

# TECHNOLOGIE FÜR SÜSSWAREN & SNACKS

Prozesslösungen und Produkte





## MODERNE SYSTEME FÜR SÜSSWAREN & SNACKS

Premium Technologie. Wissen und Erfahrung. Service weltweit.

## HANDTMANN PORTIONIERTECHNOLOGIE

Die Basis für grammgenaue Premiumprodukte.

**Handtmann ist ein weltweit führender Hersteller innovativer Systemtechnologie, die in der Süßwarenbranche und Lebensmittelherstellung allgemein zum Einsatz kommt. Das modular aufgebaute Angebot umfasst Portioniermaschinen in verschiedenen Leistungsstufen. Zu kompletten Prozesslösungen für die Süßwaren- und Snackherstellung werden diese mit Vorsatzgeräten zum Schneiden/Teilen, Formen und Dosieren kombiniert.**

Herausragendes Merkmal der Handtmann Portioniermaschinen ist die extrem präzise Portioniergenauigkeit durch das Flügelzellenförderwerk. Dies ist besonders bei der Verarbeitung von hochwertigen Produkten ein entscheidender Kostenvorteil. Durch ihre hohe Flexibilität sind diese Komplettsysteme für die verschiedensten Anwendungen geeignet: von weichen Massekonsistenzen wie Muffins, Cookies oder Bars in allen Varianten oder festen Massen, wie Marzipan oder Rollfondant bis zu innovativen Produktideen wie Snacks in Alginathülle und vielen mehr.

### HANDTMANN FORUM

**Das moderne Kunden-Technologiezentrum für Produkttests und Innovationen**

Trends, Produktideen oder neue Produktionsverfahren testen. Im Handtmann Kundenforum (mit EU-Zulassung für Lebensmittel nach neuesten lebensmittelrechtlichen Vorgaben), das mit einer kompletten Ausstattung für die Herstellung unterschiedlichster Lebensmittel ausgerüstet ist, werden Anforderungen von Kunden und Interessenten unter Praxisbedingungen getestet. Sie sind eingeladen, Ihre Ideen unter Echtbedingungen zu testen. Nutzen Sie das Forum für innovative Produktlösungen, produziert auf modernster, wirtschaftlicher Handtmann Technologie.

### HANDTMANN SERVICE

**Handtmann weltweit aktiv und etabliert**

Seit 1954 entwickelt und produziert die Handtmann Maschinenfabrik hochwertige Maschinen- und Automationslösungen für die Lebensmittelherstellung. Heute ist Handtmann in über 100 Ländern mit kompetenten und bestens geschulten Vertriebs- und Servicepartnern vor Ort aktiv.

**Handtmann bietet Portioniermaschinen der Serie VF 600 und VF 800 in verschiedenen Leistungsstufen. In Verbindung mit Vorsatzgeräten werden daraus flexibel einsetzbare Systeme zum Portionieren und Dosieren von pastösen Massen und Füllungen oder zum Formen und Teilen von Produkten in einem Schritt. Das herausragende Merkmal der Handtmann Portioniermaschinen ist die hochpräzise Portionierung durch das Flügelzellenförderwerk, was besonders bei Füllmassen mit einem hohen Rohwareneinsatz einen entscheidenden Kostenvorteil darstellt.**

### Die Produktzuführung

Die Voraussetzung für einen schonenden und gewichtsgenauen Portionierprozess liegt in der Kombination der synchronisierten Zubringerkurve mit der strömungsgünstigen Formgebung des Trichterauslasses. Die Produktzuführung wird durch das Förderwerkvakuum unterstützt. Dies garantiert während des gesamten Produktionsprozesses eine kontinuierliche und gleichmäßige Befüllung der Kammern des Flügelzellenförderwerks.

### Das Flügelzellenförderwerk

Das Flügelzellenförderwerk ist das Herzstück der VF 800 und VF 600 Portioniermaschinen und ist Basis der außergewöhnlichen Portioniergenauigkeit bei allen Füllmassen, ob pastös, steif, stückig oder mit Einlagen. Der kontinuierliche Transport des Füllgutes im Förderwerk lässt eine besonders schonende Portionierung zu und garantiert eine erstklassige Produktqualität.

### Antriebstechnik

Handtmann Servo-Technologie steht für ein System, das Bewegungen genauestens kontrolliert, Verläufe dynamisch gestalten kann, Signale und Bewegungen überlagert und sich auf nachgeschaltete Systeme einstellt. Ein optimales Zusammenspiel entsteht aus der hausintern entwickelten Handtmann-Software, High-End-Verstärkern und Hochleistungs-Servomotoren.

