FORM- UND SCHNEIDE-TECHNOLOGIE
HACKFLEISCH-PRODUKTION

handtmann
Ideen mit Zukunft.

HACKFLEISCHPRODUKTE IN PREMIUMQUALITÄT

Vom Füll- und Portionierprozess bis zur Verpackung

HACKFLEISCHPRODUKTION AUF PREMIUMNIVEAU

Produktqualität und Automation in einem Schritt

Handtmann Produktionslösungen für Hackfleisch bieten eine hohe Evakuierung, schonende Zerkleinerung und genauestes Portionieren. Charakteristiken, die für die Produktion von frischem Hackfleisch in erstklassiger Qualität entscheidend sind.

Die Handtmann Hackfleischportionierer in Verbindung mit Handtmann Vakuumfüll- und Füllwolftechnologie bilden eine ideale Produktionslinie, die den hohen Anforderungen an eine moderne Hackfleischproduktion gerecht wird. Dabei spielen Hygiene und bakteriologische Aspekte eine große Rolle. Da Handtmann Füllwolftechnik keine wesentliche Produkterwärmung erzeugt und die Hackfleisch-Portionierlinien direkt in weiterführende Verpackungseinheiten integriert werden können, wird das Risiko durch Erwärmung oder Kontamination durch manuelles Handling praktisch eliminiert.

Wer also Wert auf erstklassige Hackfleisch-Qualität legt, liegt mit Handtmann richtig. Ein automatischer Prozess ohne Nebenzeiten und Kontaminationsgefahr. Von der automatischen Beschickung über den konstanten Produktfluss des Vakuumfüllers und die genaue Portionierung mit dem Hackfleischportionierer bis zur exakten Positionierung des Produktes in die Schale.

PRODUKTQUALITÄT

→ Schonendes Schneidkonzept im Füllwolf für eine klare Partikeldefinition und erstklassige Produktpräsentation
→ Beste Farbstabilität und Haltbarkeit des Produktes durch herausragende Evakuierung

WIRTSCHAFTLICHKEIT

→ Premium-Produktqualität bei höchster Produktivität
→ Reduzierte Prozessschritte durch integriertes Wolfen optimieren Produktionskosten
→ Kostenreduzierung durch hervorragende Portioniergenauigkeit

FLEXIBILITÄT

→ Verschiedene Endlochscheiben für ein kompakteres oder lockeres Produktbild
→ Vielseitige Produkte möglich wie Hackfleischportionen, Rib-Burger, Cevapcici, Hackbraten und mehr

PROZESSSICHERHEIT

→ Automatisches Separier-System für Hartteile garantiert Produkt- und Prozesssicherheit
→ Einwandfreie Hygienebedingungen durch Hygienic Design und Reduzierung manueller Eingriffe

AUTOMATION

→ Mit allen handelsüblichen Hackfleischeinlegern und Schalenspendern kompatibel
→ Einfache Integration in Komplettlösung mit Gruppieren und Einlegen in Tiefzieh- und Verpackungsmaschinen

PERFEKTES ZUSAMMENSPIEL ALLER KOMPONENTEN

Integrierte Füllwolftechnologie im Gesamtprozess

Die Anforderungen an ein automatisches Portioniersystem für Hackfleisch sind hoch und vielseitig. Handtmann bietet daher ein modulares System, das sich an die individuellen Gegebenheiten einer Produktion anpasst. Teil des Systems ist die integrierte Füllwolftechnologie. Damit stellt die Hackfleischportionierlinie von Handtmann ein technisches und technologisches Gesamtkonzept zur Steigerung von Produktqualität und Wirtschaftlichkeit der Produktion dar.

