

FORM-SYSTEME FÜR VARIANTENREICHTUM

Hüllenlose Produkte in allen Formen





MIT GEFORMTEN PRODUKTEN AM PULS DER ZEIT

Produktvielfalt durch vielseitige Prozessoptionen



Form-Systeme von Handmann sind die passende Lösung für Hersteller, die den Trend zu neuer Produktvielfalt mitgehen wollen. Die automatische Herstellung von geformten Produkten unterschiedlichster Ausgangsmaterialien und Querschnitte erweitert das Angebot an modernen, trendgerechten Produktideen für den Verbraucher von heute.

Handmann bietet Form-Systeme in unterschiedlichen Verfahren an:

- Form-Systeme mit Diaphragma für Handwerk-, Mittel- und Industriebetriebe
- Form-Systeme mit Füllstromteiler für Mittel- und Industriebetriebe

Der Vakuümfüller ist das Herzstück, mit dem die Form-Systeme effizient beschickt und gesteuert werden. Die Visualisierung der Produktform ist am Bildschirm der Monitorsteuerung möglich: Durch die Eingabe von Formparametern erfolgt eine graphische Darstellung der Produktform und eine Berechnung der Prozessparameter. Das schonende Fördern des Füllgutes und die grammgenaue Portionierung des Flügelzellenförderwerks garantieren erstklassige Produktqualität.

Der optionale Einsatz der integrierten Handmann Füllwolftechnik bringt bei geformten Produkten nochmals gesteigerte Produktqualität durch Produktschonung. Mit dem am Vakuümfüller integrierten Wolkopf wird in einem Prozessschritt auf Endkörnung gewolft und gleichzeitig portioniert. Dies reduziert die Schneidebelastung und kürzt Prozessschritte. Ergänzt mit der automatischen und individuell ansteuerbaren Separiereinrichtung für Hartteile ist Produktsicherheit gewährleistet. Die Herstellung von Formprodukten wird sowohl prozesstechnisch als auch qualitativ optimiert.



↑ Klößchenformgerät 79-0

↑ Rundformer RF 440

FORM-SYSTEME MIT DIAPHRAGMA

Für vielseitige Trendprodukte vom Handwerks- bis Industriebetrieb

Klößchenformgerät 79-0

Das direkt an den Auslauf des Vakuümfüllers anbaubare Klößchenformgerät 79-0 sorgt mit höchster Portioniergenauigkeit für präzise geformte Klößchen. Der Vakuümfüller beschickt das Klößchenformgerät kontinuierlich. Die Portionsgröße der Klößchen wird mittels Diaphragma erzeugt. Durch zwei Diaphragma-Ausläufe wird jedes einzelne Klößchen geformt und wechselseitig portioniert.



Rundformer RF 440

Der Rundformer RF 440 ermöglicht mit Diaphragma-Größen von 10 - 94 mm eine große Produkt- und Formenvielfalt: kugel-, kegel- und eiförmige Produkte. Für beeindruckende Formtreue sorgt ein Diaphragma mit passgenauen Konturen. Durch die kontinuierliche Produktion sind bis zu 150 Portionen pro Minute bei größter Gewichtsgenauigkeit möglich. Der modulare Aufbau des Systems bietet weitere Optionen: das Transportband 446 und das Plättband 446-30 ist für die Produktion von Burgern wie handgeformt.



