

SYSTÈMES DE FORMAGE POUR UNE RICHESSE DES VARIANTES

Produits sans enveloppe de toutes formes





AVEC DES PRODUITS FORMÉS À LA POINTE DE L'ACTUALITÉ

Diversité de produits grâce à des options de processus polyvalentes



Les systèmes de formage de Handtmann sont la solution idéale pour les fabricants qui veulent participer à la tendance d'une nouvelle variété de produits. La fabrication automatique de produits formés de matériaux de base et de sections les plus divers élargit l'éventail d'idées de produits modernes, répondant aux tendances, pour le consommateur d'aujourd'hui.

Handtmann propose des systèmes de formage avec différents procédés :

- Systèmes de formage avec diaphragme pour les entreprises artisanales, moyennes et industrielles
- Systèmes de formage avec diviseur de débit de remplissage pour entreprises moyennes et industrielles

Le poussoir sous vide est la pièce maîtresse grâce à laquelle les systèmes de formage sont alimentés et commandés de manière efficace. La visualisation de la forme du produit est possible sur l'écran de la commande par moniteur : En introduisant des paramètres de forme, une représentation graphique de la forme du produit ainsi que le calcul des paramètres du processus sont effectués. Le transport en douceur de la farce et le portionnement au gramme près de la pompe à ailettes garantissent l'excellente qualité des produits.

L'utilisation facultative de la technologie de remplissage par technologie de hache-viande Handtmann apporte, en ce qui concerne les produits formés, une qualité de produit encore plus élevée grâce au traitement en douceur du produit. Avec la tête de hachoir intégrée dans le poussoir sous vide, la granulation finale et le portionnement sont effectués au cours de la même étape. Ceci permet de réduire la sollicitation mécanique des lames et le nombre d'opérations. Complété par le dispositif automatique de séparation à réglage individuel pour morceaux durs, la sécurité du produit est assurée. La production de produits formés est optimisée aussi bien techniquement au niveau du processus que qualitativement.



↑ Formeuse à boulettes 79-0

↑ Unité de formage rond RF 440

SYSTÈMES DE FORMAGE AVEC DIAPHRAGME

Pour des produits tendance polyvalents des entreprises artisanales jusqu'à celles industrielles

Formeuse à boulettes 79-0

La formeuse à boulettes 79-0 pouvant être montée directement à la sortie du poussoir sous vide contribue au façonnage ultra-précis des boulettes portionnées très précisément. Le poussoir sous vide alimente la formeuse à boulettes en continu. La taille des portions des boulettes est générée au moyen d'un diaphragme. Grâce à deux sorties diaphragme, chaque boulette est formée individuellement et portionnée à tour de rôle.



Unité de formage rond RF 440

Grâce aux gabarits de diaphragme de 10 à 94 mm, l'unité de formage rond RF 440 permet une grande variété de produits et de formes : produits sphériques, coniques et ovoïdaux. Un diaphragme aux contours précis assure une régularité impressionnante de la forme des produits. La production en continu permet jusqu'à 150 portions par minute avec une précision maximale de poids. La conception modulaire du système offre des options supplémentaires : la bande convoyeuse 446 et la bande lisseuse 446-30 sont destinées à la production de burgers comme formée à la main.

