

RIQUEZA DE VARIANTES CON SISTEMAS DE FORMADO

Productos sin envoltura en todas las formas





SIEMPRE A LA VANGUARDIA CON PRODUCTOS FORMADOS

Variedad de productos con opciones de proceso versátiles



Los sistemas de formado Handtmann son la solución óptima para productores que desean estar a la vanguardia ofreciendo nuevas variedades de productos. La producción automática de productos moldeados con los más diferentes materiales de partida y secciones permite ampliar la oferta y brindar al consumidor actual ideas de productos modernas e innovadoras.

Handtmann ofrece sistemas de formado en diferentes procesos:

- Sistemas de formado con diafragma para producciones pequeñas, medianas e industriales
- Sistemas de formado con distribuidor del caudal de embutición para producciones medianas e industriales

La embudidora al vacío es el eje central encargado de alimentar y controlar eficientemente los sistemas de formado. En la pantalla del control por PC puede visualizarse la forma del producto: introduciendo los parámetros de forma se muestra una representación gráfica de la forma del producto y un cálculo de los parámetros de proceso. El suministro cuidadoso del material de embutición y el porcionado al gramo del rotor de paletas garantizan productos de primera calidad.

El empleo opcional de la técnica de picado y embutición integrada Handtmann permite optimizar aún más la calidad de los productos moldeados gracias al cuidado con que se procesa el producto. Con el cabezal de picado integrado en la embudidora al vacío se realiza en un solo paso el picado del producto al nivel de granulación final y el porcionado simultáneo. Esto reduce la carga de corte y acorta las fases del proceso. Junto con el dispositivo de separación automático para partes duras, activable individualmente, se garantiza la seguridad indispensable del producto. La elaboración de productos moldeados se optimiza tanto a nivel técnico de proceso como de calidad.



↑ Formadora de albóndigas 79-0

↑ Conformador redondo RF 440

SISTEMAS DE FORMADO CON DIAFRAGMA

Para productos de moda variados desde producciones pequeñas hasta producciones industriales

Formadora de albóndigas 79-0

La formadora de albóndigas 79-0 se acopla directamente a la salida de la embutidora al vacío y garantiza albóndigas moldeadas exactas con la máxima precisión de porcionado. La embutidora al vacío alimenta la formadora de albóndigas de forma continua. El tamaño de porción de las albóndigas se genera mediante diafragma. Cada albóndiga se moldea y porciona alternativamente a través de dos salidas de diafragma.



Conformador redondo RF 440

Con tamaños de diafragma de 10 a 94 mm, el conformador redondo RF 440 hace posible una gran variedad de productos y formas: productos con forma esférica, ovalada y cónica. Un diafragma de contornos exactos garantiza una exactitud impresionante en las formas. Mediante una producción continua es posible crear hasta 150 porciones por minuto con una máxima precisión en el peso. La estructura modular del sistema ofrece más opciones: con la cinta transportadora 446 y la cinta aplanadora 446-30 pueden producirse hamburguesas como hechas a mano.



