VARIETÀ DI ESPERIENZE!

Idee per prodotti innovativi con la tecnologia Handtmann.

handtmann
Idee per il futuro.

Handtmann Maschinenfabrik

IL FORUM COME IMPULSO PER SOLUZIONI INNOVATIVE.

Fondata nel 1954, Handtmann Maschinenfabrik è diventata a livello mondiale un'azienda leader nella fabbricazione di sistemi di insaccatura e porzionatura per la lavorazione degli alimenti. Garantendo sempre la massima qualità, efficienza e affidabilità, Handtmann continua a stabilire nuovi standard sul mercato.

Le innovazioni sostenibili hanno origine da esigenze di mercato in continua evoluzione e da persone che accettano le sfide del futuro con grandi idee ed entusiasmo.

È con questi valori che Handtmann ha attuato il proprio progetto di instaurare uno rapporto con i clienti. Il dialogo continuo con clienti da tutto il mondo e l'ispirazione presa dai trend di mercato e dalle proprie idee: ecco come nascono le nostre soluzioni altamente efficienti e tecnologicamente all'avanguardia.

Nel Forum Handtmann, esse vengono adattate perfettamente ai requisiti specifici di volta in volta richiesti, rispettando condizioni igieniche ottimali. Che si tratti di carne, prodotti caseari, pesce, impasti, cibi pronti o campi applicativi completamente nuovi, non ci sono limiti alle vostre idee creative sui prodotti.

Trasformate in realtà le idee che vi sembrano più insolite. Usate il forum come se fosse la vostra cucina per sperimentare soluzioni di prodotti innovativi e nuove opportunità di mercato.

Il Forum Handtmann vi apre nuove prospettive per lo sviluppo di prodotti creativi in tutti i settori dei prodotti alimentari.

Sfruttate il potenziale che vi offriamo con la nostra tecnologia.

Handtmann Maschinenfabrik

- **Competenze di sviluppo costanti con più di 70 ingegneri e tecnici**
- **I più moderni impianti di produzione con un elevato grado di integrazione verticale della produzione**
- **Assistenza di prima qualità con più di 350 installatori nel mondo, oltre a programmi di manutenzione preventivi**
- **Sostegno tecnologico e soluzione tecnica del problema per quanto concerne l'aspetto applicativo, lungo l'intera catena del processo**

Le insaccatrici sottovuoto Handtmann VF 600 sono le unità di comando ideali per complesse soluzioni di sistema e processi di produzione automatizzati.

Tecnologia all'avanguardia ed elevata qualità

SOLUZIONI DI PROCESSO HANDTMANN AD ELEVATA ECONOMICITÀ.

I mercati si evolvono in modo molto dinamico. Le tendenze alimentari globali, con i loro innovativi cibi pronti, si contrappongono alle abitudini nazionali e regionali dei consumatori. L'ampia varietà dell'offerta crea interessanti prospettive per il futuro, ma allo stesso tempo anche grandi sfide per i produttori.

Con le sue soluzioni di processo ad elevata economicità e la sua tecnologia all'avanguardia, Handtmann offre la risposta a queste sfide.

Automazione, flessibilità, precisione nella porzionatura e massima versatilità in tutte le fasi di processo consentono soluzioni personalizzate con un'eccellente economicità.

È garantito l'uso flessibile in svariati processi che tengono conto delle necessità dei clienti e delle nuove esigenze del mercato.

Handtmann ha maturato particolari competenze per quanto riguarda l'insacco, la porzionatura, la tritatura, la suddivisione, il dosaggio, la coestrusione, la formatura, il raggruppamento e l'automazione.

L'insaccatrice sottovuoto rimane comunque sempre l'elemento centrale, grazie al quale sono gestiti sistemi intelligenti e soluzioni di linea altamente efficienti.
La gestione del monitor, basata su Windows, rende possibile per l'operatore il comando centrale e il controllo di tutte le funzioni.

Approfittate della competenza di Handtmann per la produzione di generi alimentari in tutti i settori e mercati di nicchia.

COMPETENZE CHIAVE DI HANDTMANN

Insacco:
Una notevole velocità di insacco con una pressione di insacco costante consente la massima efficienza. L'alimentazione delicata degli insaccati garantisce un'immagine del prodotto di prima classe ed un'eccellente qualità.

Porzionatura:
Con una precisione di porzionatura di più/meno 0,1 grammi, è garantita una produzione economica ed esatta nelle quantità preventivate, anche in caso di materie prime di alta qualità.