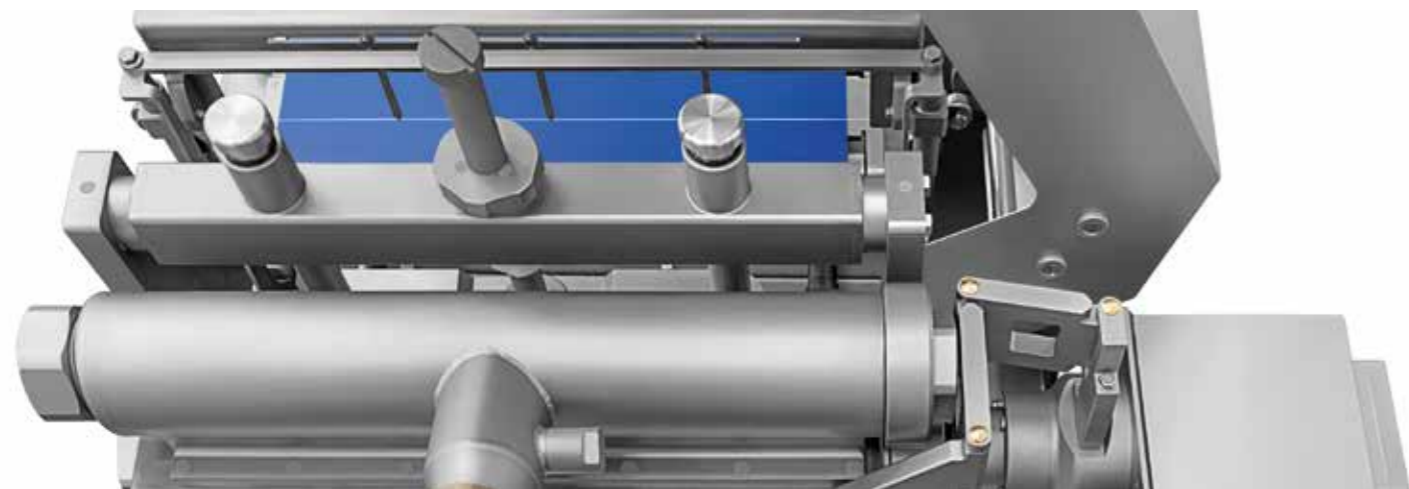


EXEMPLES DE PRODUITS

- Transformation des viandes : hamburgers comme faits à la maison, fricadelles, boulettes
- Produits végétariens : burgers végétariens, gaufres au fromage, burgers à base de pommes de terre
- Boulettes : boulettes de pommes de terre, boulettes au pain, boulettes à base de légumes
- Garnitures de soupe : petites boulettes de viande, boulettes de semoule, boulettes de foie
- Produits à base de poisson : boules de poisson, boulettes de poisson, burgers au poisson, fricadelle de poisson
- Transformation de pâte : les pâtes les plus diverses, desserts

Un seul système pour une grande variété de produits et de formes !





SYSTÈMES DE FORMAGE AVEC DIVISEUR DE DÉBIT DE REMPLISSAGE

Des processus sûrs permettant de créer des produits nouveaux grâce au formage entièrement automatisé

La production en continu de produits formés ouvre aux transformateurs orientés vers l'avenir un nouveau marché potentiel. Car la production industrielle de produits de forme allongée, stable et sans enveloppe, de différentes matières premières et sections enrichissent la gamme de produits.

Les systèmes de formage Handtmann avec diviseur de débit de remplissage convainquent grâce à un processus économique : Un poussoir sous vide alimente la farce vers le diviseur de débit de remplissage. Le portionnement exact s'effectue via le diviseur de débit de remplissage entraîné par servo-moteur. Ainsi, des poids au gramme près par produit et par voie sont garantis. Le choix de différents diviseurs de débit de remplissage de 2 à 24 voies apporte la flexibilité. La forme souhaitée du produit est générée par des éléments de format à la sortie. Ce procédé respectueux des produits garantit une qualité exceptionnelle des produits. Les produits formés sont évacués au moyen d'une bande convoyeuse ou transmis vers les conteneurs et les systèmes pour traitement ultérieur.



SYSTÈME DE FORMAGE FS 510

Pour cylindres, bâtonnets, formes en 3D, formes spéciales telles que étoiles, cœurs, etc. déposées sur une bande convoyeuse ou amenées sur des grilles/tôles



SYSTÈME DE FORMAGE FS 520

Pour burgers, boulettes, cylindres, formes en 3D et formes spéciales déposés sur une bande convoyeuse ou sur des grilles/tôles



SYSTÈME DE FORMAGE FS 521

Pour boulettes, cylindres, bâtonnets et formes en 3D en option dans des systèmes à eau ou à bain d'huile, des lignes de laminage ou de bandes continues



SYSTÈME DE FORMAGE FS 522

Pour burgers, boulettes, cylindres et formes en 3D sur bande convoyeuse avec bande lisseuse ou en option dans des systèmes à eau ou à bain d'huile, des lignes de laminage ou de bandes continues



