

## PRODUCTOS DE CARNE PICADA DE CALIDAD SUPERIOR

Desde la embutición hasta el envasado



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

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



## PRODUCCIÓN DE CARNE PICADA DEL MÁXIMO NIVEL

Calidad de los productos y automatización en un solo paso

## INTERACCIÓN PERFECTA DE TODOS LOS COMPONENTES

Tecnología de picado y embutición integrada en el proceso completo

Las soluciones de Handtmann para la producción de carne picada ofrecen una alta evacuación, un picado cuidadoso con el producto y el porcionado más exacto, características decisivas para obtener una máxima calidad en la producción de carne fresca picada.

Las porcionadoras de carne picada Handtmann en combinación con las tecnologías de embutición al vacío y de picado y embutición de Handtmann forman una línea de producción ideal capaz de satisfacer las más altas exigencias de una producción moderna de carne picada. Aquí, la higiene y aspectos bacteriológicos juegan un gran papel. Gracias a que la técnica de picado y embutición de Handtmann no produce un calentamiento apreciable de los productos y las porcionadoras de carne picada pueden integrarse directamente en las unidades de envasado posteriores se elimina así prácticamente el riesgo por calentamiento o contaminación por manipulación manual.

Todo ello hace de Handtmann el socio perfecto para aquellas empresas que apuestan por la máxima calidad en su producción de carne picada. Un proceso automático sin tiempos improductivos ni peligro de contaminación. Desde la carga automática y el flujo constante del producto de la embutidora al vacío, hasta el porcionado exacto con la porcionadora de carne picada y la colocación perfecta del producto en la bandeja.

### CALIDAD DE LOS PRODUCTOS

- Concepto de corte cuidadoso del cabezal de picado para una definición de partículas clara y una presentación perfecta de los productos
- Estabilidad de color y durabilidad óptimas de los productos gracias a una evacuación excelente

### RENTABILIDAD

- Productos de calidad superior con la máxima productividad
- Pasos de proceso reducidos mediante la integración del pica do optimizan los costes de producción
- Reducción de costes gracias a una excelente precisión de porcionado

### FLEXIBILIDAD

- Diferentes discos perforados para un aspecto más compacto o suelto del producto
- Diversidad de productos, como porciones de carne picada, rib burger, cevapcici, pastel de carne y más

### SEGURIDAD DE PROCESO

- El sistema de separación automático para partes duras garantiza una alta seguridad de los productos y del proceso
- Condiciones higiénicas perfectas gracias al diseño higiénico y a la reducción de intervenciones manuales

### AUTOMATIZACIÓN

- Compatible con todos los abastecedores de carne picada y dispensadores de bandejas usuales
- Integración sencilla en soluciones completas con agrupamiento y colocación en termoformadoras y máquinas de envasado

Las exigencias que debe cumplir un sistema de porcionado automático para carne picada son altas y variadas. Por esa razón, Handtmann ofrece un sistema modular que se adapta a los requerimientos específicos de cada producción. Parte del sistema es la tecnología de picado y embutición integrada. De ese modo, la línea de porcionado de carne picada Handtmann representa un concepto técnico y tecnológico global para el incremento de la calidad de los productos y la rentabilidad de la producción.

### El proceso de picado

El tipo de picado es básico para la calidad de los productos. Determinante es que el tratamiento mecánico sea el mínimo posible y que el corte se realice muy cuidadosamente. En el concepto de picado y embutición de Handtmann se pica al nivel de granulación final y se porciona simultáneamente, es decir, en un solo paso. Las velocidades de transporte y corte están reguladas de forma independiente, lo que permite una adaptación flexible del tamaño del corte. El acreditado rotor de paletas Handtmann garantiza un flujo de producto constante y siempre positivo. El resultado es un corte limpio y claro. Este cuidadoso sistema de corte no calienta el producto. Al mismo tiempo purga eficazmente el sistema de rotación de la embutidora al vacío. Asimismo, el concepto de picado y embutición de Handtmann tiene en cuenta las distintas preferencias en la presentación de los productos de carne picada: pueden utilizarse discos perforados con "forma de ojo" para una presentación más suelta de las porciones de carne picada o discos con "forma de buzón" para una estructura compacta del producto.

### Cabezal de picado GD 451 para VF 800

El accionamiento separado permite ajustar óptimamente la relación entre la velocidad de porcionado y la velocidad de corte a los diferentes productos. Un poderoso servoaccionamiento con un máximo par garantiza una potencia de embutición máxima.

