handtmann
Ideas for the future.

Albert Handtmann Maschinenfabrik GmbH & Co. KG
Hubertus-Liebrecht-Str. 10-12
88400 Biberach/Riss, Alemanha

Tel.: +49 7351 45-0
Fax: +49 7351 45-1501

sales.machines@handtmann.de
www.handtmann.com/food

Alemanha | www.handtmann.comw/food | Art.Nr 701742

OS SEUS PRODUTOS – A NOSSA TECNOLOGIA

Preços das matérias-primas flutuantes, mão-de-obra qualificada e eficiente, produtos de altíssima qualidade para clientes satisfeitos – nós sabemos o que o preocupa como produtor no assunto produtos de pastelaria. Quase todos os dias você se defronta com novos desafios. Aqui se trata de permanecer flexível e de produzir com qualidade altíssima e, ao mesmo tempo, rentável.

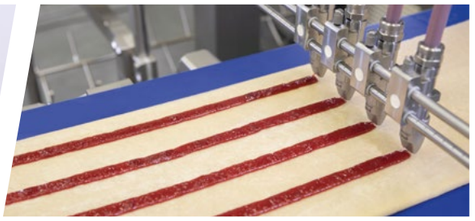
As exigências aumentam, não apenas por parte dos clientes. Também a concorrência no mercado se torna cada vez mais acirrada. A questão não é somente saber quem conseguirá convencer os clientes com os seus produtos e atraí-los a si. Cada vez mais importante também é a resposta sobre quem realmente produz esses produtos de pastelaria. Mais do que nunca, pessoal qualificado está se tornando uma mercadoria em falta. Aqui entramos no jogo com os nossos sistemas de divisão de massas e máquinas de porcionamento tecnicamente aperfeiçoados. Os nossos sistemas modulares para diferentes níveis de rendimento, desde as operações artesanais até as de pastelaria industrial, podem ser operados intuitivamente e possibilitam a produção flexível e eficiente dos seus produtos. Em combinação com dispositivos adicionais, eles podem ser utilizados para dividir massas sem uso de óleo, para dosar, formar e dividir massas em uma só etapa.

Graças ao princípio de equipamentos modulares, eles podem ser utilizados para aplicações variadas: desde inúmeros tipos de pão, tais como **pão integral** de **centeio**, **trigo** e **espelta** até gamas inovadoras de produtos, como **produtos de pastelaria** e **de pastelaria fina sem glúten**, **barras energéticas**, **produtos em barras**, **cookies**, **snacks de pastelaria** e muito mais.

Você ama produtos de pastelaria e nós temos o prazer de apoiá-lo em suas tarefas diárias.

*A NOSSA **EXPERIÊNCIA** PARA OS SEUS **PRODUTOS DE PASTELARIA**.*

Desde a fundação da empresa em 1954, a Handtmann evoluiu muito e conseguiu aperfeiçoar a sua tecnologia principal nas áreas de enchimento e porcionamento para a indústria de produtos alimentícios, elevando-a ao padrão técnico premium.
Somos especialistas no manuseio de produtos alimentícios e conhecemos as determinações e os desafios que precisam ser superados. Aposte no nosso know-how de longos anos e na nossa tecnologia made in Germany.



*A NOSSA **TECNOLOGIA** PARA OS SEUS **PRODUTOS DE PASTELARIA***

Teremos prazer em apoiá-o com os nossos conhecimentos especializados e com a nossa técnica excelente. Somos especializados em:

DIVISÃO DE MASSA / PORCIONAMENTO:

O nosso processo de separação patenteado Handtmann possibilita uma divisão de massa preciso e sem óleo para as mais variadas inserções de massa, sem necessidade de conversão na máquina. Colocamos o foco na altíssima precisão de porcionamento, visando uma produção rentável e produtos uniformes e alta qualidade.

FORMAÇÃO E CORTE:

Produtos tipo snacks, produtos da tendência e conveniência na área da panificação abrem um outro potencial de mercado. Nós oferecemos soluções de aplicação com inúmeras opções de produtos flexíveis quanto à forma, configuração, consistência e constituição.

CONTROLE DO PESO:

Controle do peso integrado para porções permanentemente uniformes, também no emprego de recursos diferentes. Temos em vista sempre o seu custo de vendas e, portanto, também os seus custos totais.

DOSAGEM:

A nossa promessa: Com a Handtmann, você sempre dosa em gramas exatas, independentemente da consistência. No que se refere ao emprego de matérias-primas caras, isso é definitivamente um fator de custos essencial.