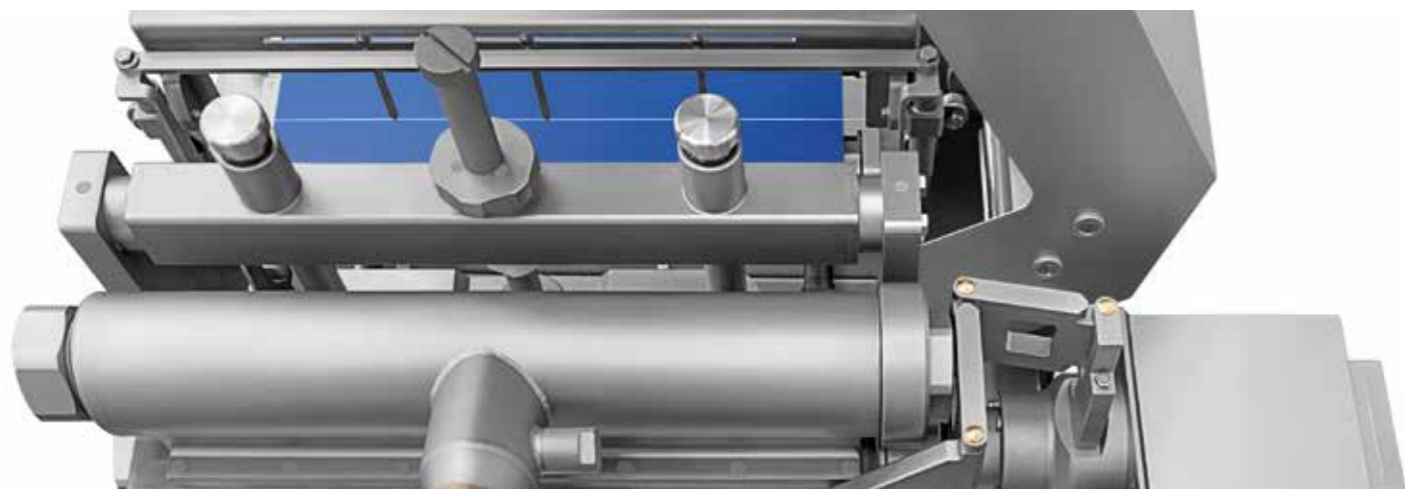
EJEMPLOS DE PRODUCTOS

- Procesamiento de carne: hamburguesas como hechas a mano, fricadelas, bolitas
- Productos vegetarianos: hamburguesas vegetales, discos de queso, hamburguesas de patata
- Albóndigas: albóndigas de patata, albóndigas de pan, albóndigas vegetales
- Guarniciones para sopas: albóndigas de carne picada, albóndigas de sémola, albóndigas de hígado
- Productos de pescado: bolitas de pescado, albóndigas de pescado, hamburguesas de pescado, fricadelas de pescado
- Elaboración de masa: diferentes masas, dulces



¡Gran variedad de productos y formas con un sistema!





SISTEMAS DE FORMADO CON DISTRIBUIDOR DEL CAUDAL DE EMBUTICIÓN

Seguridad de proceso para nuevos productos con formado completamente automático

La producción continua de productos moldeados ofrece al productor orientado al futuro nuevos potenciales de mercado, ya que la producción industrial de productos alargados, con forma estable y sin envoltura utilizando los más diversos materiales de partida y secciones enriquece la oferta de productos.

Los sistemas de formado Handtmann con distribuidor del caudal de embutición convencen por ofrecer un proceso rentable: el material de embutición es enviado al distribuidor del caudal por la embutidora al vacío. El porcionado exacto se realiza a través del distribuidor del caudal con servoaccionamiento, con lo que se garantizan pesos al gramo por producto y pista. La posibilidad de escoger entre diferentes distribuidores de caudal (de 2 a 24 pistas) aporta una gran flexibilidad. La forma deseada se genera en la salida mediante piezas de formato. Con este cuidadoso proceso se obtienen productos de primera calidad. Los productos moldeados son extraídos mediante una cinta transportadora o entregados a recipientes y sistemas para su procesamiento posterior.



SISTEMA DE FORMADO FS 510

Para cilindros, barritas, formas tridimensionales, formas especiales, como estrellas, corazones, etc. en cinta transportadora o depositadas en bandejas/rejillas



SISTEMA DE FORMADO FS 520

Para hamburguesas, bolitas, cilindros, formas tridimensionales y formas especiales en cinta transportadora o depositadas en bandejas/rejillas



SISTEMA DE FORMADO FS 521

Para bolas, cilindros, barritas y formas tridimensionales, opcionalmente en sistemas de baño de agua o aceite, laminadoras o cintas posteriores



SISTEMA DE FORMADO FS 522

Para hamburguesas, bolitas, cilindros y formas tridimensionales en cinta transportadora con cinta de aplanado u opcionalmente en sistemas de baño de agua o aceite, laminadoras o cintas posteriores



EJEMPLOS DE PRODUCTOS

- Productos cárnicos: cevapcici, palitos de embutido curado, minifricadelas o fricadelas
- Productos vegetarianos: bastoncitos de verduras, barritas de cereales
- Productos precocinados de masa de patatas: croquetas
- Productos de masa: pastas de aperitivo, galletas, Chin chin
- Productos de pescado: barritas y croquetas de pescado
- Productos lácteos: palitos de queso y discos de queso
- Alimentos para animales: palitos, pellets



RESUMEN DE PRODUCTOS

Modelos a simple vista

Nuestra gama de sistemas de formado le ofrece el modelo apropiado para cada necesidad de producción: desde el modelo básico hasta el modelo de alto rendimiento para la producción industrial. Amplia flexibilidad en aplicaciones y productos.

