

# SISTEMI DI FORMATURA CHE GARANTISCONO RICCHEZZA DI VARIANTI

Prodotti senza involucro in tutte le forme





## CON PRODOTTI FORMATI AL PASSO CON I TEMPI

Varietà di prodotti grazie a opzioni di processo versatili



**I sistemi di formatura di Handtmann rappresentano la soluzione ideale per i produttori che vogliono seguire la tendenza di realizzare nuove varietà di prodotti. La produzione automatica di prodotti formati, di tagli e materiali in uscita diversi, amplia l'offerta con idee di prodotto moderne e di tendenza per il consumatore di oggi.**

Handtmann offre sistemi di formatura nell'ambito dei processi più svariati:

- Sistemi di formatura con diaframma per imprese artigiane, imprese di medie dimensioni e industrie
- Sistemi di formatura con riempitore per imprese di medie dimensioni e industrie

L'insacatrice sottovuoto rappresenta l'elemento centrale, grazie al quale i sistemi di formatura vengono comandati e alimentati in modo efficiente. La visualizzazione della forma del prodotto è possibile sullo schermo del comando a monitor: Inserendo i parametri di forma si ottiene una rappresentazione grafica della forma del prodotto e un calcolo dei parametri di processo. L'alimentazione delicata degli insaccati e la porzionatura precisa al grammo del rotore a palette garantiscono un'ottima qualità dei prodotti.

L'impiego opzionale della tecnica del tritacarne da sacco Handtmann integrata fornisce, nel caso di prodotti formati, un'ulteriore ottimizzazione della qualità grazie a una elaborazione delicata del prodotto. Grazie alla testa del tritacarne integrata sull'insacatrice sottovuoto, la carne viene ridotta alla grana finale e contemporaneamente porzionata, il tutto in un'unica fase di processo. Il che permette di ridurre la sollecitazione meccanica delle lame e il numero di operazioni. Con l'aggiunta del dispositivo separatore automatico e direzionabile individualmente per le parti dure, è così garantita la sicurezza del prodotto. La produzione di prodotti formati è ottimizzata in termini sia di ingegneria di processo sia di qualità.





↑ Dispositivo per polpette 79-0

↑ Formatrice circolare RF 440

## SISTEMI DI FORMATURA CON DIAFRAMMA

Per prodotti di tendenza versatili, per applicazioni da artigianali a industriali

### Dispositivo per polpette 79-0

Il dispositivo per polpette 79-0 montabile direttamente all'uscita dell'insacatrice sottovuoto provvede a formare polpette precise con la massima precisione di porzionatura. L'insacatrice sottovuoto carica continuamente il dispositivo per polpette. La dimensione delle polpette viene realizzata mediante il diaframma. Ogni singola polpetta viene formata singolarmente e posizionata alternativamente, grazie a due uscite a diaframma.



### Formatrice circolare RF 440

La formatrice circolare RF 440 consente di ottenere un'ampia varietà di prodotti e forme grazie a dimensioni diaframma da 10 a 94 mm: prodotti a gnocco, a sfera ed ovali. Un diaframma con sagome adatte garantisce una notevole precisione di forma. Grazie alla produzione continua si possono ottenere fino a 150 porzioni al minuto con elevata precisione di peso. La struttura modulare del sistema offre opzioni aggiuntive: il nastro trasportatore 446 e il nastro metallico 446-30 per la produzione di hamburger come formati a mano.