SOLUÇÕES DIGITAIS:

Beneficie-se do nosso leque de soluções digitais inteligentes e ingresse com isso na era digital – de modo bem simples e passo a passo com as Handtmann Digital Solutions para otimizar o processo de produção e o resultado global.

*OFERECEMOS **MAIS**:*

SUAS VANTAGENS NUM RELANCE

- Tecnologia líder para soluções de produção altamente eficientes e rentáveis, com alto desempenho e a baixos custos
- Excelente precisão de porcionamento, aliada à significativa redução de custos bem como preservação sustentável dos recursos
- Soluções variáveis e possibilidades de uso flexível, compatíveis com as tendências rápidas e as alternantes exigências de mercado
- Qualidade descomprometida para máxima disponibilidade e baixos custos operacionais

*A NOSSA **TECNOLOGIA** PARA O PESO IDEAL DOS SEUS **PRODUTOS***

A preservação e a precisão de peso já começam na alimentação de produto. Por isso, nos nossos sistemas de divisão da massa e sistemas de porcionamento, tomamos por base a combinação de uma peça angular de alimentação sincronizada e uma saída de tremonha a forma simplificada. E o melhor de tudo:
com a Handtmann , a alimentação de produto é sempre sem óleo. Dessa maneira, as suas receitas e, em decorrência disso, os seus produtos, permanecem totalmente autênticos e originais.

Tão complexa quanto a técnica que se encontra por trás disso, tão simples também é a operação das máquinas.
O comando centralizado através da tela pode ser realizado de forma rápida e intuitiva. A tela colorida, a linguagem por símbolos, 300 locais para salvar produtos, cerca de 30 idiomas livremente selecionáveis com comutação rápida dos idiomas e sistema de diagnóstico e de ajuda integrado facilitam o seu trabalho diário e asseguram uma qualidade constantemente alta.

Além disso, a nossa tecnologia gosta de molhar. O design higiênico torna possível a limpeza rápida e rigorosa com equipamentos de baixa pressão.

A pedido,fornecemos o nosso divisor de massa também em modelo móvel e protegido contra infiltração de poeira.

*A PRECISÃO DE PORCIONAMENTO VEM DA **HANDTMANN***

O cerne de todos os sistemas de porcionamento e de divisão da massa Handtmann é a bomba de massa com sistema de palhetas. Este é o segredo para a extraordinária precisão de peso e para o transporte extremamente preservador da massa ou do recheio. Durante todo o processo de produção, garantimos um enchimento contínuo e uniforme das câmaras da bomba de massa. Isso é essencial para a precisão de peso desejada e de primeira classe bem como para altíssima qualidade dos produtos.

Pães integrais, de mistura de centeio, de mistura de trigo ou espelta, em fôrma ou não moldado. Especialidades de pães de 20 g a 20 kg

Pão branco, baguete, pide, pão não amassado, torrada, pretzel, pizza

Bolos de esponja, bolinhos americanos, muffins, bolos mexidos, biscoitos de massa quebrada, bolinhas de coalhado, chifres de amêndoas, trufas de rum

Tranças, pães com passas, stollen, cookies, bolachas, massa de coalhada

EMPRESAS ARTESANAIS *– A NOSSA FLEXIBILIDADE PARA SUA VARIEDADE DE* ***PRODUTOS DE PASTELARIA***

Ainda hoje, o trabalho manual estão na pauta do dia em muitas panificadoras. Muitos dos seus produtos, só você mesmo consegue formar e produzir na perfeição com suas próprias mãos e sua paixão. Mesmo assim, você também precisa sobreviver no mercado e cuidar de uma produção rentável e eficiente tanto quanto possível. Com os nossos sistemas de divisão da massa, facilitamos o seu dia-a-dia e oferecemos suporte ao seu trabalho. Com inúmeros dispositivos adicionais, as nossas máquinas de porcionamento se transformam em sistemas flexíveis para a diversidade de seus produtos.

OS NOSSOS ***DISPOSITIVOS ADICIONAIS*** *PARA* ***PRODUTOS VARIÁVEIS***

No tema dosagem, com a **válvula dosadora DV 85-1** flexível, oferecemos uma solução que faz da dosagem em gramas exatas um brinquedo de crianças.
Quer se trate de massas líquidas ou pastosas, com ou sem pedaços – com uma válvula dosadora da Handtmann você economiza dinheiro vivo justamente no caso de matérias-primas caras. A dosagem em gramas exatas é uma das nossas competências principais.

