

handtmann
Idéias com futuro.

TECNOLOGIA DE BASE
SISTEMAS DE MOAGEM DE EMBUTIMENTO

handtmann
Idéias com futuro.

ENCHIMENTO E MOAGEM EM UMA ÚNICA ETAPA

Tecnologia de moagem de embutimento para excelente qualidade do produto



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

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



OTIMIZAÇÃO DO PRODUTO E DE CUSTOS

Tecnologia de moagem de embutimento integrada para otimização do produto e de custos

Para a qualidade dos produtos finais, o tipo de trituração é decisivo. Baixa carga do produto e cortes muito cuidadosos são fatores decisivos para uma aparência perfeita do produto. A qualidade do produto de primeira classe somente surge através de tecnologia de primeira classe. A técnica de moagem de embutimento integrada Handtmann corresponde aos seguintes aspectos: qualidade do produto através do cuidado com o produto e flexibilidade de uso através de inúmeras possibilidades de aplicação.

Com a tecnologia de moagem de embutimento Handtmann, o produto é moído e, ao mesmo tempo, porcionado até à granulação final em uma única etapa do processo. A trituração final com o processo de enchimento reduz principalmente as etapas do processo. A moagem prévia mais grosseira ou os tempos de corte mais curtos conservam o produto. Durante a passagem do produto grosseiramente triturado pelo sistema de aletas, o mesmo é evacuado de forma eficiente. O teor de ar residual diminui significativamente – uma vantagem essencial para a qualidade do produto: a durabilidade e a estabilidade da cor melhoram, o produto apresenta uma estrutura compacta.

O PROCESSO

Decisivo para o processo é o próprio sistema de moagem de embutimento. Aqui o conceito de corte Handtmann ocasiona uma vantagem essencial: A tecnologia de controle mais moderna e os acionamentos independentemente ajustáveis para a alimentação e separação permitem uma adaptação flexível da dimensão do corte.

O sistema de aletas transporta a massa sob pressão constante e sem refluxo no cabeçote de moagem e nos discos perfurados. A pressão uniforme em toda a superfície dos discos perfurados permite um corte limpo da lâmina anelar, sem turbulências. Assim, evita-se o desgaste e a lubrificação. Dois acionamentos independentes para o bomba de alimentação e tambor de corte, perfeitamente sincronizados através do controle da enchedora a vácuo, permitem a adaptação individual às elevadas exigências que os fabricantes colocam na sua definição de partículas. A dimensão do corte pode ser adaptada à gama mais fina. A Handtmann trabalha com bomba de alimentação padrão para todos os produtos, independentemente da dimensão do corte dos discos perfurados finais. Assim, ao mudar de produto não é necessário trocar as peças da bomba de alimentação.