### ESEMPI DI PRODOTTO

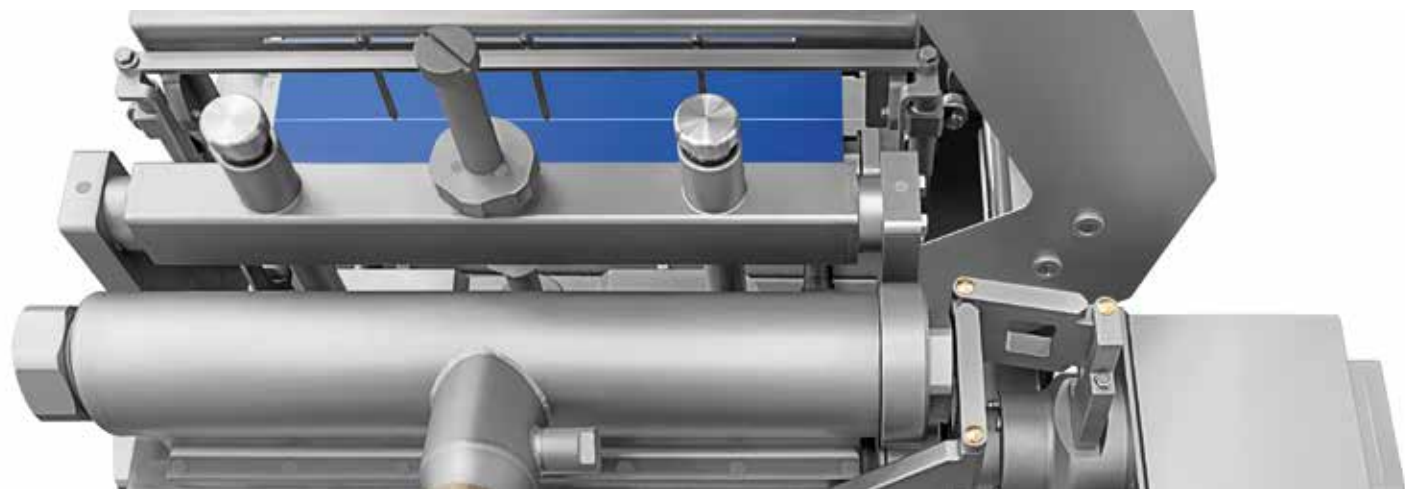
- Lavorazione della carne: hamburger fatti a mano, bocconcini, polpette
- Prodotti vegetariani: hamburger di verdure, crostini di formaggio, hamburger di patate
- Gnocchi: canederli di patate, gnocchi di pane, canederli di verdure
- Ingredienti aggiuntivi per minestre: gnocchi di carne, gnocchi di semolino, gnocchi di fegato
- Prodotti di pesce: polpette di pesce, polpettine di pesce, hamburger di pesce, bocconcini di pesce
- Lavorazione di impasti: diversi impasti e dolci



**Un unico sistema per una vasta scelta di prodotti e forme!**







## SISTEMI DI FORMATURA CON RIEMPITORE

Sicurezza dei processi dei nuovi prodotti con formatura completamente automatica

**La produzione continua di prodotti formati offre un nuovo potenziale di mercato agli operatori orientati al futuro. Infatti la produzione di prodotti oblunghi, che mantengono la forma, senza involucro, nei tagli e nei materiali in uscita più diversi, arricchisce l'offerta di prodotti.**

I sistemi di formatura Handtmann convincono per il loro processo economico: Il ripieno viene alimentato al riempitore dall'insacatrice sottovuoto. La porzionatura esatta avviene tramite il riempitore con servocomando. In questo modo si garantiscono pesi precisi al grammo per ogni prodotto e corsia. La possibilità di scegliere tra diversi riempitori da 2 a 24 corsie apporta flessibilità. La forma del prodotto desiderata viene creata utilizzando componenti di formatura montati all'uscita. Questo trattamento delicato offre prodotti di altissima qualità. I prodotti formati scorrono su un nastro trasportatore oppure vengono trasferiti in contenitori e sistemi per la lavorazione successiva.



### SISTEMA DI FORMATURA FS 510

Per cilindri, bastoncini, forme 3D e forme speciali quali stelle, cuori, ecc.  
poggiate su nastro trasportatore o su griglie/vassoi alimentati



### SISTEMA DI FORMATURA FS 520

Per hamburger, polpette, cilindri, forme 3D e forme speciali poggiate su nastro di trasporto o griglie/vassoi



### SISTEMA DI FORMATURA FS 521

Per gnocchi, prodotti a forma cilindrica, a bastoncino e con forme 3D a scelta in sistemi in bagno d'acqua o d'olio, impianti di laminazione e nastri di trasporto a unità successive



### SISTEMA DI FORMATURA FS 522

Per hamburger, polpette, cilindri e forme 3D su nastro trasportatore con nastro metallico o, a scelta, in sistemi in bagno d'acqua o d'olio, impianti di laminazione o nastri di trasporto a unità successive



### ESEMPI DI PRODOTTO

- Prodotti a base di carne: Cevapcici, bastoncini di wurstel crudi, mini polpette o polpette
- Prodotti vegetariani: Bastoncini di verdure, barrette di cereali
- Cibi pronti realizzati a partire da impasti di patate: crocchette
- Prodotti a base di pasta: Snack dolci e salati, cookie, chin-chin
- Prodotti di pesce: Bastoncini e crocchette di pesce
- Latticini: Bastoncini di formaggio e crostini di formaggio
- Cibo per animali: Bastoncini, pellet



## PANORAMICA DEL PRODOTTO

Modelli in sintesi

Il portafoglio dei sistemi di formatura offre il modello adatto per ogni esigenza produttiva: dal modello base fino al modello ad alto rendimento industriale. Esaustiva flessibilità di applicazione e completa gamma di prodotti.

