

INSACCO E TRITATURA IN UN'UNICA OPERAZIONE

Tecnologia del tritacarne per un'eccellente qualità dei prodotti



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

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



OTTIMIZZAZIONE DEI PRODOTTI E DEI COSTI

Tecnologia del tritacarne integrata per l'ottimizzazione dei costi e dei prodotti

La modalità di tritatura è essenziale per la qualità dei prodotti finali. Una sollecitazione ridotta dei prodotti e un taglio molto delicato sono fattori decisivi se si vuole ottenere un'immagine prodotto perfetta. L'ottima qualità dei prodotti deriva soltanto da una tecnologia eccellente. Tali aspetti sono soddisfatti dalla tecnologia del tritacarne integrata di Handtmann: Qualità del prodotto grazie a un trattamento delicato del prodotto e flessibilità d'uso nell'ambito di applicazioni variegata.

Con la tecnologia del tritacarne Handtmann, la carne viene ridotta alla grana finale e contemporaneamente porzionata, il tutto in un'unica fase di processo. La tritatura finale con processo di insacco comporta soprattutto come conseguenza la riduzione delle fasi del processo. Una premacinazione grossolana ovvero tempi di funzionamento dei cutter più brevi consentono un trattamento delicato del prodotto. Quando i prodotti premacinati in modo grossolano passano attraverso il rotore a palette vengono messi sotto vuoto in modo efficiente. Il contenuto di aria residua diminuisce in modo significativo e questo è un vantaggio essenziale per la qualità del prodotto: durata di conservazione e stabilità del colore migliorano e il prodotto presenta una struttura compatta.

IL PROCESSO

Fondamentale per il processo è il sistema tritacarne stesso. In tale contesto, la concezione del taglio di Handtmann si dimostra essere davvero all'avanguardia: La più moderna tecnica di comando e gli azionamenti per il trasporto e il taglio regolabili in modo indipendente tra loro garantiscono un adattamento flessibile delle dimensioni del taglio.

Il rotore a palette convoglia l'impasto ad una pressione costante e senza reflussi all'interno della testa del tritacarne e sul disco di perforazione. La pressione applicata in modo uniforme su tutta la superficie del disco di perforazione consente il taglio netto del coltello ad anello, senza vortici. In questo modo si evitano frizioni e lubrificazione. Due azionamenti indipendenti per il rotore e l'albero portalame, sincronizzati perfettamente tramite il comando dell'insacatrice sottovuoto, consentono l'adattamento personalizzato alle elevate esigenze dei produttori in termini di definizione dell'impasto. Le dimensioni di taglio possono essere adattate con estrema precisione. Handtmann lavora con il rotore standard per tutti i prodotti, indipendentemente dalle dimensioni di taglio della trafilatura finale. Così, in caso di cambio di prodotto non è necessario sostituire i componenti del rotore.