Der Zerkleinerungsprozess

Wesentlich für die Qualität der Produkte ist die Art der Zerkleinerung. Entscheidend ist möglichst wenig mechanische Behandlung und sehr schonendes Schneiden. In einem Prozessschritt wird beim Handtmann Füllwolfkonzept auf Endkörnung gewolft und gleichzeitig portioniert. Unabhängig geregelte Förder- und Schnittgeschwindigkeit ermöglichen die flexible Anpassung der Schnittgröße. Das bewährte Handtmann Flügelzellenförderwerk sorgt für einen konstanten und stets positiven Produktfluss. Ergebnis ist ein klarer sauberer Schnitt. Diese schonende Scheidesystematik erwärmt das Produkt nicht. Gleichzeitig entlüftet das Fördersystem des Vakuumfüllers effizient. Ebenso trägt das Handtmann Füllwolfkonzept unterschiedlichen Präferenzen was die Produktpräsentation des Hackfleisches anbelangt Rechnung: Es können „eye-shape" Lochscheiben verwendet werden für eine lockere Präsentation der Hackfleischportion oder „Letterbox" Lochscheiben für eine kompakte Struktur des Produktes.

Füllwolf GD 451 für VF 800

Das Verhältnis aus Portioniergeschwindigkeit und Schneidegeschwindigkeit lässt sich durch den separaten Antrieb optimal auf unterschiedliche Produkte einstellen. Ein kraftvoller Servoantrieb mit höchstem Drehmoment garantiert höchste Fülleistung.

- Verarbeitung sehr kalter Produkte
- Hohe Fülleistung auch bei kleinkörnigen Endprodukten
- Leistungsreserven für Produktionsspitzen
- Wartungsarm / Serviceintervall 2000 Betriebsstunden

Füllwolf GD 93-3 für VF 600

Der Füllwolf GD 93-3 ist mit Hackfleischvorsatz GD 93-6 und Hackfleischportionierer GMD die langjährig bewährte Lösung für eine zuverlässige und wirtschaftliche Hackfleischproduktion mit hohen Qualitätsstandards.

- Bewährte, schonende Schneidtechnologie
- Zuverlässig und prozesssicher im Systemeinsatz
- Flexibel in der Ausstattung mit Schneidsatzteilen

HACKFLEISCHLINIE VF 800 MIT GMD 99-3

Füllwolf GD 451 und Hackfleischvorsatz GD 452

Ein neuer Hackfleischportionierer in Kombination mit neuester Füllwolftechnologie und neuester VF 800 Vakuumfülltechnologie erfüllt alle Anforderungen an höchste Produktionsstandards. Die modernste und neueste Technologie am Markt! Sie ist für die leistungsstarke und zuverlässige Herstellung von Hackfleischprodukten aller Art geeignet.

Besonderes Merkmal der neuen Linie ist das mitlaufende, servo-angetriebene Trennprinzip während des kontinuierlichen Betriebs der Füllmaschine. Das 2-Bänder-Prinzip mit unabhängigen Antrieben erlaubt die Einstellung der Differenzgeschwindigkeit zwischen Abtransportband und Einlaufband. Das erste Band (Einlaufband) staut das Hackfleisch zur gewünschten Optik (Welligkeit), das mitlaufende Messer trennt den Strang in einzelne Portionen. Das zweite Band (Auslaufband) wird schneller als das erste Band betrieben was eine gewünschte Lücke zwischen den Portionen erzeugt. Das Trennen über Messerkante am Einlaufband erzeugt formschöne Produkte mit der individuell gewünschten Welligkeit am Produkt. Zudem werden die Produkte punktgenau den Folgesystemen übergeben was für das prozesssichere Einlegen der Produkte in Packungen relevant ist.