Sistema di formatura	Destinatari	Applicazione	Parametri di prestazione
<b>Dispositivo per polpette 79-0</b>	Piccola industria Azienda di medie dimensioni	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gnocchetti e polpette</li> <li>In bollitore/contenitori</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Montaggio all'uscita dell'insaccatrice sottovuoto</li> <li>Diaframma 50 o 70 mm</li> <li>Fino a 300 porz./min</li> <li>Dimensione prodotto fino a max. 60 mm</li> </ul>
<b>Formatrice circolare RF 440</b>	Piccola industria Azienda di medie dimensioni	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hamburger, gnocchetti, gnocchi</li> <li>A gnocco, a sfera, ovali</li> <li>Su nastro trasportatore</li> <li>Nastro metallico opzionale</li> <li>Rullo strutturato opzionale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Modulo di formatura su traverse macchine</li> <li>Diaframma 10 - 94 mm</li> <li>Fino a 150 porz./min</li> <li>Altezza nastro 850 - 1000 mm</li> <li>Nastro metallico 10 - 55 mm</li> </ul>
<b>Sistema di formatura MBF1</b>	Azienda di medie dimensioni Industria	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hamburger, hamburger ovali, polpette, bastoncini</li> <li>A forma rotonda, quadrata, oblunga, forme speciali</li> <li>Su nastro trasportatore</li> <li>Nastro metallico integrato</li> <li>Rulli strutturati</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sistema di formatura a 1 corsia</li> <li>Fino a 400 cicli/min</li> <li>Dimensione prodotto 10 - 85 mm</li> <li>Peso prodotto 5 - 350 g</li> </ul>

Sistema di formatura	Destinatari	Applicazione	Parametri di prestazione
<b>Sistema di formatura FS 510</b>	Azienda di medie dimensioni Industria	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prodotti senza involucro e dalla forma stabile</li> <li>Cilindri, forme 3D</li> <li>Su nastro trasportatore o griglia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Modulo di formatura su traverse macchine</li> <li>Taglio con lama o filo metallico</li> <li>Fino a 250 cicli/min</li> <li>Da 6 fino a max. 24 corsie</li> <li>Dimensione prodotto fino a max. 80 mm</li> <li>Larghezza nastro 600 mm</li> </ul>
<b>Sistema di formatura FS 520</b>	Azienda di medie dimensioni Industria	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hamburger, polpette, cilindri, forme 3D, forme speciali</li> <li>Su nastro trasportatore o griglia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Modulo di formatura su traverse macchine</li> <li>Sistema rotante a piastre forate</li> <li>Fino a 250 cicli/min</li> <li>A 6 o 8 corsie</li> <li>Dimensione prodotto fino a max. 65 mm (appiattito in base alle dimensioni)</li> <li>Larghezza nastro 600 mm</li> </ul>
<b>Sistema di formatura FS 521</b>	Azienda di medie dimensioni Industria	<ul style="list-style-type: none"> <li>Canederli, cilindri, forme 3D, forme speciali</li> <li>A scelta in sistemi in bagno d'acqua o d'olio, impianti di laminazione e nastri di trasporto a unità successive</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Modulo di formatura con nastro trasportatore mobile</li> <li>Sistema rotante a piastre forate</li> <li>Fino a 250 cicli/min</li> <li>Da 2 fino a max. 8 corsie</li> <li>Dimensione prodotto fino a max. 65 mm</li> </ul>
<b>Sistema di formatura FS 522</b>	Azienda di medie dimensioni Industria	<ul style="list-style-type: none"> <li>Polpette, hamburger, cilindri, forme 3D, forme speciali</li> <li>Su nastro trasportatore con nastro metallico</li> <li>Rullo strutturato opzionale</li> <li>Come opzione in sistemi in bagno d'acqua o sistemi in bagno d'olio, impianti di laminazione nonché nastri di trasporto a unità successive</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Modulo di formatura con carrello e nastro trasportatore mobili</li> <li>Sistema rotante a piastre forate</li> <li>Fino a 250 cicli/min</li> <li>A 2 corsia (solo con nastro trasportatore) o a 4 corsie con applicazione bollitore</li> <li>Dimensione prodotto fino a max. 65 mm</li> <li>Larghezza nastro 300 mm</li> <li>Larghezza nastro metallico 280 mm</li> </ul>





## VANTAGGI OFFERTI DALLA VARIETÀ DI FORME

Oggi quello che desidera il consumatore è la varietà!

