

handtmann
Des idées d'avenir.

TECHNOLOGIE DE BASE
SYSTÈMES HACHE-VIANDE

handtmann
Des idées d'avenir.

REPLISSAGE ET HACHAGE EN UNE SEULE ÉTAPE

Technologie de hache-viande pour une qualité excellente du produit



Albert Handtmann Maschinenfabrik GmbH & Co. KG
Hubertus-Liebrecht Str. 10-12
88400 Biberach
Allemagne

Tél. : +49 7351 45-0
Fax : +49 7351 45-1501
sales.machines@handtmann.de
www.handtmann.de



OPTIMISATION DU PRODUIT ET DES COÛTS

Technologie de hache-viande intégrée pour l'optimisation du produit et des coûts

Le type de hachage est déterminant pour la qualité des produits finis. Une faible contrainte sur les produits et un découpage soigneux sont des facteurs décisifs pour un aspect impeccable du produit. La qualité supérieure des produits n'est possible que grâce à une technologie supérieure. La technique de hache-viande Handtmann intégrée répond à ces besoins : Qualité du produit grâce à un traitement doux du produit et à une flexibilité d'utilisation dans diverses applications.

Avec la technologie de hache-viande Handtmann, la granulation finale et le portionnement sont effectués au cours de la même étape. Le hachage final lors du processus de remplissage conduit notamment à une diminution des étapes de processus. Un pré-hachage grossier et/ou des durées de marche du coupeur plus courtes ménagent le produit. Lors du passage du produit grossièrement pré-haché par la pompe à ailettes, l'évacuation se fait de manière efficace. La quantité d'air résiduel baisse de manière significative - un avantage indispensable pour la qualité du produit : la conservation et la stabilité des couleurs s'améliorent, le produit présente une structure compacte.

LE PROCÉDÉ

Déterminant pour le processus est le système de hache-viande Le concept de découpage Handtmann apporte une avancée décisive : grâce à une technologie de commande de pointe et aux entraînements réglables indépendamment l'un de l'autre pour le transport et la séparation permettent une adaptation flexible de la dimension de découpe.

La pompe à ailettes transporte la masse sous une pression constante et sans reflux dans la tête de hachoir et vers le disque perforé. La pression uniforme existante sur toute la surface du disque perforé permet la coupe nette de la lame circulaire sans turbulences. Usure et lubrification sont ainsi évitées. Deux entraînements indépendants pour la pompe et l'arbre de la lame, qui sont parfaitement synchronisés via la commande du poussoir sous vide, offrent une adaptation individuelle aux exigences élevées que les fabricants posent pour leur définition de particules. La dimension de découpe peut être réglée à la plus fine possible. Handtmann travaille avec la pompe à ailettes standard pour tous les produits, indépendamment de la dimension de découpe du disque perforé. Ainsi, lors du changement des produits, aucun échange de pièces de la pompe à ailettes n'est nécessaire.