A nossa oferta:

- Manuseio ótimo com roletes, mangueira de duas partes e design ergonômico do manípulo
- Solução de dosagem flexível para os mais variados formatos de recipientes
- Qualidade do produto excelente e de aparência apetitosa com base no princípio de dosagem e porcionamento preservador

Válvula dosadora DV 85-1

Com a **unidade manual de porcionamento MPE**, auxiliamos você no porcionamento também de massas muito pegajosas e macias. Fácil e simples de instalar em cada sistema de porcionamento.

A nossa oferta:

- Flexibilidade elevada graças a porções de tamanhos variados
- Porções de massa podem ser laminadas com sementes em recipientes preparados e, a seguir, colocadas em formas de assar
- Pode ser montado em qualquer sistema de porcionamento Handtmann

Unidade manual de porcionamento MPE

A **unidade de corte manual MSE 441** permite a produção automática de produtos moldados a partir das mais variadas massas e materiais iniciais e com os mais variados cortes transversais.

A nossa oferta:

- Aumento de eficiência da produção
- Utilização e manuseio intuitivos
- Limpeza mais fácil
- Montagem sem necessidade de ferramentas

Unidade de corte manual MSE 441

EMPRESAS INDÚSTRIAIS – ***NA DIREÇÃO DO SUCESSO COM A TECNOLOGIA HANDTMANN***

As nossas máquinas se baseiam não somente na técnica aperfeiçoada, mas, devido ao processamento de componentes de alta qualidade, são dimensionadas para ter longa vida útil e, além disso, suportam altas cargas de processamento. Conosco, você conseguirá produzir de modo absolutamente eficiente e com a melhor qualidade durante vinte e quatro horas por dia. Oferecemos módulos individuais que podem ser utilizados em aplicações diferentes ou integrados com segurança de processo como solução de interface em linhas completas.

OS NOSSOS ***DISPOSITIVOS ADICIONAIS*** *PARA A SEU* ***VARIABILIDADE***

Nossa **unidade de corte SE 442-1** para massas de trigo, até massas de pão de mistura. Perfeitamente adequada para a produção de torrada e pizza. Redução significativa de custos devido ao princípio de divisão de massa sem óleo.

A nossa oferta:
- Divisão de massa com precisão de pesos exatos
- Alta sincronização do sistema, pois as distâncias das porções de massa durante a transferência são sempre iguais
- Produção eficiente e econômica devido ao rendimento de porcionamento constantemente elevado
- Compatibilidade modular com sistemas em etapas prévias e posteriores

Unidade de corte SE 442-1

O **sistema de formação FS 521** é adequado para a produção de produtos formados diretamente em esteiras posteriores ou fritadeiras.

A nossa oferta:
- O sistema rotativo de chapas perfuradas permite grande diversidade de produtos e formas e produtos elegantes
- Grande rentabilidade pelo elevado número de ciclos (aumento da produção diária)
- Possibilidade de redução de custos devido ao sistema de fácil manutenção e baixo nível de ruído pela servotécnica

Sistema de formação FS 521

Nosso **sistema de dosagem DS 552** sem válvula permite a dosagem em múltiplos trajetos, por exemplo, a colocação de recheio de frutas em pedaços diretamente sobre a banda de massa. Ideal para produção de produtos de pastelaria recheados.

A nossa oferta:
- Dosagem de massas com pedaços, líquidas, pastosas até viscosas
- Produção eficiente e rentável com base no processo contínuo com elevado rendimento de dosagem
- Máxima segurança de produção com alto desempenho de dosagem e excelente precisão de peso por trajeto

Sistema de dosagem DS 552

Durante a produção em andamento, os **sistemas de pesagem** opcionais, tais como o nosso **WS 910 advanced**, vigiam a precisão do peso e, assim, o produto final e, mais ainda, o emprego mais eficiente possível de matéria-prima. Desse modo, em caso de necessidade, pode ser feito um reajuste rápido e descomplicado.