EXEMPLES DE PRODUITS

- Produits à base de viande : Cevapcici, bâtons de saucisses crues, mini-fricadelles ou fricadelles
- Produits végétariens : sticks de légumes, barres de céréales
- Plats préparés à partir de chair de pommes de terre : croquettes
- Produits à base de pâte : biscuits apéritif, cookies, Chin-Chin
- Produits à base de poisson : bâtonnets et croquettes de poisson
- Produits laitiers : bâtonnets de fromage et gaufres au fromage
- Nourriture pour animaux : bâtonnets, granulés



APERÇU DES PRODUITS

Vue d'ensemble sur les modèles

Le portefeuille des systèmes de formage offre le modèle adéquat pour chaque exigence de production : depuis le modèle de base au modèle haute performance industriel. Vaste flexibilité au niveau de l'application et des produits.

Système de formage	Groupe cible	Application	Paramètres de performance
Formeuse à boulettes 79-0	Artisanat Entreprise moyenne	<ul style="list-style-type: none"> Boulettes et boules Dans des chaudrons/conteneurs 	<ul style="list-style-type: none"> Montage à la sortie du poussoir sous vide Diaphragme 50 ou 70 mm Jusqu'à 300 port./min. Taille du produit jusqu'à 60 mm max.
Unité de formage rond RF 440	Artisanat Entreprise moyenne	<ul style="list-style-type: none"> Burgers, boulettes, boules De forme sphérique, conique et ovoïdale Sur bande convoyeuse Bande lisseuse en option Rouleau de structure en option 	<ul style="list-style-type: none"> Module de formage sur support machine Diaphragme 10 à 94 mm Jusqu'à 150 port./min. Hauteur de bande 850 à 1 000 mm Bande lisseuse 10 à 55 mm
Système de formage MBF1	Entreprise moyenne Entreprise industrielle	<ul style="list-style-type: none"> Burgers, burgers ovales, boulettes, bâtonnets De forme ronde, carrée, allongée, formes spéciales Sur bande convoyeuse Bande lisseuse intégrée Rouleaux de structure 	<ul style="list-style-type: none"> Système de formage à 1 voie Jusqu'à 400 cycles/min. Taille du produit 10 à 85 mm Poids du produit 5 à 350 g

Système de formage	Groupe cible	Application	Paramètres de performance
Système de formage FS 510	Entreprise moyenne Entreprise industrielle	<ul style="list-style-type: none"> Produits à la forme stable et sans enveloppe Cylindres, formes en 3D Sur bande convoyeuse ou grille 	<ul style="list-style-type: none"> Module de formage sur support machine Séparation par fil ou lame Jusqu'à 250 cycles/min. 6 à 24 voies max. Taille du produit jusqu'à 80 mm max. Largeur de la bande 600 mm
Système de formage FS 520	Entreprise moyenne Entreprise industrielle	<ul style="list-style-type: none"> Burgers, boulettes, cylindres, formes en 3D, formes spéciales Sur bande convoyeuse ou grille 	<ul style="list-style-type: none"> Module de formage sur support machine Système de plaques perforées rotatif Jusqu'à 250 cycles/min. 6 ou 8 voies Taille du produit jusqu'à 65 mm max. (aplatis, plus grand en conséquence) Largeur de la bande 600 mm
Système de formage FS 521	Entreprise moyenne Entreprise industrielle	<ul style="list-style-type: none"> Boulettes, cylindres, formes en 3D, Formes spéciales En option dans des systèmes à eau ou à bain d'huile, des lignes de laminage ainsi que des bandes continues 	<ul style="list-style-type: none"> Module de formage avec chariot de transport mobile Système de plaques perforées rotatif Jusqu'à 250 cycles/min. 2 à 8 voies max. Taille du produit jusqu'à 65 mm max.
Système de formage FS 522	Entreprise moyenne Entreprise industrielle	<ul style="list-style-type: none"> Boulettes, burgers, cylindres, formes en 3D, formes spéciales Sur bande convoyeuse avec bande lisseuse Rouleau de structure en option En option dans des systèmes à eau ou à bain d'huile, des lignes de laminage ainsi que de bandes en continu 	<ul style="list-style-type: none"> Module de formage avec bande et chariot de transport mobiles Système de plaques perforées rotatif Jusqu'à 250 cycles/min. À 2 voies (uniquement avec bande convoyeuse) ou à 4 voies en cas d'utilisation de chaudron Taille du produit jusqu'à 65 mm max. Largeur de la bande 300 mm Largeur de la bande lisseuse 280 mm



AVANTAGES GRACE A LA VARIETE DES FORMES

Ce que souhaite aujourd'hui le consommateur, c'est la variété !