Suddivisione:
Una ripartizione precisa e pulita è uno dei presupposti essenziali per il successo nelle vendite di prodotti confezionati. Diverse sezioni trasversali dei prodotti e lunghezze dei prodotti adattabili alle proprie esigenze consentono una vasta gamma di prodotti.

Dosaggio:
Proprio in presenza di materie prime di qualità, l'esatta dosatura è uno dei fattori fondamentali di successo. Il dosaggio preciso al grammo di prodotti di diversa consistenza in svariati contenitori è una delle competenze fondamentali di Handtmann.

Coestrusione:
Con la tecnologia di coestrusione Handtmann è possibile produrre nuovi prodotti con una tecnica innovativa e in modo economico. Due insaccatrici sottovuoto mettono insieme un impasto esterno e un ripieno e permettono la creazione di svariati nuovi prodotti.

Formatura:
La considerevole domanda di cibi pronti, apre infinite possibilità per quanto concerne la forma, la struttura, la consistenza e le caratteristiche. Handtmann offre perfette soluzioni applicative con innumerevoli opzioni flessibili.

VARIETÀ

Varietà sull'intera linea. Non ci sono limiti alle vostre idee. Grazie alla tecnologia Handtmann tutti i prodotti pastosi sono lavorabili ai massimi livelli di qualità.

Coraggio per innovare

ACQUISIZIONE DI NUOVI SEGMENTI DI MERCATO GRAZIE AD HANDTMANN

Con la tecnologia Handtmann, non ci sono limiti alle vostre idee. Anche i prodotti estremamente innovativi o impegnativi sono realizzabili con i processi sicuri e le soluzioni di Handtmann ad elevata economicità. A tal proposito, Handtmann dispone di complesse soluzioni di linea, riguardo alle quali l'elemento centrale è sempre un'efficiente insaccatrice sottovuoto Handtmann.

Che si tratti di carne, prodotti caseari, pesce, impasti, cibi pronti o altri campi applicativi, le soluzioni di processo sono utilizzabili per tutti i prodotti e i settori con grande economicità.

Il sistema ConPro, ad esempio, offre soluzioni di produzione ad alta efficienza per insaccati con un budello in alginato commestibile. Ma è anche utilizzabile in forma altrettanto eccellente per la produzione di bastoncini di formaggio, wurstel di pesce o cibo per animali.

A tal riguardo le soluzioni settoriali presentate di seguito offrono un orientamento a proposito della nostra competenza; allo stesso tempo lasciano spazio all'opzione per innumerevoli applicazioni creative nella lavorazione di masse pastose con una viscosità alquanto varia.

Handtmann provvede alla realizzazione economica e sicura nel processo grazie a un team di specialisti esperti e qualificati.

CARNE

PRODOTTI CASEARI

PESCE

IMPASTI

CIBI PRONTI

ALTRE APPLICAZIONI

CARNE

Perfezione nella tradizione

INSACCATI E CARNE MACINATA

Handtmann è il vostro partner tecnologico che vanta un'esperienza pluridecennale a livello mondiale e una consolidata competenza nelle soluzioni relative ad insaccati e carne macinata. Con l'ausilio di unità di produzione industriali innovative, come il sistema ConPro, è possibile realizzare prodotti con notevole economicità. Handtmann offre soluzioni per insaccati e carni macinate tradizionali, ma anche per cibi pronti moderni, come ad es. hamburger, polpette o wurstel coestrusi con diversi ripieni.

Proprio queste applicazioni costituiscono la base con la quale Handtmann ha rivoluzionato i processi di lavorazione circa 60 anni fa. Grazie alle moderne innovazioni, i processi hanno goduto di un continuo miglioramento e sono utilizzabili perfettamente con tutti i prodotti.

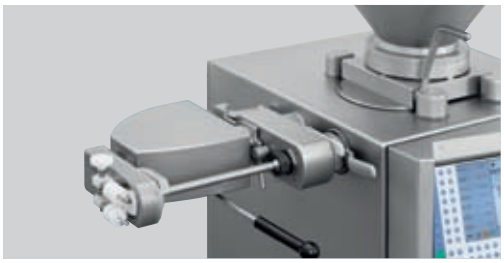
Il sistema ConPro Handtmann offre così, nella produzione continua, lo sviluppo di creazioni di insaccati completamente nuove in budello di alginato vegetale, anziché usare budello naturale o artificiale.

La linea per carni macinate Handtmann con bilancia opzionale integrata e comando HCU centrale permette di stabilire un nuovo standard di precisione nel peso e di economicità nella produzione di carni macinate.

Oppure la linea di insaccatrici sotto alto vuoto che definisce un nuovo livello tecnologico per la produzione di prosciutto, prosciutto cotto e prosciutto formato.