LEISTUNGSPARAMETER

- Produktionsleistung bis 200 Portionen/min
- Produkthöhe bis 80 mm

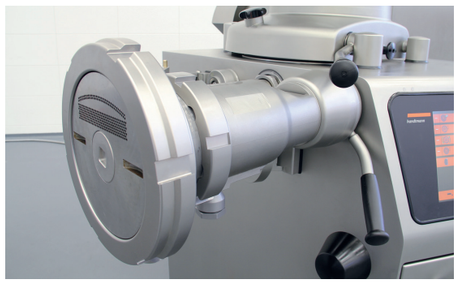
OPTIONEN

- Trennen mit Drahtschneider (für Produkte wie Marzipan, Käse, etc.)
- Abstreifer für Messer gegen Anhaftung des Produkts

PRODUKTIONS- UND

Füllwolf GD 451 / GD 93-3

- Produktbreite 60 mm bis 90 mm mit Lochscheibe Letterbox-Form
- Produktbreite 80 mm bis 130 mm mit Lochscheibe Eye-shape-Form
- Vorzerkleinerung bis ca. 4-fache Endkörnungsgröße
- Einsatz von 3-teiligem oder 5-teiligem Schneidsatz
- Automatisches Separieren



VOLUMENSEPARATOR GD 451-30 IN VERBINDUNG MIT VF 800 S UND FÜLLWOLF GD 451

Der Volumenseparator nimmt eine definierte Menge bei jedem Separierzyklus an Knorpeln auf und trägt das Separiergut aus. Bei der Ausschleusung wird das fehlende Gewicht automatisch durch die Steuerung des VF 800 nachgeregelt. Gewichtsgenaue Portionen sind das Ergebnis. Im Trennergebnis ist weniger Magerfleisch enthalten, dafür mehr Knorpel und Sehnen. Produktsicherheit bei gleichzeitiger Kostenersparnis sind das Ergebnis.

HACKFLEISCHLINIE VF 600 MIT GMD 99-2

Füllwolf GD 93-3 und Hackfleischvorsatz GD 93-6

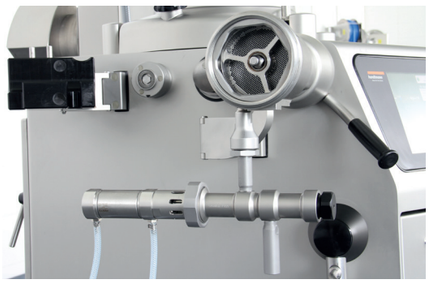
Die bewährten Kombination aus VF 600 Vakuumfüller, Füllwolf GD 93-3 mit Hackfleisch-Wolfvorsatz GD 93-6 und Hackfleischportionierer GMD 99-2 lässt sich über die Monitorsteuerung des VF 600 einfach bedienen. Nur wenige Parameter sind einzustellen, um die Hackfleischlinie zuverlässig zu betreiben. Umgehend steht volle Produktionskapazität mit herausragender Gewichtsgenauigkeit zur Verfügung. Für eine Hackfleischproduktion mit höchster Produktionshygiene!

Das sensible Produkt Hackfleisch wird im VF 600 Vakuumfüller effizient evakuiert zur deutlichen Reduzierung des Restluftgehalts im Endprodukt. Eine wesentliche Verlängerung der Haltbarkeit ist das Resultat. Das grob vorgewolfte Produkt wird erst beim Durchlauf durch den Handtmann VF 600 und den Füllwolf auf Endkörnung gebracht. Eine ansprechende Produktpräsentation und eine verlässliche Farbstabilität sind dadurch garantiert. Mit einer Produktionsleistung bis zu 140 Portionen pro Minute bei höchster Portioniergenauigkeit die passende Lösung für die wirtschaftliche Produktion vielfältiger Hackfleischprodukte.