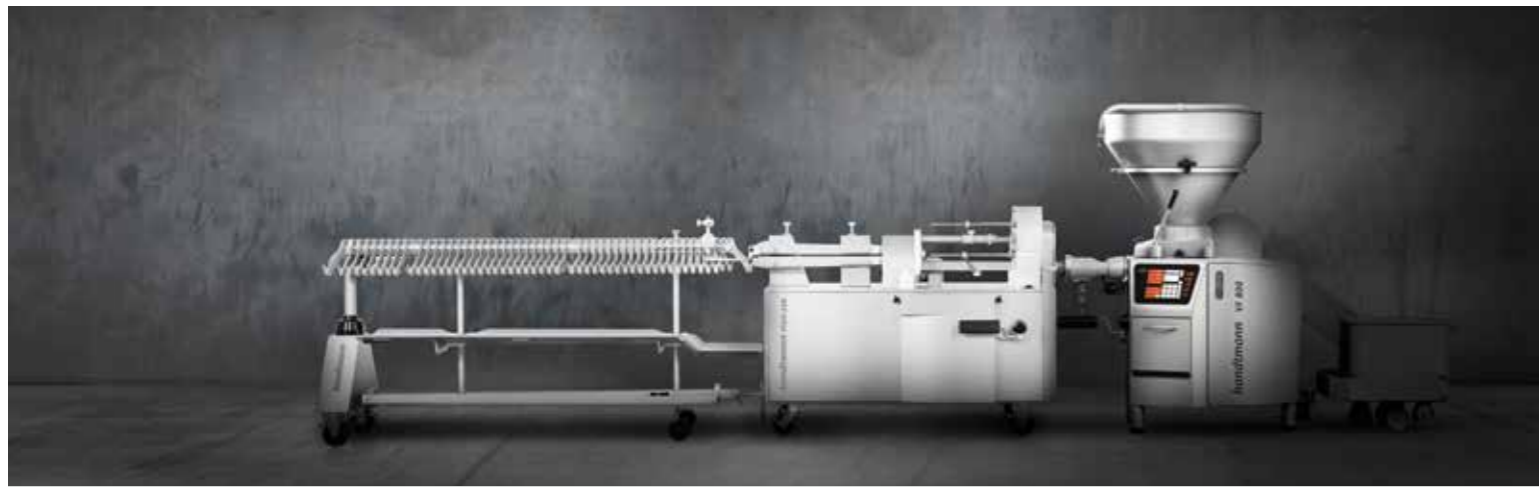
Separação de peças duras

Um sistema separador, que permite intervalos individuais de separação, evacua de forma eficiente as peças duras. Assim, mantém-se uma excelente precisão de peso, independentemente da velocidade do produto. O separador de peças duras garante desta forma a indispensável segurança do produto.

Conjuntos de corte

O trabalho é realizado com conjuntos de corte comerciais. As diversas opções de equipamentos em relação a peças de conjuntos de corte garantem a adaptação ótima a cada produto.





VANTAGENS

O que o consumidor hoje espera é qualidade no produto!

QUALIDADE DO PRODUTO

- Máxima qualidade do produto devido ao processo extremamente meticuloso e à redução de etapas do processo
- As velocidades de alimentação e de corte de regulação independentes permitem uma adaptação flexível do tamanho de partículas do produto
- Padrões reproduzíveis de qualidade assegurados com máxima qualidade
- A integração do separador de peças duras garante a segurança do produto

RENTABILIDADE

- Elevada produtividade e eficiência através do enchimento e moagem em uma única etapa
- Redução de custos devido à excelente precisão de porcionamento
- Redução de custos devido à bomba de alimentação padrão para todos os produtos sem trocar peças da bomba de alimentação aquando da mudança de produtos
- Baixos custos de desgaste e operacionais das peças de corte

SEGURANÇA DO PROCESSO

- Módulo confiável em muitas aplicações e soluções de linhas
- Excelentes condições de higiene devido à redução de intervenção manual

ÁREAS DE USO DA TECNOLOGIA DE MOAGEM DE EMBUTIMENTO

Eficácia em diversas aplicações

EMBUTIDOS CRUS/PRODUTOS SEMIPERECÍVEIS

A tecnologia de moagem de embutimento na produção de embutidos crus apela significativamente para o aspeto atraente dos produtos. É mais fácil evacuar o material de enchimento pré-tratado grosseiramente do que carne de embutidos crus tratada de forma compacta com o cortador. Isso tem um efeito positivo tanto sobre a estabilidade da cor, o desenvolvimento do sabor e a redução da porosidade do perfil de corte, como sobre o comportamento de cura.

A tecnologia de moagem de embutimento permite também a otimização de processos de produção convencionais para embutidos crus e produtos semiperecíveis. Ao passo que a tecnologia convencional para embutidos crus requer grandes quantidades de ingredientes congelados, o processo de moedor de embutimento precisa apenas de algumas reservas frias. O uso de elevadas quantidades de ingredientes frios, não congelados, minimiza os custos da energia necessária para acondicionar a matéria-prima e, especialmente, para o equilíbrio em termos de temperatura dos embutidos crus cheios durante a cura.

Exemplos de produtos

Linguças, Bauernfrühstück, salames de todos os tipos, produtos semiperecíveis



PRODUTOS DE CARNE PICADA

Na produção de produtos à base de carne picada, a tecnologia de moagem de embutimento integrada faz com que a qualidade e o aspeto do produto sejam de primeira classe. Integrado na linha de porcionamento de carne picada Handtmann, composta por enchedora a vácuo, moedor de embutimento com

acessório moedor e porcionador de carne picada, consegue-se uma produção extremamente eficiente. A perfeita interação dos processos triturar e porcionar, em combinação com as opções de alimentação de bandejas ou colocação em máquinas de repuxamento profundo, garante a automatização dos padrões de produção.