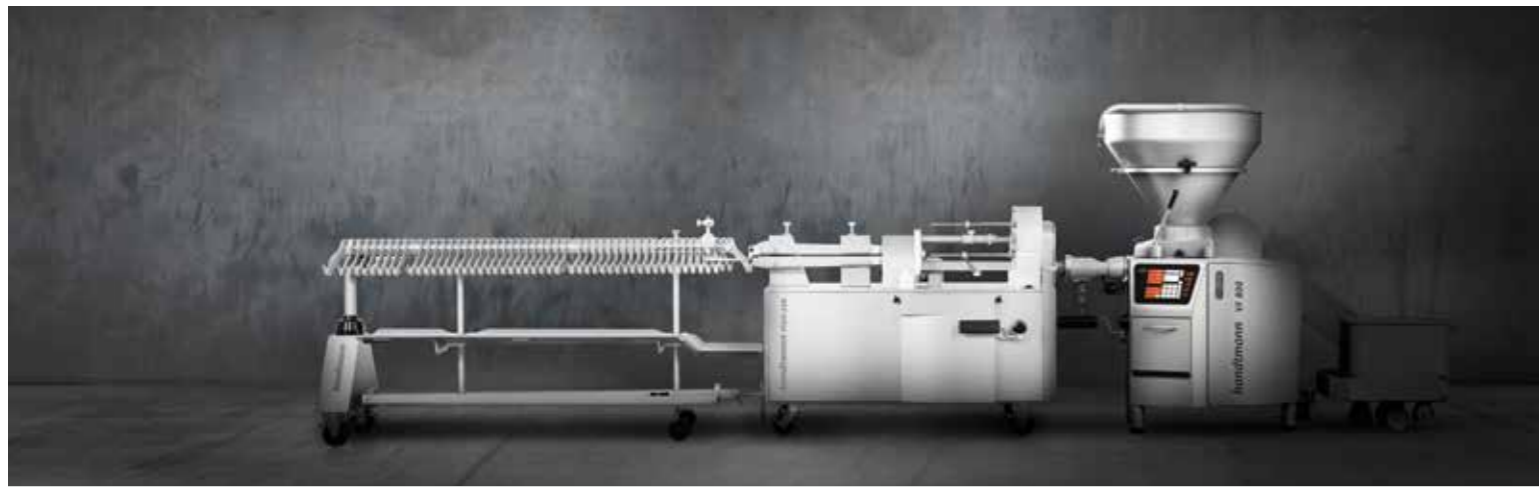
Séparation de morceaux durs

Un système de séparation, permettant des intervalles de séparation individuels, évacue efficacement les morceaux durs. Une excellente précision de poids y est maintenue quelle que soit la vitesse de production. Le séparateur de morceaux durs garantit ainsi une sécurité indispensable du produit.

Jeux de découpage

Le travail se fait avec des jeux de découpage courants. Les diverses options d'équipement de pièces de jeux de découpage garantissent une adaptation optimale au produit individuel.





AVANTAGES

Ce que souhaite aujourd'hui le consommateur, c'est la variété du produit!

QUALITÉ DU PRODUIT

- Qualité du produit la plus élevée grâce au processus extrêmement doux et à la réduction des étapes de processus
- Les vitesses d'alimentation et de découpage réglés indépendamment permettent une adaptation flexible à la dimension des particules du produit
- Standards de produits reproductibles garantis avec la plus haute qualité
- Intégration du séparateur de morceaux durs garantissant la sécurité du produit

RENTABILITÉ

- Productivité et efficacité élevées grâce au remplissage et au hachage en une seule étape
- Réduction des coûts grâce à une précision de portionnement excellente
- Réduction des coûts grâce à une pompe à ailettes standard pour tous les produits sans échange des pièces de pompe à ailettes lors du changement du produit
- Faibles coûts d'usure et d'entretien des pièces de découpage

SÉCURITÉ DU PROCESSUS

- Module fiable dans de nombreuses applications et solutions de chaîne
- Conditions d'hygiène les plus élevées en réduisant les interventions manuelles

DOMAINES D'UTILISATION DE LA TECHNOLOGIE DE HACHE-VIANDE

Efficace dans diverses applications

SAUCISSE CRUE/PRODUITS SEMI-PÉRISSABLES

La technique de hache-viande dans la production de saucisses crues contribue considérablement à l'attrait sensoriel des produits. La chair prétraitée de manière plus grossière s'évacue plus facilement que la chair mixée de façon compacte. Cela se répercute positivement à la fois sur la stabilité de la couleur, le développement des saveurs et la réduction de la porosité de la découpe ainsi que sur le processus de maturation.

La technologie de hache-viande permet l'optimisation des procédés de production classiques pour les saucisses crues et les produits semi-périssables. Alors que la technologie conventionnelle de saucisses crues nécessite une proportion élevée d'ingrédients congelés, le processus de hache-viande nécessite peu de réserves de froid. L'utilisation de fortes proportions d'ingrédients frais non congelés réduit les dépenses énergétiques de conditionnement de la chair crue et surtout de compensation de température des saucisses crues pendant la maturation.

Exemples de produits

Salami polonais, omelette paysanne, salami de toutes sortes, produits semi-périssables



PRODUITS À BASE DE VIANDE HACHÉE

Dans la fabrication de produits à base de viande hachée, la technologie de hache-viande conduit à une qualité et une présentation excellentes du produit. Intégré dans la chaîne de portionnement pour viande hachée composé de poussoir sous vide, hache-viande avec adaptateur de

hachage et unité de portionnement pour viande hachée, le résultat est une production extrêmement efficace. La symbiose parfaite des processus de hachage et de portionnement en combinaison avec les options de la mise en barquettes ou du positionnement dans des machines de thermoformage garantit des standards de production automatisés.