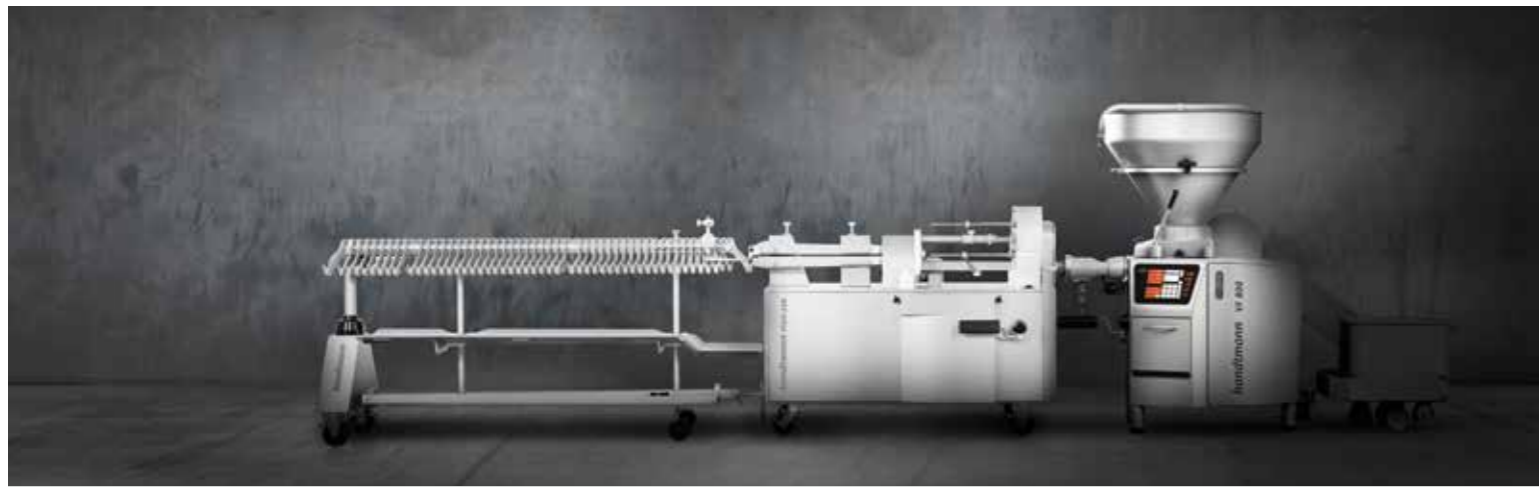
Separazione delle parti dure

Un sistema di separazione che consente intervalli di separazione personalizzati rimuove le parti dure in modo efficiente. Così viene mantenuta un'eccellente precisione di peso, indipendentemente dalla velocità di produzione. Il separatore di parti dure garantisce quindi l'indispensabile sicurezza del prodotto.

Set da taglio

Le lavorazioni avvengono utilizzando set da taglio disponibili in commercio. Le opzioni di dotazione versatili dei componenti del set di taglio garantiscono un adattamento ottimale al singolo prodotto.





VANTAGGI

Oggi quello che si attende il consumatore è la qualità del prodotto!

QUALITÀ DEL PRODOTTO

- Massima qualità del prodotto grazie a un processo estremamente delicato e alla riduzione delle fasi di processo
- Le velocità di alimentazione e di taglio regolate in modo indipendente consentono l'adattamento flessibile delle dimensioni grana del prodotto.
- Standard di prodotto riproducibili garantiti della massima qualità
- L'integrazione del separatore di parti dure garantisce la sicurezza del prodotto

ECONOMICITÀ

- Elevate produttività ed efficienza grazie all'insacco e alla tritatura in un solo passaggio
- Riduzione dei costi grazie a una eccezionale precisione di porzionatura
- Riduzione dei costi grazie al rotore standard per tutti i prodotti senza sostituzione di componenti del rotore in caso di cambio prodotto
- Ridotti costi di usura e manutenzione delle parti di taglio

SICUREZZA DI PROCESSO

- Modulo affidabile in diverse applicazioni e soluzioni di linea
- Massime condizioni igieniche grazie alla riduzione di interventi manuali

AMBITI DI UTILIZZO DELLA TECNOLOGIA DEL TRITACARNE

Efficace in applicazioni versatili

WURSTEL CRUDI / PRODOTTI SEMIDUREVOLI

Nell'ambito della produzione di insaccati crudi, la tecnologia del tritacarne contribuisce sostanzialmente al richiamo sensoriale dei prodotti. Il materiale di insacco pretrattato in maniera più grossolana permette una lavorazione sottovuoto migliore degli insaccati impastati in modo compatto. Questo influisce in modo positivo sulla stabilità del colore, sullo sviluppo del sapore, sulla riduzione della porosità del taglio e sul processo di stagionatura.

La tecnologia del tritacarne consente l'ottimizzazione dei processi di produzione convenzionali per i wurstel crudi e prodotti semidurevoli. Mentre la tecnologia convenzionale per la produzione di wurstel crudi richiede grandi quantità di ingredienti per la preparazione surgelati, il processo di macinazione e insacco richiede solo limitate riserve fredde. L'impiego di elevate quantità di ingredienti per la preparazione freschi, non surgelati, riduce al minimo il consumo energetico per condizionare le materie prime e soprattutto per bilanciare la temperatura dei wurstel crudi insaccati durante la stagionatura.

Esempi di prodotto

Salami crudi, prima colazione del contadino, salumi di ogni genere, prodotti semidurevoli



CARNI MACINATE

Nella produzione di alimenti a base di carne macinata, la tecnologia del tritacarne integrata porta a un'ottima qualità dei prodotti e a un'eccellente aspetto degli stessi. Integrata nella linea di porzionatura per carni tritate di Handtmann, costituita da insacchiatrice sottovuoto, tritacarne da insacco con

utensile tritacarne e porzionatrice per carni tritate, assicura una produzione estremamente efficiente. La perfetta interazione tra i processi di tritatura e porzionatura garantisce standard produttivi automatizzati, in abbinamento alle opzioni di riempimento dei contenitori o di inserimento in macchine per imbutitura.

Esempi di prodotto

Porzioni di carne macinata, hamburger di costicine, polpettone



PRODOTTI FORMATI

La produzione di prodotti formati è ottimizzata in termini sia di ingegneria di processo sia di qualità, grazie all'utilizzo del tritacarne da insacco integrato. Qualitativamente, mediante un trattamento delicato del prodotto e l'adattamento flessibile della dimensione grana. Dal punto di vista dell'ingegneria di processo, riducendo le fasi di processo, in particolare in relazione ai dispositivi di formatura, quali formatrici circolari o sistemi di formatura.