### Zentrale Steuerung

Das Display der Monitorsteuerung ermöglicht die zentrale Steuerung und intuitive Bedienung aller Maschinenfunktionen. Die Monitorsteuerung verfügt über ein Farbdisplay, Symbolsprache und eine einfache Bedienlogik. 300 Produktspeicherplätze, 28 wählbare Sprachen mit Sprachschnellschaltung und ein Integriertes Hilfe- und Diagnosesystem lassen ein leichtes und intuitives Navigieren im Alltagsbetrieb zu.

### Ergonomie und Hygiene

Ausgereifte Technik und Bedienkomfort, glattflächiges Design und die Möglichkeit zur individualisierten Ausstattung im modularen Baukastenprinzip - das sorgt in Verbindung mit einfacher Bedienung für höchste Produktivität unabhängig vom Bedienerwissen. Eine klare Formensprache in Hygienic Design steht für kompromisslose Hygienestandards. Die Möglichkeit zur Reinigung mit Niederdruckgeräten sorgt in kürzester Zeit für perfekte Hygiene.







# TECHNOLOGIE FORMEN. SCHNEIDEN. KOEXTRUDIEREN. AUTOMATISIEREN...

Produkt-Vielfalt mit Vorsatzsystemen.

# LÖSUNGEN FÜR START-UP, F & E UND INDUSTRIE

Maschinenprogramm für alle Leistungsanforderungen

Systemlösungen von Handtmann sind als eigenständige Produktionseinheit einsetzbar oder flexibel in komplexe Prozesslösungen integrierbar. Durch die Monitorsteuerung als zentrales Regelungselement lassen sich komplexe Produktionsprozesse souverän beherrschen.

## FÜLLEN

Höchste Fördergeschwindigkeit bei konstantem Fülldruck sorgt für maximale Effizienz und Output. Das schonende Fördern des Füllgutes garantiert ein erstklassiges Produktbild und eine überragende Produktqualität.

## PORTIONIEREN/DOSIEREN

Mit einer sehr hohen Portioniergenauigkeit wird auch bei hochwertigsten Rohstoffen eine wirtschaftliche Produktion gesichert. Exaktes Dosieren in vielfältige Behältnisse ist eine der Kernkompetenzen von Handtmann.

## KOEXTRUDIEREN

Mit Handtmann ConPro-Technologie können Produkte in einem kontinuierlichen Prozess in eine rein pflanzliche Alginathülle koextrudiert werden. Die Produkte können wahlweise einzeln geschnitten oder als Kette gehängt werden.

## SCHNEIDEN

Präzises und sauberes Schneiden/Teilen ist mit dem patentierten Handtmann Trennverfahren garantiert. Verschiedene Produktquerschnitte und individuell einstellbare Produktlängen ermöglichen eine große Produktvielfalt.

## FORMEN UND SCHNEIDEN

Die Nachfrage nach Snacks und Trendprodukten eröffnet neues Marktpotenzial. Handtmann bietet Anwendungslösungen mit unzähligen, flexiblen Produktoptionen in Form, Gestaltung, Konsistenz und Beschaffenheit.

## PROFITIEREN SIE VON DIESEN VORTEILEN

- **DEUTLICHE KOSTENREDUZIERUNG**  
durch höchste Portioniergenauigkeit
- **PRODUKTVIELFALT**  
durch große Auswahl an Vorsatzgeräten
- **ERSTKLASSIGE HYGIENEBCDINGUNGEN**  
durch high-end Hygienic Design und komplette Nassreinigung mit Niederdruckgeräten
- **HIGH-QUALITY TECHNOLOGIE**  
made in Biberach/Germany inklusive TOP-SERVICE mit weltweitem Vertriebs- und Servicenetz
- **STARKER PARTNER**  
mit über 60 Jahren Erfahrung und Kompetenz in der Entwicklung und Produktion von Portioniersystemen für die Lebensmittelherstellung

Ob Start-up oder bereits etabliertes industrielles Unternehmen – das Produktportfolio von Handtmann bietet für alle Leistungsspektren die passenden Systeme. Die Serie der VF 800 und VF 600 Portioniermaschinen bietet Maschinentypen in verschiedenen Leistungsstufen, ausgestattet mit unterschiedlichen Förderwerksgrößen und Ausrüstungsoptionen. Immer passend für die individuelle Anforderung und Anwendung.