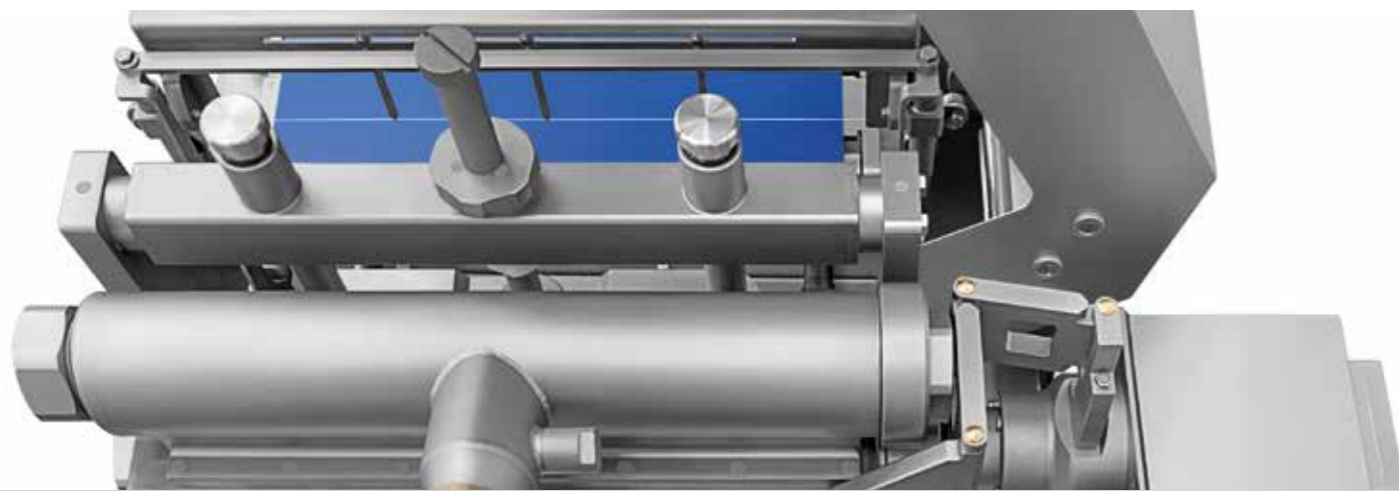
PRODUKTBEISPIELE

- Fleischverarbeitung: Hamburger wie handgemacht, Frikadellen, Bällchen
- Vegetarische Produkte: Gemüseburger, Käsetaler, Kartoffelburger
- Klöße: Kartoffelknödel, Semmelknödel, Gemüseknödel
- Suppeneinlagen: Brättnödel, Grießknödel, Leberknödel
- Fischprodukte: Fischbällchen, Fischklößchen, Fischburger, Fischfrikadelle
- Teigverarbeitung: verschiedenste Teige, Süßspeisen



Mit einem System zu großer Produkt- und Formenvielfalt!





FORM-SYSTEME MIT FÜLLSTROMTEILER

Prozesssicher zu neuen Produkten mit vollautomatischem Formen

Die kontinuierliche Produktion geformter Produkte eröffnet zukunftsorientierten Verarbeitern neues Marktpotenzial. Denn die industrielle Herstellung von länglichen, formstabilen, hüllenlosen Produkten unterschiedlichster Ausgangsmaterialien und Querschnitte bereichert das Produktangebot.

Handmann Form-Systeme mit Füllstromteiler überzeugen durch einen wirtschaftlichen Prozess: Das Füllgut wird vom Vakuumfüller dem Füllstromteiler zugeführt. Die exakte Portionierung erfolgt durch den servo-angetriebenen Füllstromteiler. So sind grammgenaue Gewichte pro Produkt und Bahn garantiert. Flexibilität bringt die Auswahl unterschiedlicher Füllstromteiler von 2 bis 24 Bahnen. Die gewünschte Produktform wird mit Formteilen am Auslass erzeugt. Dieses schonende Verfahren bewirkt eine erstklassige Produktqualität. Die geformten Produkte werden über ein Transportband abgeführt oder an Behältnisse und Systeme zur Weiterverarbeitung übergeben.



FORMSYSTEM FS 510

Für Zylinder, Stäbchen, 3D-Formen, Sonderformen wie Sterne, Herzen, etc.
auf Transportband oder auf zugeführte Gitter/Bleche abgelegt



FORMSYSTEM FS 520

Für Burger, Bällchen, Zylinder, 3D-Formen und Sonderformen auf Transportband oder Gitter/Bleche abgelegt



FORMSYSTEM FS 521

Für Knödel, Zylinder, Stäbchen und 3D-Formen wahlweise in Wasser- oder Ölbad-Systeme, Laminieranlagen oder weiterführende Bänder



FORMSYSTEM FS 522

Für Burger, Bällchen, Zylinder und 3D-Formen auf Transportband mit Plättband oder wahlweise in Wasser- oder Ölbad-Systeme, Laminieranlagen oder weiterführende Bänder



PRODUKTBEISPIELE

- Fleischprodukte: Cevapcici, Rohwurststicks, Minifrikadellen oder Frikadellen
- Vegetarische Produkte: Gemüsesticks, Müsliriegel
- Convenienceprodukte aus Kartoffelmassen: Krokette
- Teigprodukte: Snackgebäck, Cookies, Chin-Chin
- Fischprodukte: Fischstäbchen, -krokette
- Molkereiprodukte: Käsesticks und Käsetaler
- Tiernahrung: Sticks, Pellets



PRODUKTÜBERSICHT

Modelle im Überblick

Das Portfolio der Form-Systeme bietet für jede Produktionsanforderung das passende Modell:
 Vom Einstiegsmodell bis zum industriellen Hochleistungsmodell. Flexibilität in Anwendung und Produkte sind umfassend.

