

handtmann
Идеи с будущим.

БАЗОВАЯ ТЕХНОЛОГИЯ
СИСТЕМЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ВОЛЧКА-ПРИСТАВКИ

handtmann
Идеи с будущим.

НАПОЛНЕНИЕ И ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ В ОДНОЙ ОПЕРАЦИИ

Технология измельчения и наполнения для первоклассного качества продуктов



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

Тел.: +49 7351 45-0
Факс: +49 7351 45-1501
sales.machines@handtmann.de
www.handtmann.de



ОПТИМИЗАЦИЯ ПРОДУКТОВ И ЗАТРАТ

Интегрированная технология измельчения и наполнения для оптимизации продуктов и затрат

Решающее значение для качества конечных продуктов играет разновидность измельчения. Для получения превосходного внешнего вида продукта наиболее важными факторами являются незначительное воздействие на продукт и очень аккуратное резание. Первокласное качество продукции достигается только за счет первокласной технологии. Этим аспектам соответствует интегрированные системы для измельчения и наполнения Handtmann: Высокое качество продуктов благодаря бережному воздействию на продукт и эксплуатационная гибкость в различных областях применения.

С технологией измельчения и наполнения Handtmann в одной операции производится измельчение и одновременное порционирование до желаемой зернистости. Конечное измельчение с наполнением приводит, прежде всего, к сокращению этапов производственного процесса. Предварительное крупное измельчение или более короткое время работы куттера обеспечивают бережное отношение к продукту. При обработке крупно измельченной массы роторный механизм подачи производит эффективное удаление воздуха. Содержание остаточного воздуха значительно снижается, для качества продукта - это незаменимое преимущество: улучшаются устойчивость при хранении и стабильность цвета, продукт приобретает компактную структуру.

ПРОЦЕСС

Решающее значение для процесса имеет сама система измельчения и наполнения. В этом случае концепция резки Handtmann дает важнейшее преимущество: новейшая система управления и независимые друг от друга регулируемые приводы для подачи и разделения позволяют обеспечить гибкую настройку степени измельчения.

Роторный механизм подачи перемещает массу, сохраняя неизменное давление и исключая противоток при подаче, к головке волчка и решетке. Равномерно создаваемое на всей поверхности решетки давление позволяет дисковому ножу безупречно выполнять резание без наличия турбулентности. Таким образом, исключаются износ и размазывание. Два независимых привода для механизма подачи и ножевого вала, которые идеально синхронизированы системой управления вакуумного наполнителя, обеспечивают индивидуальную адаптацию к высоким требованиям, предъявляемым изготовителем к размеру частиц. Степень измельчения можно варьировать, достигая самого мелкого измельчения. Компания Handtmann работает со стандартным механизмом подачи для всех продуктов, независимо от возможности измельчения концевой решетки. Таким образом, при смене вида продукта не требуется замена узлов механизма подачи.