## i Produktbroschüren

- **Portioniermaschinen:**  
VF 600 / VF 800
- **Form- und Schneidesysteme:**  
FS 510/FS 520/FS 521/FS 522/MSE441
- **Dosiersysteme:**  
Dosierstation DS 551/Dosierventile
- **Koextrudiersysteme:**  
ConPro-Technologie
- **Abdreh- und Aufhänge-Technologie:**  
**AL-Systeme**

## i Videos zu Produktionsprozessen

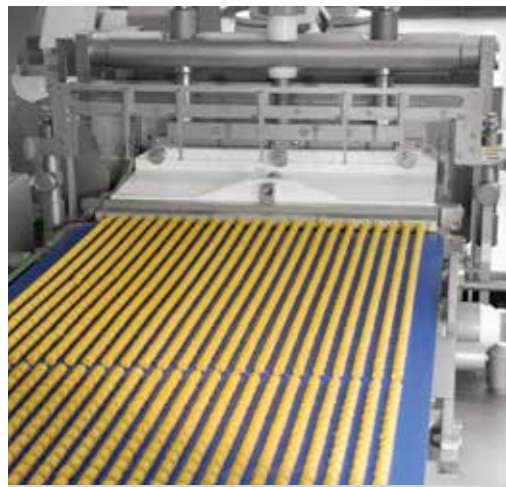
[www.handtmann.de/suesswaren](http://www.handtmann.de/suesswaren)

## AUTOMATISIEREN

Handtmann bietet eine Vielzahl an Automatisierungs- und Produkthandling-Optionen. Grundsätzlich sind alle Handtmann Systeme flexible Basismodule in komplexen Produktionslinien mit vor- und nachgeschalteten Prozessschritten.







## PROZESS- UND PRODUKTBEISPIELE

### Süßwaren & Snacks

#### PROZESSLÖSUNG FORM-SYSTEME

##### PRODUKTIONSPROZESS AUTOMATISCH am Beispiel Formsystem FS 510

Die Produktmasse wird von der Portioniermaschine dem im FS 510 integrierten Füllstromteiler zugeführt. Der servoangetriebene Füllstromteiler gewährleistet einen kontinuierlichen Füllstrom auf bis zu 24 Bahnen. Das Trennen erfolgt unterbrechungsfrei, direkt am Produktauslauf und linear zur Produktgeschwindigkeit. Die gewünschte Produktform wird mit Formanteilen erzeugt. Die Produkte werden über ein Transportband an nachfolgende Prozessschritte übergeben.

##### PRODUKTIONSPROZESS AUTOMATISCH am Beispiel Formsystem FS 521

Das Füllgut wird von der Portioniermaschine dem im FS 521 integrierten Füllstromteiler zugeführt. Der Füllstromteiler teilt das Füllgut in 2-8 bahnige Füllströme. Über Formteile gelangt das Füllgut in das Formmodul. Hier erfolgt die Formung in die gewünschte Produktform durch ein rotierendes Lochplattensystem. Die Produktion erfolgt wahlweise direkt in Wasser- oder Fettback-Systeme, auf Laminieranlagen oder weiterführende Transportbänder.

##### PRODUKTIONSPROZESS MANUELL

##### am Beispiel Manuelle Form-/Schneideinheit MSE 441

Die Produktmasse wird vom Vakuumpfüller vorportioniert und der Manuellen Schneidvorrichtung MSE 441 zugeführt. Die Formgebung erfolgt über einen wechselbaren Formateinsatz. Das Schneiden erfolgt über ein manuell betriebenes Doppelschneidmesser oder einen Drahtschneider.

##### PRODUKTBEISPIELE

- Bars in allen Varianten
- Riegel in allen Varianten
- Biscuitriegel
- Konfekt
- Fruchtwürfel
- Marzipansterne...
- Guzinos/Gemüsesticks
- Brotchips
- Cracker
- Magenbrot
- Cookies
- Magdalenas
- Snack-Bites 24-bahnig
- Fruchtgebäck
- Quarkbällchen und andere Bällchen
- Pao de Queijo
- Lebkuchen/Honigkuchen
- Energiebällchen
- ...weitere Produkte in 3D-Form

#### PROZESSLÖSUNG SCHNEID-SYSTEM

##### PRODUKTIONSPROZESS am Beispiel Schneid-System GMD 99-3

Die Prozesslösung Schneid-System GMD 99-3 vereint die Prozessschritte Füllen, Portionieren (optional Zerkleinern), Formen und Schneiden sowie Übergabe der Produkte über ein Transportband an weitere Verarbeitungsschritte wie beispielsweise die Verpackung.