A nossa oferta:
- Redução de custos significativa com base na redução do excesso de peso
- Poderoso e robusto com segurança de processo no movimento da esteira, com pesagens de controle de até 200 porções por minuto
- Resultados de pesagem altamente precisos e processos de pesagem transparentes com regulagem do peso e gestão de dados bem opcional com integração à solução de software Handtmann HCU

Sistema de pesagem WS 910 advanced

*ESPAÇO PARA AS SUAS **IDEIAS** E SUA **IMPLEMENTAÇÃO***

Você não sabe se a sua massa ou o seu produto é adequado para as nossas máquinas? mas também teremos prazer em convencê-lo pessoalmente e em teste prático. Estamos não somente presentes no local junto ao cliente no mundo inteiro, mas também convidamos você para que venha nos visitar. Em nossos centros tecnológicos internacionais, você tem a possibilidade de testar e otimizar a fabricação dos produtos e ideias de produtos junto com nossos especialistas com as tecnologias mais modernas de maquinário. Visite-nos e deixe que transformemos as suas ideias em soluções!

Nós lhe oferecemos:

- Salas numa área de 4.000 m^2 e equipamentos para colocar em prática as suas ideias de produtos
- Homologação da UE para alimentos em conformidade com as mais recentes prescrições legais para produtos alimentícios
- Mapeamento de processos completos de produção desde a receita até a embalagem
- Equipe de especialistas Handtmann com know-how e experiência

***SERVIÇO** DE PRIMEIRA CLASSE PARA **MÁQUINAS** DE PRIMEIRA CLASSE*

Nossos serviços mundiais de assistência está à sua disposição e auxiliam-no a manter o valor de suas máquinas Handtmann. O conceito de serviços por nós desenvolvido garante que você receba o serviço certo na hora certa. Aproveite nossos contratos de manutenção que mantêm sua tecnologia Handtmann sempre atualizado e continuamente disponível.

- Aconselhamento telefônico por especialistas
- Colocação em serviço com instruções técnicas
- Manutenção e serviço por técnicos de serviço treinados e com anos de experiência em produtos Handtmann
- Contrato pleno de serviço
- Serviço de peças de reposição

***A MANUTENÇÃO** VALE A PENA*

Nosso programa de manutenção inclui uma inspeção completa das condições técnicas, da configuração da sua máquina e, se necessário, a substituição de peças de desgaste. Uma manutenção contínua deixa as condições técnicas da máquina claras e, se necessário, você poderá receber sugestões de medidas preventivas.
Assim, você otimiza sua produção e atende aos padrões de qualidade do produto, protege o seu investimento e garante o valor de revenda.
Aproveite nosso serviço de manutenção para uma produção sem imprevistos com alta disponibilidade das máquinas e melhor qualidade do produto.

- Melhoria da produtividade
- Redução dos tempos de paragem inesperados

HANDTMANN =
MAIS VALOR PARA CADA UM

Andamos mais um passo decisivo e oferecemos serviços adicionais perfeitamente ajustados à nossa excelente tecnologia.
Nosso objetivo: Criar mais valor para que você possa continuar sendo flexível e consiga reagir rapidamente às rápidas alterações das tendências de mercado e às demandas de seus clientes.

VF 800

VarioMix

MINHA **IDÉIA.**

Handtmann Customized Solutions e Handtmann Line Solutions:
Quando as soluções padronizadas se deparam com seus limites, está na hora de encontrar preparações individuais.
Desenvolvemos soluções perfeitamente coordenadas para processos de produção individuais.

Centros tecnológicos:
Aqui nós oferecemos espaço para as suas ideias e auxiliamos com os nossos conhecimentos técnicos e nossa técnica mais recente:
experimentar, testar, otimizar.

Consumíveis:
Com os artigos originais Handtmann, tais como conjuntos de corte e fios de amarração, você aproveita o máximo de suas máquinas. Melhor qualidade do produto, maior produção e custos reduzidos por peça.

MINHA **SOLUÇÃO.**

Handtmann Digital Solutions:
Hoje em dia, para garantir uma produção rentável, além de máquinas e instalações de alto rendimento de produção, também são necessárias soluções digitais inteligentes. O ingresso na transformação digital – de modo bem simples e passo a passo com as Handtmann Digital Solutions.

Máquinas usadas:
Num centro de máquinas usadas em Zittau, as máquinas usadas da Handtmann são desmontadas completamente e inspecionadas profissionalmente. Inclui 6 meses de garantia do fabricante.

Soluções de financiamento:
Nós oferecemos a mais moderna tecnologia e financiamento leal a condições extraordinárias de uma única fonte.

Suporte para serviços:
Nossa rede de serviços e parcerias está à sua disposição no mundo inteiro. Vinte e quatro horas por dia e com grande reserva de peças de reposição originais – rápido e competente.