Questi sono però soltanto alcuni esempi circa la competenza altamente tecnologica che contraddistingue tutte le soluzioni Handtmann per insaccati e carne macinata.

Approfittate delle nostre prestazioni.



Che si tratti di wurstel bolliti, cotti o crudi, prosciutto o innovativi cibi pronti, con Handtmann avrete sempre la certezza della massima economicità e sicurezza nei processi.

Esempi di prodotto

- **Wurstel bolliti**
- **Wurstel cotti**
- **Wurstel crudi**
- **Prosciutto, prosciutto cotto, prosciutto sottoposto a formatura**
- **Wurstel ConPro**
- **Insaccati coestrusi**
- **Porzioni di carne macinata**
- **Polpette**
- **Hamburger**
- **Cevapcici**
- **Kebap**

PRODOTTI CASEARI

Produzione variegata e completamente automatizzata

PRODOTTI DI LATTE E FORMAGGIO.

La produzione completamente automatizzata di prodotti caseari è uno dei campi applicativi più significativi che è possibile realizzare in maniera economica con la tecnologia Handtmann. Insacco, porzionatura, formatura, suddivisione, coestrusione o dosaggio, nessun limite alle vostre idee.

Che si tratti di formaggio fuso, formaggio caprino, formaggio arrotolato, formaggio spalmabile o Cheddar, per tutte le soluzioni di prodotti sono a disposizione soluzioni tecniche specifiche e di linea.

In questo modo, con la tramoggia riscaldata dell'insaccatrice sottovuoto VF 600 è possibile creare prodotti di formaggio fuso garantendo un processo sicuro.

Con la tecnologia Handtmann è però anche possibile realizzare innovativi prodotti coestrusi di formaggio di qualsiasi tipo. Il sistema di coestrusione Handtmann è costituito da due insaccatrici sottovuoto che uniscono l'impasto esterno e il ripieno in una sola fase di lavoro. Una moderna tecnica di comando e regolazione provvede a una porzionatura quanto mai esatta del ripieno e a un peso preciso al grammo del prodotto finale.

La produzione di burro aromatico è un ulteriore esempio applicativo realizzabile con la tecnologia Handtmann nella produzione in grande serie.

Usate il nostro nuovo forum per il test dei vostri prodotti nella fase di sviluppo o per l'ottimizzazione delle vostre precedenti soluzioni relative ai prodotti. Tutto ciò permette la massima economicità e qualità.

A motivo delle loro diverse consistenze e livello di scorrimento, i prodotti a base di formaggio richiedono un grande know how e soluzioni tecniche specifiche. Handtmann è in grado di offrirvele.

Esempi di prodotto

- **Formaggio fuso**
- **Formaggio caprino**
- **Formaggio arrotolato**
- **Formaggio spalmabile**
- **Prodotti di formaggio coestrusi**
- **Cheddar**
- **Burro aromatico**
- **Bastoncini di formaggio**
- **Prodotti ConPro**

PESCE

Lavorazione di materie prime di qualità in processi sicuri

PRODOTTI DI PESCE E RIPIENI DI PESCE.

A causa di una certa loro deperibilità, pesce, ripieni e prodotti di pesce richiedono requisiti particolarmente rigorosi per una lavorazione igienica e sicura nei processi. Un secondo fattore economicamente decisivo è l'uso relativamente elevato di materie prime pregiate che richiede la massima precisione di porzionatura. La tecnologia Handtmann non è soltanto garanzia della massima sicurezza nei processi, ma comporta anche ulteriori vantaggi con un'elevata creazione di valore, grazie a una lavorazione variegata di parti che risultano dalla sfilettatura del pesce.

Con la sua tecnologia, Handtmann offre soluzioni di eccellenza per l'intera gamma di applicazioni. Queste vanno dai semplici accessori per aziende che mirano ad ampliare la loro offerta con prodotti di pesce, fino alle soluzioni HighEnd come il sistema ConPro.

Il sistema ConPro è la soluzione più moderna per la creazione di prodotti di pesce: il budello in alginato, anziché il semplice budello, è la base per una produzione ad elevata economicità, ad es. per i wurstel di pesce. A questo proposito, vengono combinati i vantaggi del budello in alginato commestibile con la tecnica Handtmann altamente flessibile.

Un ulteriore punto di forza della tecnologia Handtmann riguarda proprio i prodotti di pesce: le soluzioni di processo relative ad insacco, porzionatura, suddivisione, dosaggio, coestrusione e formatura permettono una produzione sicura nei processi anche per i prodotti più innovativi. Tra di essi vanno ricordati il carpaccio di frutti di mare riguardo ai quali Handtmann ha assunto un vero e proprio ruolo di pioniere sul mercato, ma anche insalate di pesce, surimi, caviale, sushi e molti altri prodotti.