Diversité de l'offre et variété sont demandés. Handtmann propose ici des solutions appropriées. La production en continu de produits formés offre la chance de suivre la tendance du consommateur et d'exploiter le nouveau potentiel de marché.

FLEXIBILITÉ

- Large domaine d'application pour des masses pâteuses : viande, plats préparés, pâte, etc.
- Plus haute flexibilité des systèmes grâce à une adaptation simple aux variantes de produits

QUALITÉ DU PRODUIT

- Excellente présentation du produit par un procédé extrêmement doux
- Standards de produits reproductibles garantis avec la plus haute qualité
- Produits de forme irréprochable présentant une régularité maximale
- Portions individuelles au gramme près grâce à une précision excellente de portionnement
- Productivité élevée grâce au processus en continu
- Efficience et sécurité du processus grâce à une manutention simple

RÉDUCTION DES COÛTS

- Les portions au gramme près réduisent pertes de matière et les coûts
- Faibles frais d'entretien et de maintenance
- En option avec l'unité de logiciel de communication Handtmann (HCU) pour une surveillance et une gestion de production complexes.

SÉCURITÉ DU PROCESSUS

- Disponibilité et fiabilité élevées des systèmes, également en tant que module dans les chaînes de processus complexes et les systèmes de manutention.
- Conditions d'hygiène impeccables en réduisant les interventions manuelles

EFFICACITE ACCRUE PAR MANUTENTION DU PRODUIT

La manière la plus productive pour fabriquer des produits formés

Produire de manière entièrement automatisée une variété de produits formés. Ceci est possible grâce à la manutention des produits. La production en continu avec un potentiel élevé d'automatisation, une production pratiquement sans personnel et un emballage en ligne : Les systèmes de manutention du produit de Handtmann offrent la possibilité de continuer à automatiser le processus de production.

Les systèmes de formage sont conçus de façon modulaire. Les composants standard tels que le poussoir sous vide et le hache-viande en forment la base. Des modules pour la dépose jusqu'à l'emballage permettent une configuration de ligne complexe mais adaptée aux exigences individuelles de production.

1. POSITIONNEMENT DES PRODUITS FORMÉS DIRECTEMENT DANS DES BARQUETTES

Poussoir sous vide, système de formage MBF1, voie de rappel VRB1 et dépilateur de barquettes

Le poussoir sous vide Handtmann crée des portions au gramme près, le système de formage MBF1 fabrique des produits aux formes exactes, la voie de rappel synchronisée VRB1 transporte les produits en douceur et avec précision dans les barquettes mises à disposition par le dépilateur de barquettes. Individuellement, déposés de manière décalée ou empilés Individuellement dans un nombre au choix.

2. TRANSFERT DE PRODUITS FORMÉS POUR TRAITEMENT ULTÉRIEUR

Poussoir sous vide, système de formage MBF1 et voie de rappel VRB1

La variante sans chargeur de barquettes permet la dépose sur des bandes de transport en continu ou des lignes de cuisson ou de machines d'emballage.

3. MODULAIRE AVEC UNITÉ DE PORTIONNEMENT POUR VIANDE HACHÉE EN TANT QUE SOLUTION GLOBALE

Unité de portionnement pour viande hachée GMD à la place du système de formage

La compatibilité des modules permet l'utilisation de l'unité de portionnement pour viande hachée GMD au lieu du système de formage pour la fabrication en continu de portions de viande hachée ou pour les produits formés.

AVANTAGES

- Grande diversité de produits avec seulement une ligne
- Standards d'hygiène les plus élevés sans intervention manuelle
- Conservation sécurisée des produits grâce au processus d'hygiène en continu
- Haute performance productive grâce à la solution globale en continu
- Réduction de coûts importante grâce à l'économie en personnel
- Fiabilité du processus garantie grâce à une dépose précise des produits

handtmann
Des idées d'avenir.



Brevets (USA/Canada) :
8,997,614

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

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