Sistema de formado	Grupo destinatario	Aplicación	Parámetros técnicos
Formadora de albóndigas 79-0	Pequeños productores Empresas con producciones medianas	<ul style="list-style-type: none"> Albóndigas y bolitas En marmitas/recipientes 	<ul style="list-style-type: none"> Acoplada a la salida de la embutidora al vacío Diafragma de 50 o 70 mm Hasta 300 porc./min Tamaño del producto hasta máx. 60 mm
Conformador redondo RF 440	Pequeños productores Empresas con producciones medianas	<ul style="list-style-type: none"> Hamburguesas, albóndigas y bolas Forma esférica, ovalada, cónica En cinta transportadora Cinta aplanadora opcional Rodillo de estructura opcional 	<ul style="list-style-type: none"> Módulo de formado en la bancada Diafragma 10 - 94 mm Hasta 150 porc./min Altura de la cinta 850 - 1000 mm Cinta aplanadora 10 - 55 mm
Sistema de formado MBF1	Empresas con producciones medianas Producción industrial	<ul style="list-style-type: none"> Hamburguesas, hamburguesas ovaladas, bolitas, palitos Formas redondas, angulares, alargadas, formas especiales En cinta transportadora Cinta aplanadora integrada Rodillos de estructura 	<ul style="list-style-type: none"> Sistema de formado de una pista Hasta 400 ciclos/min Tamaño del producto 10 - 85 mm Peso del producto 5 - 350 g

Sistema de formado	Grupo destinatario	Aplicación	Parámetros técnicos
Sistema de formado FS 510	Empresas con producciones medianas Producción industrial	<ul style="list-style-type: none"> Productos con forma estable y sin envoltura Cilindros, formas tridimensionales En cinta transportadora o rejilla 	<ul style="list-style-type: none"> Módulo de formado en la bancada Separación con cuchilla o alambre Hasta 250 ciclos/min 6 hasta máx. 24 pistas Tamaño del producto hasta máx. 80 mm Anchura de la cinta 600 mm
Sistema de formado FS 520	Empresas con producciones medianas Producción industrial	<ul style="list-style-type: none"> Hamburguesas, bolitas, cilindros, formas tridimensionales, formas especiales En cinta transportadora o rejilla 	<ul style="list-style-type: none"> Módulo de formado en la bancada Sistema rotativo de placas perforadas Hasta 250 ciclos/min 6 u 8 pistas Tamaño del producto hasta máx. 65 mm (con aplanado el diámetro es más grande) Anchura de la cinta 600 mm
Sistema de formado FS 521	Empresas con producciones medianas Producción industrial	<ul style="list-style-type: none"> Bolas, cilindros, formas tridimensionales, formas especiales Opcionalmente en sistemas de baño de agua o aceite, laminadoras y cintas posteriores 	<ul style="list-style-type: none"> Módulo de formado con carro de transporte Sistema rotativo de placas perforadas Hasta 250 ciclos/min 2 hasta máx. 8 pistas Tamaño del producto hasta máx. 65 mm
Sistema de formado FS 522	Empresas con producciones medianas Producción industrial	<ul style="list-style-type: none"> Bolitas, hamburguesas, cilindros, formas tridimensionales, formas especiales En cinta transportadora con cinta de aplanado Rodillo de estructura opcional Opcionalmente en sistemas de baño de agua o aceite, laminadoras y cintas posteriores 	<ul style="list-style-type: none"> Módulo de formado con carro y cinta de transporte Sistema rotativo de placas perforadas Hasta 250 ciclos/min 2 pistas (solamente con cinta transportadora) o 4 pistas en aplicaciones con marmitas Tamaño del producto hasta máx. 65 mm Anchura de la cinta 300 mm Anchura de la cinta aplanadora 280 mm



VENTAJAS GRACIAS A LA DIVERSIDAD DE FORMAS

¡Variedad es lo que el consumidor quiere hoy día!