Exemplos de produtos

Porções de carne picada, Rib-Burger, rolo de carne



PRODUTOS MOLDADOS

A fabricação de produtos moldados é otimizada pelo uso do moedor de embutimento integrado, tanto em termos técnicos processuais como do ponto de vista qualitativo. Qualitativamente por manipulação cuidadosa do produto e adaptação flexível ao tamanho das partículas. Do ponto de vista técnico processual devido à redução de etapas do processo especialmente em ligação com dispositivos de moldagem, tais como formadores redondo ou sistemas de formação.

Exemplos de produtos

Almôndegas, cevapcici, hambúrgueres, guarnições de sopas, palitos de peixe, alimentos para animais





VF 800 COM SISTEMA DE MOAGEM DE EMBUTIMENTO

Moedor de embutimento GD 451

A tecnologia de moagem de embutimento mais moderna, em combinação com a mais recente tecnologia de enchimento a vácuo VF 800, satisfaz todos os requisitos dos mais elevados padrões de produção. O moedor de embutimento GD 451 é o mais moderno que há no mercado em termos de tecnologia de moagem integrada. Um servo-acionamento potente com máximo torque garante a capacidade máxima de enchimento mesmo em temperaturas baixas. Através do acionamento separado, é possível ajustar de forma ótima a relação entre a velocidade de porcionamento e a velocidade de corte para os diferentes produtos. Ambos os parâmetros constam na memória de produtos e garantem assim uma alta segurança do processo e elevada qualidade do produto de modo constante.

Beneficie da combinação única da tecnologia mais recente de enchimento a vácuo e de moagem

- Elevada potência devido ao torque máximo
- Processamento de produtos muito frios
- Aumento de 20 % da capacidade de enchimento em produtos finais de pequenos grãos
- Reservas de capacidade para segurança de processo em picos de produção
- Pouca manutenção devido aos componentes de pouco desgaste
- Conjuntos de corte em combinações definidas de conjuntos de corte
- Separador automático de peças duras para segurança dos produtos e do processo

ACESSÓRIO DE CARNE PICADA GD 452 EM COMBINAÇÃO COM MOEDOR DE EMBUTIMENTO GD 451

O novo acessório de carne picada GD 452 juntamente com o moedor de embutimento GD 451 é, em combinação com o novo porcionador de carne picada GMD 99-3 ou o GMD 99-2 e a enchedora a vácuo VF 800, adequado para a produção robusta e confiável de todos os tipos de produtos à base de carne picada. Com uma largura de até 220 mm, o acessório de carne picada fornece uma ampla gama de produtos e de aplicações. Saiba mais na brochura *Produção de carne picada*.



VF 600 COM SISTEMA DE MOAGEM DE EMBUTIMENTO

Moedor de embutimento GD 93-3

As enchedoras a vácuo VF 600 destacaram-se como módulos base flexíveis para processos integrados. Também na combinação comprovada da enchedora a vácuo VF 600 e o moedor de embutimento GD 93-3. Em particular, as enchedoras a vácuo VF 622 e VF 628 com elevada pressão de enchimento até 72 bar estão equipadas com a tecnologia de moagem de embutimento integrada, a solução específica para massas difíceis de processar, tais como carnes de embutidos crus. Um ponto especialmente forte da tecnologia de moagem de embutimento com VF 600 reside também na produção automática de embutidos com os sistemas AL.

O ACESSÓRIO DE CARNE PICADA GD 93-6 EM CONJUNTO COM O MOEDOR DE EMBUTIMENTO GD 93-3

O moedor de embutimento GD 93-3, em conjunto com o acessório de carne picada GD 93-6 e o porcionador de carne picada GMD, é a solução do sistema para uma produção rentável de carne picada com elevados padrões de qualidade. A integração flexível da linha de porcionamento de carne picada nas soluções globais de linhas até ao processo de embalagem oferece opções de automação e racionalização.



ENCHEDORA A ALTO VÁCUO COM SISTEMA DE MOAGEM DE EMBUTIMENTO

Também em conjunto com a excelente tecnologia de enchimento a alto vácuo, o uso do moedor de embutimento Handtmann confere maior otimização na qualidade e no processamento do produto. Os salames, produtos semiperecíveis, embutidos crus, snacks de embutidos crus de pequeno calibre ou produtos de material de saída muito fixo beneficiam do uso eficiente da tecnologia de moagem de embutimento. A vantagem decisiva da tecnologia de enchimento a alto vácuo e da tecnologia de moagem de embutimento é a atratividade sensorial do produto.