Form-System	Zielgruppe	Anwendung	Leistungsparameter
Klößchenformgerät 79-0	Handwerk Mittelbetrieb	<ul style="list-style-type: none"> • Klößchen und Bällchen • In Kessel/Behältnisse 	<ul style="list-style-type: none"> • Anbau an Auslauf Vakuumfüller • Diaphragma 50 oder 70 mm • Bis 300 Port./min. • Produktgröße bis max. 60 mm
Rundformer RF 440	Handwerk Mittelbetrieb	<ul style="list-style-type: none"> • Burger, Klößchen, Knödel • Kugel-, kegel-, eiförmig • Auf Transportband • Plättband optional • Strukturrolle optional 	<ul style="list-style-type: none"> • Formmodul auf Maschinenständer • Diaphragma 10 - 94 mm • Bis 150 Port./min. • Bandhöhe 850 - 1000 mm • Plättband 10 - 55 mm
Form-System MBF1	Mittelbetrieb Industriebetrieb	<ul style="list-style-type: none"> • Burger, ovale Burger, Bällchen, Sticks • Rund, eckig, länglich, Sonderformen • Auf Transportband • Plättband integriert • Strukturrollen 	<ul style="list-style-type: none"> • Formsystem 1-bahnig • Bis 400 Takte/min • Produktgröße 10 - 85 mm • Produktgewicht 5 - 350 g

Form-System	Zielgruppe	Anwendung	Leistungsparameter
Form-System FS 510	Mittelbetrieb Industriebetrieb	<ul style="list-style-type: none"> • Formstabile und hüllenlose Produkte • Zylinder, 3D-Formen • Auf Transportband oder Gitter 	<ul style="list-style-type: none"> • Formmodul auf Maschinenständer • Trennen mit Messer oder Draht • Bis 250 Takte/min • 6- bis max. 24-bahnig • Produktgröße bis max. 80 mm • Bandbreite 600 mm
Form-System FS 520	Mittelbetrieb Industriebetrieb	<ul style="list-style-type: none"> • Burger, Bällchen, Zylinder, 3D-Formen, Sonderformen • Auf Transportband oder Gitter 	<ul style="list-style-type: none"> • Formmodul auf Maschinenständer • Rotierendes Lochplattensystem • Bis 250 Takte/min • 6- oder 8-bahnig • Produktgröße bis max. 65 mm (geplättet entsprechend größer) • Bandbreite 600 mm
Form-System FS 521	Mittelbetrieb Industriebetrieb	<ul style="list-style-type: none"> • Knödel, Zylinder, 3D-Formen, Sonderformen • Wahlweise in Wasser- oder Ölbad-Systeme, Laminieranlagen sowie weiterführende Bänder 	<ul style="list-style-type: none"> • Formmodul mit mobilem Transportwagen • Rotierendes Lochplattensystem • Bis 250 Takte/min • 2- bis max. 8-bahnig • Produktgröße bis max. 65 mm
Form-System FS 522	Mittelbetrieb Industriebetrieb	<ul style="list-style-type: none"> • Bällchen, Burger, Zylinder, 3D-Formen, Sonderformen • Auf Transportband mit Plättband • Strukturrolle optional • Optional in Wasser- oder Ölbad-Systeme, Laminieranlagen sowie weiterführende Bänder 	<ul style="list-style-type: none"> • Formmodul mit mobilem Transportwagen und -band • Rotierendes Lochplattensystem • Bis 250 Takte/min • 2-bahnig (nur mit Transportband) oder 4-bahnig in Kesselanwendung • Produktgröße bis max. 65 mm • Bandbreite 300 mm • Plättbandbreite 280 mm



VORTEILE DURCH FORM-VIELFALT

Was der Verbraucher heute will, ist Abwechslung!