PRODUKTDATEN

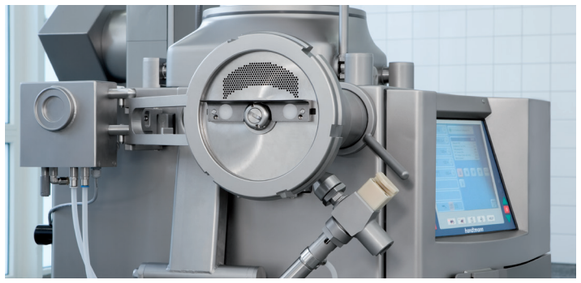
Mit Wolfvorsatz GD 452 / GD 93-6

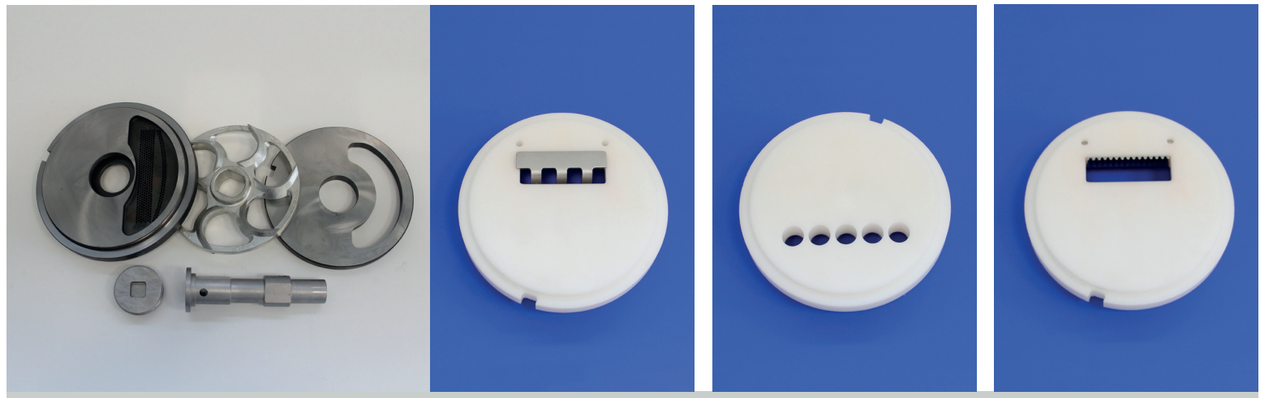
- Produktbreite 80 mm bis 160 mm mit Lochscheibe Letterbox Form
- Produktbreite 140 mm bis 220 mm mit Lochscheibe Eye-shape Form
- Vorzerkleinerung bis ca. 2-fache Endkörnungsgröße
- Einsatz von 3-teiligem Schneidsatz
- Automatisches Separieren



LEISTUNGSPARAMETER

- Produktionsleistung bis 140 Portionen/min
- Produkthöhe bis 75 mm





HACKFLEISCHPRODUKTION IM GANZHEITLICHEN PROZESS

Effizienzsteigerung durch Gesamtlösungen

Die Hackfleischportionierlinie von Handtmann ist in der automatisierten Hackfleischproduktion flexibles Basismodul für ganzheitliche Prozesse. Die Integration in kompakte Prozesslösungen bis zur Verpackung bietet professionelle Automations- und Rationalisierungsoptionen.

Das perfekte Zusammenspiel der Prozessschritte Wolfen und Portionieren sorgt zusammen mit der Automationsoption Schalenbeschickung oder Einlegen in Tiefziehmaschinen für höchste Produktionsstandards. Die Integration der Linie in nachgeschaltete Verpackungsprozesse und die Kompatibilität mit allen handelsüblichen Verpackungsmaschinen bieten professionelle Automationsoptionen für höchste Produktionsanforderungen. Die Integration ist aufgrund der flexiblen Steuerungstechnik des Vakuumfüllers einfach und schnell.

Einlegen in Schalen

Die Anbindung der Handtmann Hackfleischlinie an kompatible Hackfleischeinleger und Schalenspender ist die höchst effiziente Gesamtlösung für die Hackfleischproduktion. Einfache Synchronisierung und modularer Aufbau bringen Flexibilität in der Auswahl des Hackfleischeinlegers und des Schalenspenders. Die einsetzbaren Schalenformate und -typen sind daher auch vielfältig wählbar. Der INTRAY EASY LOADER ist die effiziente Gesamtlösung mit schnellem Entstapeln und vollautomatischen Einlegen der Produkte in Schalen.