Exemples de produits

Portions de viande hachée, Rib-Burger, rôti de viande hachée



PRODUITS FORMÉS

La fabrication de produits formés est optimisée grâce à l'utilisation du hache-viande intégré aussi bien techniquement au niveau du processus que qualitativement. Qualitativement par respect du produit et adaptation flexible de la taille des particules. Techniquement en réduisant les étapes du processus, en particulier en relation avec les appareils de formage tels que l'unité de formage rond ou les systèmes de formage.

Exemples de produits

Boulettes de viande, Cevapcici, burgers, garnitures de soupe, bâtonnets de poisson, nourriture pour animaux





VF 800 AVEC SYSTÈME DE HACHE-VIANDE

Hache-viande GD 451

La technologie la plus nouvelle de hache-viande en combinaison avec la technologie de remplissage sous vide VF 800 la plus récente remplit toutes les exigences relatives aux standards de production les plus élevés. Au niveau de la technique de hachage intégré, le hache-viande GD 451 est le plus moderne sur le marché. Un servo-entraînement puissant avec le couple le plus élevé garantit des performances de remplissage maximales, même à basses températures. Du fait d'un entraînement séparé, le rapport entre la vitesse de portionnement et celle de découpe peut être adapté au mieux en fonction des différents produits. Les deux paramètres sont enregistrés dans la mémoire des produits, assurant ainsi une grande sécurité du processus et une qualité constante des produits.

Profitez de la combinaison unique de la technologie la plus récente de remplissage sous vide et de hachage !

- Forcé élevée grâce au couple le plus élevé
- Traitement de produits très froids
- Capacité de remplissage augmentée de 20 % pour des produits finis au grain fin
- Réserves de performance pour la sécurité du processus lors de pics de production
- Nécessite peu de maintenance grâce aux composants de faible usure
- Jeux de découpage dans des combinaisons définies de jeux de découpage
- Séparateur automatique des morceaux durs pour la sécurité du produit et du processus

ADAPTATEUR POUR VIANDE HACHÉE GD 452 EN COMBINAISON AVEC LE HACHE-VIANDE GD 451

Le nouvel adaptateur pour viande hachée GD 452 avec le hache-viande GD 451 en combinaison avec la nouvelle unité de portionnement pour viande hachée GMD 99-3 ou la GMD 99-2 et le poussoir sous vide VF 800 est approprié pour une production performante et fiable de produits à base de viande hachée de toutes sortes. Avec une largeur allant jusqu'à 220 mm, l'adaptateur de hachage offre une large diversité de produits et d'applications. Pour plus d'informations, se référer à la brochure *Production de viande hachée*.



VF 600 AVEC SYSTÈME DE HACHE-VIANDE

Hache-viande GD 93-3

Les poussoirs sous vide VF 600 ont fait leurs preuves en tant que module de base flexible pour l'ensemble des processus. De même, dans la combinaison éprouvée du poussoir sous vide VF 600 et du hache-viande GD 93-3. Notamment les poussoirs sous vide VF 622 et VF 628 avec une pression de remplissage élevée jusqu'à 72 bar sont, avec une technologie de hache-viande intégrée, la solution spécifique pour des masses difficiles à transformer, telles que les chairs à saucisse crue. Une force particulière de la technique de hache-viande avec le VF 600 se trouve également dans la production automatique de petites saucisses avec les systèmes AL.

ADAPTATEUR POUR VIANDE HACHÉE GD 93-6 EN COMBINAISON AVEC HACHE-VIANDE GD 93-3

Le hache-viande GD 93-3 avec l'adaptateur pour viande hachée GD 93-6 et l'unité de portionnement pour viande hachée GMD représente la solution de système pour une production de viande hachée rentable avec des standards de qualité élevés. L'intégration flexible de la chaîne de portionnement pour viande hachée dans des solutions des chaînes complètes jusqu'à l'emballage offre des options d'automatisation et de rationalisation.



POUSOIR SOUS VIDE POUSSÉ AVEC SYSTÈME DE HACHE-VIANDE

Egalement en rapport avec la technologie du poussoir sous vide poussé, l'utilisation du hache-viande Handtmann apporte une optimisation supplémentaire de la qualité et de la transformation des produits. Le salami à cuire, les produits semi-périssables, les saucisses crues, les snacks de saucisses crues de petit calibre ou des produits à base de matières premières très dures profitent de l'utilisation efficace de la technologie de hache-viande. L'avantage décisif de la technologie du poussoir sous vide poussé et la technologie de hache-viande est l'attrait sensoriel des produits.