Una oferta de productos amplia y variada es lo que demanda el consumidor actual. Handtmann le ofrece aquí las soluciones adecuadas. La producción continua de productos moldeados abre la posibilidad de satisfacer las demandas del consumidor y aprovechar nuevos potenciales de mercado,

FLEXIBILIDAD

- Amplio espectro de aplicaciones para masas pastosas: carne, precocinados, masa, etc.
- Máxima flexibilidad de los sistemas mediante una adaptación sencilla a las variantes de producto

CALIDAD DE LOS PRODUCTOS

- Imagen excelente de los productos gracias a un proceso extremadamente cuidadoso
- Estándares de producto reproducibles con la máxima calidad
- Productos con una forma atractiva y exacta Rentabilidad
- Porciones individuales al gramo mediante una excelente precisión de porcionado
- Proceso continuo para una alta productividad
- Eficiencia y seguridad de proceso gracias a una manipulación sencilla

REDUCCIÓN DE COSTES

- Porciones al gramo reducen la producción de sobrantes y los costes
- Costes reducidos de manutención y mantenimiento
- Opcionalmente con software HCU (Handtmann Communication Unit) para el control y la vigilancia de la producción

SEGURIDAD DE PROCESO

- Alta disponibilidad y fiabilidad de los sistemas, también como módulo en cadenas de proceso complejas y sistemas de manipulación
- Condiciones higiénicas perfectas mediante la reducción de intervenciones manuales

MANIPULACIÓN DE LOS PRODUCTOS PARA UNA MAYOR EFICIENCIA

La forma más productiva de elaborar productos moldeados

La posibilidad de producir una gran variedad de productos moldeados de forma completamente automática: esto es lo que ofrecen los sistemas de manipulación. Una producción continua con alto potencial de automatización, prácticamente sin operarios, y envasado en línea: con los sistemas de manipulación Handtmann automatizará aún más el proceso de producción.

Los sistemas de formado son modulares. La base la forman componentes estándar, como la embutidora al vacío y el cabezal de picado. Módulos para la colocación hasta el envasado permiten configurar líneas compactas y complejas adaptadas a las necesidades individuales de producción.

1. COLOCACIÓN DIRECTA DE PRODUCTOS MOLDEADOS EN BANDEJAS

Embutidora al vacío, sistema de formado MBF1, cinta retractora VRB1 y descargador de bandejas

La embutidora al vacío Handtmann porciona al gramo, el sistema de formado MBF1 crea productos con formas exactas y la cinta retractora sincronizada VRB1 suministra los productos de forma cuidadosa y los coloca exactamente en las bandejas preparadas por el descargador de bandejas. Porciones individuales, escalonadas o apiladas en las cantidades que se desee.

2. ENTREGA DE PRODUCTOS MOLDEADOS PARA SU PROCESAMIENTO POSTERIOR

Embutidora al vacío, sistema de formado MBF1 y cinta retractora VRB1

Sin dispensador de bandejas es posible la colocación en cintas transportadoras posteriores, sistemas de cocido o asado o máquinas de envasado.

3. MODULAR CON PORCIONADORA DE CARNE PICADA COMO SOLUCIÓN COMPLETA

Porcionadora de carne picada GMD en lugar del sistema de formado

La compatibilidad de los módulos permite el uso de la porcionadora de carne picada GMD en lugar del sistema de formado para la producción continua de porciones de carne picada o productos moldeados.

VENTAJAS

- Gran variedad de productos con una sola línea
- Estándares higiénicos máximos sin intervención manual
- Durabilidad asegurada de los productos gracias a un proceso continuo e higiénico
- Alta capacidad de producción mediante una solución completa continua
- Reducción de costes sustancial gracias al ahorro de personal
- Seguridad de proceso garantizada con una colocación exacta de los productos



Patentes (EE. UU./Canadá):
8,997,614

Albert Handtmann Maschinenfabrik GmbH & Co. KG
Hubertus-Liebrecht Str. 10-12
88400 Biberach
Alemania

Tel.: +49 7351 45-0
Fax: +49 7351 45-1501
sales.machines@handtmann.de
www.handtmann.de