Angebotsvielfalt und Abwechslung sind gefragt. Handtmann bietet hier passende Lösungen. Die kontinuierliche Produktion geformter Produkte eröffnet die Chance, Verbrauchertrends mitzugehen und das neue Marktpotenzial zu nutzen.

FLEXIBILITÄT

- Großer Anwendungsbereich für pastöse Massen: Fleisch, Convenience, Teig, etc.
- Höchste Flexibilität der Systeme durch einfache Anpassung an Produktvarianten

PRODUKTQUALITÄT

- Exzellentes Produktbild durch äußerst schonendes Verfahren
- Garantierte reproduzierbare Produktstandards in höchster Qualität
- Formschöne Produkte mit höchster Formtreue

WIRTSCHAFTLICHKEIT

- Grammgenaue Einzelportionen durch hervorragende Portioniergenauigkeit
- Hohe Produktivität durch kontinuierlichen Prozess
- Effizienz und Prozesssicherheit durch einfaches Handling

KOSTENREDUZIERUNG

- Grammgenaue Portionen reduzieren Give-away und Kosten
- Geringe Unterhalts- und Wartungskosten
- Optional mit Handtmann Communication Unit Software (HCU) für eine komplexe Produktionssteuerung und -überwachung

PROZESSSICHERHEIT

- Hohe Verfügbarkeit und Zuverlässigkeit der Systeme, auch als Modul in komplexen Prozessketten und Handling-Systemen
- Einwandfreie Hygienebedingungen durch Reduzierung manueller Eingriffe

EFFIZIENZSTEIGERUNG DURCH PRODUKTHANDLING

Die produktivste Art, geformte Produkte herzustellen

Eine Vielfalt an geformten Produkten vollautomatisiert produzieren. Das ist mit Produkthandling möglich. Eine kontinuierliche Produktion mit hohem Automatisierungspotential, nahezu mannosser Produktion und Verpackung in Linie: Handtmann Produkthandling-Systeme bieten die Möglichkeit, den Produktionsprozess weiter zu automatisieren.

Form-Systeme sind modular aufgebaut. Standardkomponenten wie Vakuumfüller und Füllwolf bilden die Grundlage. Module zum Einlegen bis zur Verpackung erlauben eine kompakte und komplexe, aber auf individuelle Produktionsanforderungen abgestimmte, Linienkonfiguration.

1. GEFORMTE PRODUKTE DIREKT IN SCHALEN PLATZIEREN

Vakuumfüller, MBF1-Form-System, VRB1-Rückzugsband und Schalenentstapler

Der Handtmann Vakuumfüller portioniert grammgenau, das Formsystem MBF1 produziert exakt geformte Produkte, das synchronisierte Rückzugsband VRB1 befördert die Produkte schonend und exakt in die vom Schalenentstapler bereitgestellten Schalen. Einzeln, geschindelt oder gestapelt. Individuell in Stückzahlen nach Wahl.

2. ÜBERGABE GEFORMTER PRODUKTE ZUR WEITERVERARBEITUNG

Vakuumfüller, MBF1-Form-System und VRB1-Rückzugsband

Ohne Schaleneinleger ist alternativ die Ablage auf weiterführende Transportbänder oder Gar- und Bratanlagen oder Verpackungsmaschinen möglich.

3. MODULAR MIT HACKFLEISCHPORTIONIERER ALS GESAMTLÖSUNG

Hackfleischportionierer GMD anstelle des Form-Systems

Die Kompatibilität der Module erlaubt den Einsatz des Hackfleischportionierers GMD anstelle des Form-Systems zur kontinuierlichen Herstellung von Hackfleischportionen oder geformten Produkten.

VORTEILE

- Große Produktvielfalt mit nur einer Linie
- Höchste Hygienestandards ohne manuellen Eingriff
- Gesicherte Haltbarkeit der Produkte durch kontinuierlichen, hygienischen Prozess
- Hohe produktive Leistung durch kontinuierliche Gesamtlösung
- Deutliche Kostenreduzierung durch Einsparung von Personal
- Garantierte Prozesssicherheit durch exaktes Ablegen der Produkte



Patente (USA/Kanada):

8,997,614

Albert Handtmann Maschinenfabrik GmbH & Co. KG

Hubertus-Liebrecht Str. 10-12

88400 Biberach

Deutschland

Tel.: +49 7351 45-0

Fax: +49 7351 45-1501

sales.machines@handtmann.de

www.handtmann.de