Versatilità di offerta e varietà sono molto richieste. A tale proposito, Handtmann offre soluzioni adeguate. La produzione continua di prodotti formati offre la possibilità di seguire le tendenze dei consumatori e sfruttare il nuovo potenziale di mercato.

### FLESSIBILITÀ

- Più ampio campo di applicazioni per impasti pastosi: carne, cibi pronti, impasti, ecc.
- Massima flessibilità dei sistemi grazie a un facile adattamento alle varianti di prodotto

### QUALITÀ DEL PRODOTTO

- Eccellente immagine del prodotto grazie alla lavorazione estremamente delicata
- Standard di prodotto riproducibili garantiti della massima qualità
- Prodotti dalle forme gradevoli con la massima precisione di forma Economicità
- Porzioni singole precise al grammo grazie a una eccezionale precisione di porzionatura
- Elevata produttività grazie al processo continuo
- Efficienza e sicurezza di processo grazie alla facilità di impiego

### RIDUZIONE DEI COSTI

- Porzioni precise al grammo riducono sprechi e costi
- Costi di mantenimento e manutenzione ridotti
- Dotato come opzione del software Handtmann Communication Unit (HCU) che consente complessi monitoraggi e controlli della produzione.

### SICUREZZA DI PROCESSO

- Elevata disponibilità e affidabilità dei sistemi, anche come modulo in catene di processo e sistemi di movimentazione complessi
- Condizioni igieniche senza sforzo grazie alla riduzione di interventi manuali

## MAGGIORE EFFICIENZA GRAZIE ALLA MANIPOLAZIONE DEI PRODOTTI

Il modo più produttivo per realizzare prodotti formati

Produrre in modo completamente automatizzato una varietà di prodotti formati: è possibile attraverso la manipolazione dei prodotti. Una produzione continua a elevato potenziale di automazione, produzione e confezionamento in linea pressoché senza impiego di operatori: i sistemi di manipolazione dei prodotti Handtmann offrono la possibilità di automatizzare ulteriormente il processo di produzione.

I sistemi di formatura sono modulari. La base è costituita da componenti standard quali insacchitrice sottovuoto e tritacarne da insacco. Moduli per svolgere funzioni che vanno dall'inserimento fino al confezionamento consentono di realizzare una configurazione di linea complessa, ma adattata alle specifiche esigenze di produzione.

### 1. POSIZIONARE I PRODOTTI FORMATI DIRETTAMENTE NEI CONTENITORI

**Insacchitrice sottovuoto, sistema di formatura MBF1, nastro di ritiro VRB1 e decatastatore di contenitori**

L'insacchitrice sottovuoto Handtmann porziona in modo preciso al grammo, il sistema di formatura MBF1 produce prodotti dalla forma precisa, il nastro di ritiro sincronizzato VRB1 trasporta i prodotti con delicatezza e precisione nei contenitori messi a disposizione dal decatastatore di contenitori. Prodotti separati, disposti e impilati. Individualmente, nel numero di pezzi desiderato.

### 2. TRASFERIMENTO DEI PRODOTTI FORMATI PER LA LAVORAZIONE SUCCESSIVA

**Insacchitrice sottovuoto, sistema di formatura MBF1 e nastro di ritiro VRB1**

Senza dispositivo di inserimento in contenitori, in alternativa, si può avere il confezionamento su nastri di trasporto a unità successive oppure in impianti per cuocere lentamente e arrostitire o in macchine confezionatrici.

### 3. MODULARE CON PORZIONATRICE PER CARNI TRITATE COME SOLUZIONE TOTALE

**Porzionatrice per carni tritate GMD in sostituzione del sistema di formatura**

La compatibilità dei moduli permette l'utilizzo della porzionatrice per carni tritate GMD in sostituzione del sistema di formatura per la produzione continua di porzioni di carne macinata o prodotti formati.

### VANTAGGI

- Ampia varietà di prodotti con un'unica linea
- Massimi standard di igiene, senza intervento manuale
- Durata di conservazione assicurata dei prodotti attraverso un processo igienico e continuo
- Elevato rendimento produttivo grazie alla soluzione completa continua
- Significativa riduzione dei costi grazie al risparmio di personale
- Sicurezza del processo garantita dalla precisione del deposito dei prodotti



**Brevetti (USA/Canada):**

8,997,614

**Albert Handtmann Maschinenfabrik GmbH & Co. KG**

Hubertus-Liebrecht Str. 10-12

88400 Biberach

Germania

Tel.: +49 7351 45-0

Fax: +49 7351 45-1501

[sales.machines@handtmann.de](mailto:sales.machines@handtmann.de)

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