#### PROZESSLÖSUNGEN ABDREH-/ KOEXTRUDIER-SYSTEME

##### am Beispiel AL-System oder ConPro-System

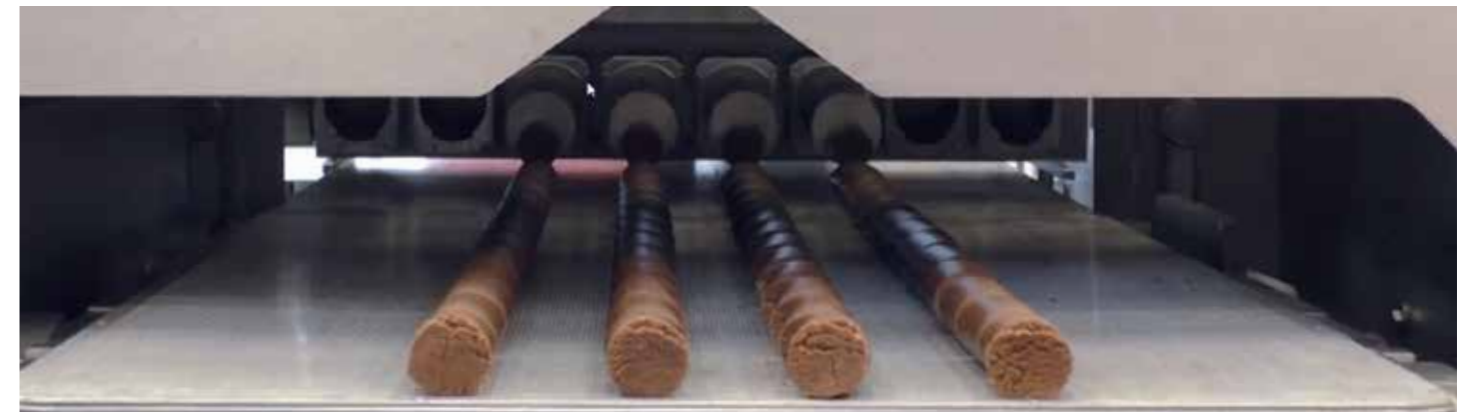
ConPro-Technologie ist für die kontinuierliche Herstellung von Produkten in Alginathülle geeignet. Mögliche Prozessvarianten sind: Füllen/Portionieren und Koextrudieren, Gleiche Längen, Schneiden oder Formen/Schneiden sowie Hängen, AL-System-Technologie für Produkte in Collagen- und Kunststoffhüllen.

##### PRODUKTBEISPIELE

- Marzipan
- Dattelpaste
- Nuss-/Maronenpaste
- Rollfondant

##### PRODUKTBEISPIELE

- Candys in Collagenhülle (AL-System)
- Süßwaren in Alginathülle (ConPro-System)
- Pumpernickel (Vollkornbrotteig) in Alginathülle (ConPro-System)



# DIE HANDTMANN MASCHINENFABRIK

- 1954 GRÜNDUNG DER HANDTMANN MASCHINENFABRIK

- 1986 ENTWICKLUNG ZUM WELTMARKT-FÜHRER FÜR PORTIONIER-TECHNOLOGIE

- 2010 NEUBAU KUNDEN-TECHNOLOGIE-ZENTRUM HANDTMANN FORUM 1

- 2017 INVESTITION VON ÜBER 20 MIO € IN EIN NEUES LOGISTIKZENTRUM

- HEUTE
- VERTRIEB UND SERVICE IN 100 LÄNDERN
- 700 MITARBEITER AN 11 STANDORTEN
- 30.000 QM AM STANDORT BIBERACH

- 1873 GRÜNDUNG DER HANDTMANN UNTER-NEHMENSGRUPPE

- 1966 ERSTER VAKUUMFÜLLER MIT PATENT FÜR FLÜGELZELLEN-FÖRDERWERK

- 1999 NEUBAU DES FIRMENSTANDORTS HANDTMANN MASCHINENFABRIK

- 2015 NEUBAU HANDTMANN FORUM 2 FÜR BACK-UND SÜSSWAREN

- 2018 ANUGA FOODTEC GOLD MEDAILLE FÜR HANDTMANN FORMSYSTEME