Einlegen in Tiefziehmaschinen

Die Handtmann Hackfleischlinie lässt sich einfach in einen automatisierten Gesamtprozess mit Portionieren, Gruppieren und Einlegen in Tiefzieh- oder ähnliche Verpackungsmaschinen integrieren. Der GEA Flexloader beispielsweise nimmt Hackfleischportionen bis zu einer Breite von 250 mm auf und lädt diese automatisch in einen Thermoformer.

Integration von Wägesystemen

Kostenreduzierung durch garantiert grammgenaue Gewichte von Hackfleischprodukten in jeder Verpackungseinheit. Das bietet das neue Wägesystem WS 910 von Handtmann. Besonderen Nutzen bringt es in der Anwendungsbereichen Hackfleisch und in der Herstellung von geformten Produkten.

Das Wägesystem WS 910 mit Sortierband SB 912 ist immer Teil einer Gesamtlösung, eingebunden in einer Produktionslinie zur Prozessüberwachung. Die grundlegende Funktion umfasst Kontrolle, Monitoring und Gewichtsregelung der Produktion sowie Ausschleusen von unter- und übergewichtigen Portionen nach dem Form und Portionierprozess.

Das Wägesystem ist Teil des Handtmann LinieControl Konzeptes. Das bedeutet zum einen Bedienerfreundlichkeit, da die Produktauswahl über den Vakuumfüller erfolgt. Die Einstellung der Waage und die Kommunikation erfolgen automatisch innerhalb der Linie. Das Ergebnis ist erhöhte Prozesssicherheit durch Linieneffektivität.

HCU
HANDTMANN COMMUNICATION UNIT
Software zur Planung, Steuerung und Optimierung der Füllabteilung

- **Produktionsvernetzung zur Planung, Steuerung und Optimierung der Füllabteilung**
- **Deutliche Kostenreduzierung durch Wägesystem WS 910**
- **Reduzierung von Give-away**

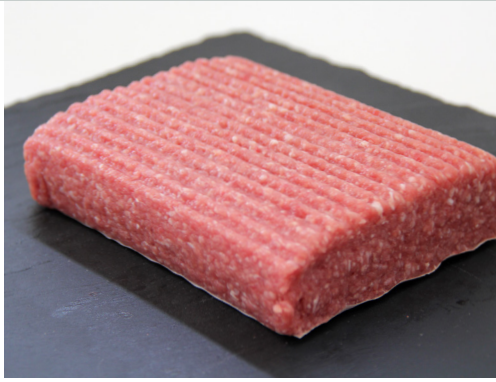
HMC
HANDTMANN MACHINE COCKPIT
Cloud-Anbindung der Handtmann Maschinen zur Erhöhung der Maschinenverfügbarkeit

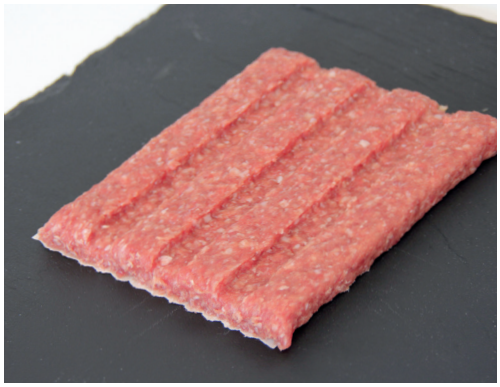
- **Service-Unterstützung**
- **Verbesserte Wartungsplanung und Fehlerbehebung**
- **Erhöhung der Maschinenverfügbarkeit**

HMF
HANDTMANN MONITORING FUNCTION
Automatische Parameterüberwachung zur Vermeidung von Fehlproduktion

- **Definition von Ober- und Untergrenzen für verschiedene Parameter, z.B. Vakuum, Füllguttemperatur, Druck und weitere Parameter**
- **Automatischer Stop der Maschine bei Über- oder Unterschreiten der Vorgaben**

handtmann
Ideen mit Zukunft.





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

Technische Änderungen vorbehalten.
701222