



GRUPPIER-SYSTEME FÜR FRISCHWURST

Automation vom Füllen bis zum Einlegen in Schalen

- **DEUTLICHE KOSTENEINSPARUNG** durch weniger Personaleinsatz (ersetzt manuelles Gruppieren und Einlegen)
- **EINWANDFREIER HYGIENISCHER PRODUKTIONSPROZESS** durch Reduzierung manuellen Eingriffs
- **STEIGERT DIE PRODUKTIVITÄT** durch Optimierung der effektiven Produktionszeit (Komplettlösung aus einer Hand)
- **HOHE FLEXIBILITÄT** durch einfache und schnelle Umstellung auf andere Produkte und Schalenformate
- **KONSTANTE UND ANSPRECHENDE PRODUKTQUALITÄT** hinsichtlich Hygiene und Erscheinungsbild in der Schale
- **HOHE PROZESSSICHERHEIT** durch zuverlässig kontinuierlichen Prozess
- **KOMPLETTER AUTOMATIONSPROZESS** mit geringem Platzbedarf durch kompakte Bauweise

Vollautomatisches Gruppieren und Einlegen

Für Produkte in Naturdarm, Collagendarm oder Alginathülle

Mittel- und Industriebetriebe aus dem Fleisch- oder allgemeinen Nahrungsmittelbereich wie z. B. Vegetarisch oder Molkerei profitieren vom deutlichen Rationalisierungseffekt dieser Automatisierungslösung. Herausragender Vorteil ist das Handtmann Hygienic Design der gesamten Linie vom Vakuumfüller bis zum Schalenentstapler, das ausgezeichnete hygienische Produktionsbedingungen sicherstellt.

SYSTEM-KOMBINATIONEN GS 300

- VF 600/VF 800 Vakuumfüller mit AL-System PVLS 143/ PVLS 125, Gruppiermodul GM 310 und Zuführband ZB 311
- ConPro- oder ConProLink-System mit Gruppiermodul GM 310 und Zuführband ZB 311
- Schalenentstapler TD 387 zum Vereinzeln und Zuführen der Schalen zum Zuführband ZB 311

SCHALEN

- Formate: bis 325 x 265 mm, Höhe: bis 60 mm
- Typen: Hartkunststoff-Schalen, Styropor-Schalen
- Produktionsleistung: bis 80 Schalen/min (abhängig von der Anzahl der Würste in einer Schale)

	Gruppierensystem GS 300	Gruppierensystem GS 301
Module	<ul style="list-style-type: none"> • Gruppiermodul GM 310 • Zuführband ZB 311 • Schalenentstapler TD 387 	<ul style="list-style-type: none"> • Gruppiermodul GM 310 • Gruppierband GB 320
Anwendungen	<ul style="list-style-type: none"> • Frischwurst in Alginathülle oder Natur- und Collagendarm • zum direkten Einlegen in Schalen (1 oder 2-lagig) • Einlegeleistung bis 80 Schalen/ min 	<ul style="list-style-type: none"> • Frischwurst in Alginathülle oder Collagendarm vorgruppiert auf Gruppierband (produktabhängig auch für Naturdarm, ohne Bilden von Gruppen) • Manuelles Einlegen in Schalen oder Tiefziehanlagen • Ablegeleistung 1-bahnig bis 400 Port./min • Ablegeleistung mehrbahnig produktabhängig auf Anfrage
Leistungsdaten	<p>Collagendarm Einzelportionen oder paarweise ungeschnitten bis 600 P/min</p> <p>Naturdarm Einzelportionen oder paarweise ungeschnitten bis 400 P/min (abhängig von Ausprägung der Krümmung)</p> <p>Alginathülle Einzelportionen oder paarweise ungeschnitten bis 600 P/min</p>	
Bild		



Frischwurst in Naturdarm



Frischwurst in Alginathülle



Frischwurst in Naturdarm



Frischwurst in Alginathülle in Styroporschale