Affidatevi alla competenza di Handtmann e ai relativi vantaggi di economicità per la vostra produzione di pesce.

Con la sua tecnologia, Handtmann è in grado di realizzare, applicando processi sicuri, anche idee insolite per pesce, prodotti e ripieni a base di pesce. Abbiamo le soluzioni tecnologiche per i vostri prodotti.

Esempi di prodotto

- **Wurstel di pesce**
- **Polpette di pesce**
- **Bastoncini ed hamburger di pesce**
- **Surimi, caviale e sushi**
- **Paté di pesce**
- **Wurstel ConPro**
- **Insalata di pesce**
- **Carpaccio di frutti di mare**

IMPASTI

Produzione con processi sicuri di prodotti a base di pasta

PRODOTTI A BASE DI PASTA IN TUTTA LA LORO VARIETÀ.

Il mercato dei prodotti da forno è cambiato sostanzialmente negli ultimi anni. La produzione industriale di prodotti a base di pasta esige la massima precisione di porzionatura e soluzioni di processo intelligenti, specialmente per la formatura e il dosaggio.

Con una notevole competenza in altre applicazioni per generi alimentari, Handtmann offre soluzioni tecnologiche di eccellenza anche per i prodotti da forno e i prodotti a base di pasta.

In particolare l'elevata flessibilità delle fasi di processo sviluppate consente il perfetto adempimento di requisiti specifici come esige la realizzazione di prodotti a base di pasta.

In questo modo è possibile realizzare le porzioni in modo perfetto e preciso al grammo, ad es. riguardo alla pasta per il pane e all'impasto per il pan di Spagna, o dare forma a impasti per la pizza. Tuttavia, grazie alla sua grande esperienza nella coestrusione, Handtmann offre soluzioni di eccellenza ed altamente economiche anche per i biscotti.

Il mercato per la produzione industriale di prodotti a base di pasta si svilupperà in modo ancora più dinamico nei prossimi anni.

Partecipate a questa crescita di mercato: con la tecnologia all'avanguardia di Handtmann.

Che si tratti di pane, pane con frutta essiccata, prodotti integrali, biscotti o impasto per pan di Spagna, Handtmann offre una soluzione tecnologica ad elevata economicità, praticamente per qualsiasi idea sui prodotti.

Esempi di prodotto

- **Pane**
- **Pane con frutta essiccata**
- **Pane integrale**
- **Impasto per pizza**
- **Biscotti**
- **Impasto per pan di Spagna**
- **Pasta frolla**

CIBI PRONTI

Seguire le tendenze e metterle in atto

CIBI PRONTI E SPECIALITÀ GASTRONOMICHE.

Nella lavorazione di cibi pronti e specialità gastronomiche, la qualità, l'aspetto estetico e la massima precisione di peso nelle porzioni costituiscono le sfide centrali per i produttori. Il comportamento dei consumatori e quindi anche lo sviluppo del mercato sono fortemente caratterizzati da prodotti che vengono offerti pronti per la consumazione. Ciò esige soluzioni sicure nei processi di lavorazione come la porzionatura automatica nelle confezioni. Grazie alla più recente tecnica di comando, le soluzioni di linea Handtmann sono compatibili in ogni senso.

Le tendenze alimentari mondiali e le abitudini regionali dei consumatori favoriscono notevolmente le idee sui prodotti e le soluzioni innovative.

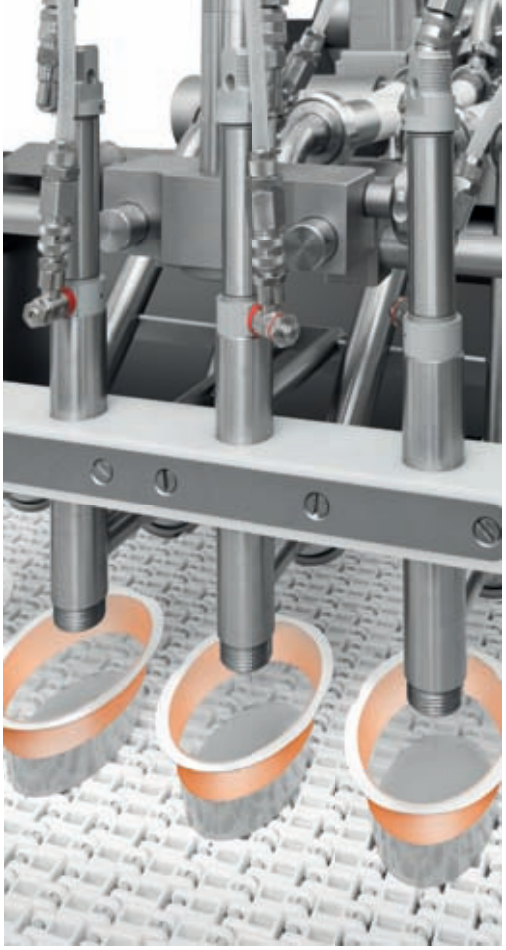
Anche in questo segmento della lavorazione alimentare, Handtmann adempie a requisiti di massimo livello, grazie alle sue soluzioni di processo tecnologiche.