Esempi di prodotto

Polpette, cevapcici, hamburger, ingredienti aggiuntivi per zuppe, bastoncini di pesce, cibo per animali





VF 800 CON SISTEMA TRITACARNE DA INSACCO

Tritacarne da insacco GD 451

La tecnologia del tritacarne più recente in associazione alla tecnologia di insacco sottovuoto VF 800 più recente soddisfa tutti i requisiti dei più elevati standard di produzione. Il tritacarne da insacco GD 451 rappresenta la tecnologia del tritacarne integrata più avanzata, disponibile sul mercato. Un potente servocomando con la massima coppia garantisce le massime capacità di insacco anche a basse temperature. Grazie all'azionamento separato, è possibile impostare in modo ottimale, in base ai diversi prodotti, il rapporto tra velocità di porzionatura e la velocità di taglio. Entrambi i parametri sono registrati nella memoria prodotto e garantiscono quindi una elevata sicurezza del processo, oltre a una qualità del prodotto costantemente elevata.

Approfittate della combinazione unica della più recente tecnologia del tritacarne e di insacco sottovuoto

- Elevata forza grazie alla massima coppia
- Lavorazione di prodotti molto freddi
- Capacità di insacco aumentata del 20% con prodotti finiti a grana fine
- Riserve di capacità per garantire la sicurezza del processo anche in caso di picchi di produzione
- Ridotta manutenzione grazie a componenti poco soggetti a usura
- Set da taglio in combinazioni definite di set da taglio
- Separatore di parti dure automatico che garantisce sicurezza del prodotto e di processo

ACCESSORIO PER CARNE MACINATA GD 452 IN ASSOCIAZIONE A TRITACARNE DA INSACCO GD 451

In combinazione con la nuova porzionatrice per carni tritate GMD 99-3 o con la GMD 99-2 e con l'insaccatrice sottovuoto VF 800, il nuovo accessorio per carne macinata GD 452, in associazione al tritacarne da insacco GD 451, è adatto per una produzione affidabile e dalle elevate prestazioni di carni macinate di ogni genere. Con una larghezza pari a fino a 220 mm, l'utensile tritacarne offre un'ampia gamma di applicazioni e prodotti. Maggiori informazioni sono disponibili nella brochure *Produzione di carne macinata*.



VF 600 CON SISTEMA TRITACARNE DA INSACCO

Tritacarne da insacco GD 93-3

Le insaccatrici sottovuoto VF 600 si sono dimostrate essere il modulo base flessibile per processi completi. Quindi, anche nella collaudata combinazione con insaccatrice sottovuoto VF 600 e tritacarne da insacco GD 93-3. In particolare, le insaccatrici sottovuoto VF 622 e VF 628 con elevata pressione di insacco fino a 72 bar, grazie alla tecnologia del tritacarne integrata, rappresentano la soluzione ideale per impasti di difficile lavorazione, come per esempio impasti per wurstel crudi. Un punto di forza della tecnologia del tritacarne con insaccatrice sottovuoto VF 600 è dato anche dalla produzione automatica di wurstel con sistemi AL.

ACCESSORIO PER CARNE MACINATA GD 93-6 IN ASSOCIAZIONE A TRITACARNE DA INSACCO GD 93-3

In combinazione con l'accessorio per carne macinata GD 93-6 e la porzionatrice per carni tritate GMD, il tritacarne da insacco GD 93-3 rappresenta la soluzione di sistema per la produzione di carne macinata economica con elevati standard qualitativi. L'integrazione flessibile della linea di porzionatura per carni tritate in soluzioni di linee complete fino al confezionamento offre opzioni di automazione e razionalizzazione.



INSACCATRICI SOTTO ALTO VUOTO CON SISTEMA TRITACARNE DA INSACCO

Anche in associazione alla tecnologia di insacco sotto alto vuoto, l'impiego del tritacarne da insacco Handtmann offre un'ulteriore ottimizzazione della qualità e dell'elaborazione del prodotto. Salame cotto, prodotti semidurevoli, wurstel crudi, snack di wurstel crudo di piccolo calibro o prodotti con materiale finito molto solido traggono vantaggio dall'utilizzo efficace della tecnologia del tritacarne. Il vantaggio decisivo dato dalla tecnologia di insacco sotto alto vuoto e dalla tecnologia del tritacarne è rappresentato dal richiamo sensoriale dei prodotti.