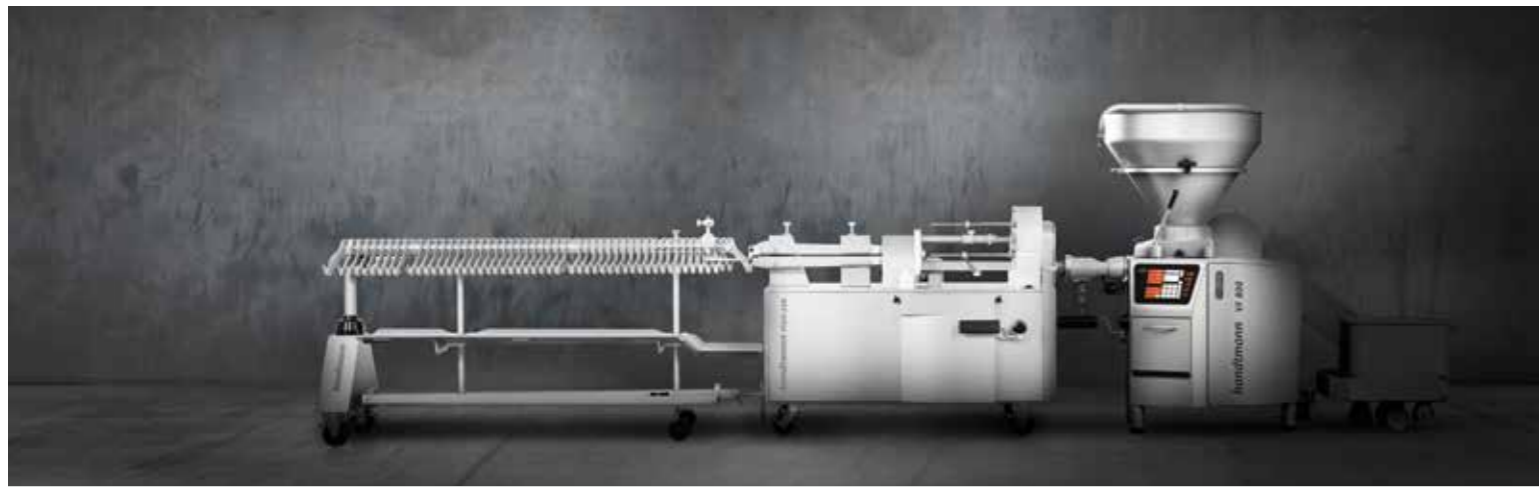
Отделение твердых частиц

Сепарирующая система с индивидуальными интервалами сепарирования эффективно отделяет твердые частицы. При этом независимо от скорости функционирования сохраняется исключительная точность веса. Таким образом, сепаратор для твердых частиц гарантирует незаменимую безопасность продуктов.

Комплекты режущего инструмента

Работы выполняются с использованием стандартных режущих инструментов. Разнообразные опции комплектации деталями комплекта режущих инструментов гарантируют оптимальную согласованность с индивидуальным продуктом.





ПРЕИМУЩЕСТВА

Что потребитель ожидает сегодня - это качество продуктов!

КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ

- Наивысшее качество за счет метода, позволяющего сохранять свойства продуктов, и сокращение этапов производственного процесса
- Независимое регулирование скорости подачи и резания обеспечивает гибкую настройку для размеров частиц продукта
- Гарантированные репродуцируемые стандарты для продуктов наилучшего качества
- Интегрирование сепаратора для твердых частиц гарантирует безопасность продуктов

ЭКОНОМИЧНОСТЬ

- Высокая производительность и эффективность благодаря наполнению и измельчению в одной операции
- Уменьшение затрат за счет исключительной точности порционирования
- Сокращение расходов благодаря стандартному механизму подачи для всех продуктов без необходимости замены узлов механизма подачи при смене вида продукта
- Незначительные затраты, связанные с износом, и небольшие эксплуатационные расходы на режущий инструмент

НАДЕЖНОСТЬ ПРОЦЕССА

- Надежный модуль для многих областей применения и линий
- Наилучшие гигиенические условия в результате сокращения ручных операций

ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ ТЕХНОЛОГИИ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ И НАПОЛНЕНИЯ

Эффективность многосторонних возможностей применения

СЫРОКОПЧЕННЫЕ КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ/ПРОДУКТЫ УДЛИНЕННОГО СРОКА ХРАНЕНИЯ

Оборудование для измельчения и наполнения играет однозначно важную роль в производстве сырокопченых колбасных изделий для обеспечения привлекательного внешнего вида продуктов. Более крупный предварительно обработанный материал для наполнения лучше вакуумировать, чем компактно куттерованные фарши для сырокопченых колбасных изделий. Это оказывает положительное воздействие на стабильность цвета, раскрытие вкусовых ощущений и уменьшение пористости среза, а также на созревание.

Кроме того, технология измельчения и наполнения позволяет оптимизировать традиционные производственные процессы для сырокопченых колбасных изделий и продуктов удлиненного срока хранения. В то время как для традиционной технологии изготовления сырокопченых колбасных изделий требуется большое количество замороженных компонентов рецептуры, то для процесса измельчения и наполнения – лишь незначительные замороженные резервы. Применение большого количества свежих, не замороженных компонентов рецептуры приводит к минимизации энергетических затрат при доведении сырья до кондиции и, прежде всего, при выравнивании температуры сырокопченых колбас после наполнения в процессе созревания.

Примеры продуктов

Польские сырокопченые колбаски, фермерский завтрак, салями всех видов, продукты удлиненного срока хранения



ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСНОГО ФАРША

В производстве продуктов из мясного фарша интегрированная технология измельчения и наполнения способствует достижению первоклассного качества и привлекательного внешнего вида продуктов. Встроенная в линию порционирования мясного фарша Handtmann система, состоящая из вакуумного наполнителя, волчка-приставки с насадкой для измельчения

и устройства порционирования мясного фарша, обеспечивает очень эффективное производство. Превосходная согласованность процессов измельчения и порционирования вместе с опциями подачи лотков или укладки в машины глубокой вытяжки содействует достижению производственных стандартов в автоматизации.