La porzionatura e il dosaggio precisi al grammo, ad es. di insalate specialità gastronomiche, con impiego di merci di ottima qualità, è una delle competenze chiave di Handtmann.

Che si tratti di prodotti da spalmare, insalate, involtini primavera o ravioli ripieni, le soluzioni tecnologiche si basano sui moduli di processo Handtmann: riempimento, porzionatura, suddivisione, dosaggio, coestrusione e formatura.

Con queste fasi di processo abbinate a soluzioni di linea altamente economiche, è possibile preparare una molteplicità di cibi pronti di ottima qualità.

Approfittate delle soluzioni di processo Handtmann per una preparazione vantaggiosa di cibi pronti e specialità gastronomiche.



Nel Forum Handtmann è anche possibile testare idee di prodotti innovative ed insolite. Raccontateci i vostri progetti.

Esempi di prodotto

- Insalate specialità gastronomiche
- Insalate di carne, insalate al curry
- Insalate di pesce, insalate di gamberetti
- Insalate di patate
- Insalate di cavoli e insalate di verdure crude
- Prodotti da spalmare sul pane
- Budini
- Grandi ravioli ripieni
- Involtini primavera
- Ravioli
- Pappe di riso
- Pasta di fagioli

ALTRE APPLICAZIONI

Varietà e dinamicità come vogliono i mercati mondiali

SOLUZIONI PER NUOVE IDEE QUOTIDIANE.

Con l'industrializzazione di grandi segmenti nella lavorazione alimentare, anche altri settori, come ad es. il cibo per animali, si sono spostati nell'ambito di soluzioni tecnologiche economiche. Poiché, una volta stabilito che l'unico presupposto è partire da masse pastose, con Handtmann non vi sono limiti all'automazione dei processi.

L'intero settore è in fase di profondo cambiamento. Ogni giorno ci pervengono nuove idee applicative dai più svariati settori, che fanno capire una sola cosa: con la sua testata tecnologia di insaccatrici sottovuoto, processi automatizzati e soluzioni di linea, Handtmann offre sistemi convincenti ed altamente economici, anche al di fuori delle applicazioni classiche.

Poiché una volta stabilito che il requisito base è disporre di masse pastose, è possibile lavorare in processi sicuri anche ingredienti a pezzi.

A questo proposito, le opportunità sono praticamente illimitate. Marzapane, minestre, salse, pâté o barrette di müsli, sono soltanto alcuni degli innumerevoli esempi applicativi. Componenti speciali permettono a tal proposito la massima efficienza nel caso in cui gli elementi standard presentano dei limiti.

E per testare le vostre idee anche in vere e proprie condizioni tecnico-produttive, Handtmann ha investito in un nuovo centro tecnologico e di sviluppo presso il sito principale di Biberach in Germania.

Approfittate delle opportunità e dei potenziali che vi offre il mercato. Con Handtmann al vostro fianco, in qualità di partner tecnologico di provata esperienza.

Tutte le masse pastose, a prescindere completamente dalle applicazioni e dai settori, sono lavorabili in modo efficiente, qualitativamente elevato e sicuro nei processi, grazie alla tecnologia Handtmann.

Esempi di prodotto

- **Marzapane**
- **Cibo per animali**
- **Minestre**
- **Salse**
- **Pâté**
- **Barrette di müsli**

700779 Con riserva di modifiche tecniche.

www.handtmann.de

Albert Handtmann
Maschinenfabrik GmbH & Co. KG

Hubertus-Liebrecht-Str. 10-12
D-88400 Biberach/Riss
Germania
Tel.: + 49 (0) 73 51 / 45 - 0
Fax: + 49 (0) 73 51 / 45 - 15 01
info.machines@handtmann.de
www.handtmann.de

handtmann
Idee per il futuro.