Abdrehlinie und Aufhängeeinheit
- **EXZELLENTER HYGIENE BEDINGUNGEN** durch Hygienic Design und Hygienic Features  
wie schwenk- und höhenverstellbare Auffangwanne mit integriertem Restbehälter und viele mehr

**Handtmann bietet Ihnen nun den Prozessschritt des Würstchen-Aufhängens noch schneller, ergonomischer und digital unterstützt. So wird Ihre Würstchenproduktion noch effizienter und sicherer.**

### Optimal mit neuen Funktionen

Die neue Handtmann Aufhängeeinheit AHE 228-16/AHE 228-17 bietet zahlreiche neue Vorteile. Die tausendfach bewährte Hänge-technologie wurde weiter optimiert und mit neuen Funktionen ausgestattet. Neben den bewährten Vorteilen wie dem schnellen, parallelen Rüsten von Vorsatzmaschine und Aufhängeeinheit, werden ihre Produktionskosten mit Integration der AHE-Waage nochmals drastisch durch die Reduzierung von Give-Away gesenkt. Diese und viele weitere neue Optionen bedeuten Mehrwert auf der ganzen Linie!

### Flexibler. Schneller. Prozesssicher.

Die individuell anpassbare Höhenverstellung der neuen Aufhängeeinheit bietet für jeden Bediener die passende Arbeitshöhe. Die Aufhängeeinheit im Hygienic Design platziert die abgedrehten Würste als gerade oder gekrümmte Portionen mit der Abdrehestelle exakt auf den Haken der Aufhängeeinheit, unabhängig von Gewicht, Länge und Loops. Ein minimaler Hakenabstand von 20 mm und 5 mm Abstufung sorgt für eine optimale Rauchstockauslastung und Kosteneinsparung im Gesamtprozess. Vereinfachtes Hakensetzen reduziert zudem Rüstzeiten. Ein optionaler AHE-Stoppschalter sorgt zusätzlich für Prozesssicherheit. Wenn erforderlich, wird ein automatischer Stopp der Produktionslinie durch die gehängten Portionen ausgelöst.

## WÄHLEN SIE DIE PASSENDE VARIANTE DER NEUEN AUFHÄNGE-EINHEIT FÜR IHRE WÜRSTCHEN-PRODUKTION

### AHE 228-17 „Schwenkbare Ausführung“

- AHE Länge 320 cm
- AHE Vorderseite „Verschließen/Knoten“: Arbeitshöhe flexibel und stufenlos verstellbar
- AHE-Rückseite „Rauchstockentnahme“: Differenz zu Arbeitshöhe vorne bis ca. 150 mm

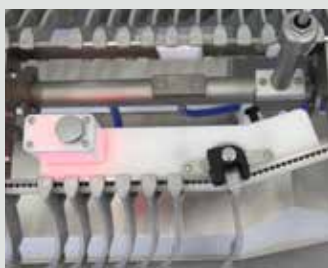


### AHE 228-16 „Gerade Ausführung“

- AHE in 2 Längen verfügbar: 220 cm oder 320 cm
- Gleiche Arbeitshöhe an Vorder-/Rückseite



### VORTEILE DER NEUEN AUFHÄNGE-EINHEIT AHE 228



↑ Rüstzeitminimierung durch optimierte Hakenbestückung



↑ Auffangwanne in Reinigungsstellung



↑ Optimierte Rauchstockauslastung



↑ Sicherheit in der Produktion durch optionalen Schutzbügel

### OPTION MIT MEHRWERT: INTEGRIERTE AHE-WAAGE

Die Handtmann AHE-Waage mit Gewichtsregelung ist optional direkt auf der Aufhängeeinheit platzierbar. Give-Away wird durch optimale Gewichtsgenauigkeit auf ein Minimum reduziert (Reduzierung der Überfüllung um bis zu 60 % möglich). Die AHE-Waage kann als Portions- und Rauchstock-Waage fungieren.



↑ Höhenverstellbare Handtmann AHE-Waage mit 300° schwenkbarer Bedieneinheit und optischer LED-Anzeige