Примеры продуктов

Порции мясного фарша, рыбай бургеры, мясные рулеты



ФОРМОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ

Изготовление формованных продуктов оптимизируется за счет применения интегрированного волчка-приставки как с точки зрения процесса, так и качества. В отношении качества – благодаря бережному воздействию на продукты и гибкой адаптации размера частиц. В отношении процесса – за счет сокращения этапов процесса особенно в комбинации с такими формующими устройствами, как формователь для продуктов круглых и овальных форм или системы формования.

Примеры продуктов

Мясные клецки, чевапчичи, бургеры, суповые заправки, рыбные палочки, корм для животных





VF 800 С СИСТЕМОЙ, ИМЕЮЩЕЙ ВОЛЧКА-ПРИСТАВКУ

Волчок-приставка GD 451

Новейшая технология измельчения и наполнения в комбинации с новейшим вакуумным наполнителем VF 800 удовлетворяет всем требованиям самых высоких производственных стандартов. Волчок-приставка GD 451 – это самый современный встроенный агрегат для измельчения, который имеется на рынке. Мощный сервопривод с наивысшим крутящим моментом гарантирует высокие показатели наполнения даже при низких температурах. Благодаря отдельному приводу можно устанавливать оптимальное соотношение скорости порционирования и скорости измельчения для различных продуктов. Оба параметра для всех продуктов сохранены в памяти, что обеспечивает высокую надежность технологического процесса и неизменно высокое качество продуктов.

Извлекайте выгоду от использования уникальной комбинации новейшей технологии вакуумного наполнения и измельчения

- Большое усилие за счет наивысшего крутящего момента
- Переработка очень холодных продуктов
- Производительность наполнения выше на 20% у конечных продуктов с мелкой зернистостью
- Ресурсы мощности для надежности процесса при пиках производства
- Незначительное техобслуживание благодаря износостойким компонентам
- Комплекты режущего инструмента в заданных комбинациях
- Автоматический сепаратор для твердых частиц для безопасности продуктов и надежности процессов

НАСАДКА ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ МЯСА GD 452, СОЕДИНЕННАЯ С ВОЛЧКОМ-ПРИСТАВКОЙ GD 451

Новая насадка для измельчения мяса GD 452 вместе с волчком-приставкой GD 451 применяется в комбинации с новым устройством порционирования мясного фарша GMD 99-3 или GMD 99-2 и вакуумным наполнителем VF 800 для эффективного и надежного приготовления продуктов из всех видов мясного фарша. Имея ширину до 220 мм, волчок-приставка обеспечивает возможность получения большого ассортимента продуктов и широкого спектра применения. Подробная информация в брошюре *Приготовление мясного фарша*.



VF 600 С СИСТЕМОЙ, ИМЕЮЩЕЙ ВОЛЧКА-ПРИСТАВКУ

Волчок-приставка GD 93-3

Вакуумные наполнители VF 600 используются в качестве гибких модулей для совокупных процессов. Это распространяется также и на проверенную комбинацию из вакуумного наполнителя VF 600 и волчка-приставки GD 93-3. В особенности вакуумные наполнители VF 622 и VF 628 с высоким давлением наполнения до 72 бар с интегрированной технологией измельчения и наполнения специально предназначены для трудно перерабатываемых масс, например, фаршей для сырокопченых колбасных изделий. Свои особые достоинства система измельчения и наполнения с VF 600 проявляет также в автоматизированном производстве сосисок с автоматическими AL-системами.

НАСАДКА ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ МЯСА GD 93-6, СОЕДИНЕННАЯ С ВОЛЧКОМ-ПРИСТАВКОЙ GD 93-3

Волчок-приставка GD 93-3 вместе с насадкой для измельчения мяса GD 93-6 и устройством порционирования мясного фарша GMD представляет собой превосходное системное решение для экономически рентабельного производства мясного фарша с высокими стандартами качества. Гибкое интегрирование линии порционирования мясного фарша в комплексные производственные линии вплоть до упаковки обеспечивают опции автоматизации и рационализации.



ВЫСОКОВАКУУМНЫЙ НАПОЛНИТЕЛЬ С СИСТЕМОЙ, ИМЕЮЩЕЙ ВОЛЧКА-ПРИСТАВКУ

Также в сочетании с высоковакуумной технологией наполнения применение волчка-приставки Handtmann дополнительно оптимизирует качество и переработку продуктов. Для вареной салями, продуктов удлинённого срока хранения, сырокопченной колбасы сырокопченых мясных снеков небольшого калибра или продуктов из очень плотного исходного материала эффективное применение технологии наполнения и измельчения приносит несомненную выгоду. Решающим преимуществом высоковакуумной технологии наполнения и измельчения является привлекательный внешний вид продуктов.