- Procesamiento de productos muy fríos
- Alta potencia de embutición, también en productos finales de grano fino
- Reservas de potencia para picos de producción
- Bajo mantenimiento
- Intervalo de servicio cada 2000 horas de funcionamiento



### Cabezal de picado GD 93-3 para VF 600

El cabezal de picado GD 93-3 junto con el accesorio GD 93-6 y la porcionadora GMD forman una solución acreditada para la producción rentable de carne picada con altos estándares de calidad.

- Tecnología de corte de eficacia probada y cuidadosa con el producto
- Sistema fiable y de proceso seguro
- Flexible en el equipamiento con piezas del juego de corte





## LÍNEA DE CARNE PICADA VF 800 CON GMD 99-3

Cabezal de picado GD 451 y accesorio para carne picada GD 452

Una nueva porcionadora de carne picada en combinación con la más moderna tecnología de picado y embutición, y la más reciente tecnología de embutición al vacío VF 800 satisface todos los requerimientos para los más altos estándares de producción. ¡La tecnología más moderna y nueva en el mercado! Apropia para la producción fiable y de alto rendimiento de productos de carne picada de todo tipo.

Una característica especial de la nueva línea es el principio de separación con servoaccionamiento y funcionamiento simultáneo durante el servicio continuo de la embutidora. El principio de 2 cintas con accionamientos independientes permite el ajuste de la diferencia de velocidad entre las cintas de entrada y salida. La primera cinta (cinta de entrada) acumula la carne picada con la imagen deseada (ondulación), mientras que la cuchilla de funcionamiento simultáneo corta el flujo de producto en porciones individuales. La segunda cinta (cinta de salida) se acciona más rápidamente que la primera, lo que genera un espacio deseado entre las porciones. El corte en la cinta de entrada mediante canto cuchilla crea productos con una forma atractiva y con la ondulación deseada en el producto. Además, los productos se entregan a los sistemas siguientes en el momento exacto, lo cual tiene relevancia para la colocación segura de los productos en los envases.

### PARÁMETROS TÉCNICOS

- Capacidad de producción de hasta 200 porc./min
- Altura de producto hasta 80 mm

### OPCIONES

- Separación con alambre de corte (para productos como mazapán, queso, etc.)
- Rascador de cuchilla para evitar que el producto se adhiera



## LÍNEA DE CARNE PICADA VF 600 CON GMD 99-2

Cabezal de picado GD 93-3 y accesorio para carne picada GD 93-6

La acreditada combinación formada por embutidora al vacío VF 600, cabezal de picado GD 93-3 con accesorio de picado GD 93-6 y porcionadora de carne picada GMD 99-2 se maneja fácilmente a través del control por PC de la VF 600. Tan solo es necesario configurar unos pocos parámetros para el funcionamiento fiable de la línea de carne picada e inmediatamente se dispone de la plena capacidad de producción con una excelente precisión en el peso. ¡Para una producción de carne picada con la máxima higiene!

Un producto tan delicado como es la carne picada se evacúa de forma eficaz en la embutidora al vacío VF 600 para conseguir una considerable reducción del contenido de aire residual en el producto final. El resultado es una mayor durabilidad del producto. El producto, que se pica previamente en pedazos gruesos, se transporta a la granulación final mediante la VF 600 de Handtmann y el cabezal de picado. De ese modo se garantiza una presentación atractiva del producto y una estabilidad fiable del color. Con una capacidad de producción de hasta 140 porciones por minuto y una máxima precisión de porcionado es la solución óptima para la producción rentable de productos de carne picada variados.

### DATOS DE PRODUCCIÓN

#### Cabezal de picado GD 451 / GD 93-3

- Anchura de producto de 60 mm hasta 90 mm con disco perforado con forma de buzón
- Anchura de producto de 80 mm hasta 130 mm con disco perforado con forma de ojo
- Picado previo hasta aprox. 4 veces el tamaño de la granulación final
- Empleo de juegos de corte de 3 o 5 piezas
- Separación automática

### Y DATOS DE PRODUCTO

#### Con accesorio de picado GD 452 / GD 93-6

- Anchura de producto de 80 mm hasta 160 mm con disco perforado con forma de buzón
- Anchura de producto de 140 mm hasta 220 mm con disco perforado con forma de ojo
- Picado previo hasta aprox. 2 veces el tamaño de la granulación final
- Empleo de juego de corte de 3 piezas
- Separación automática

### PARÁMETROS TÉCNICOS

- Capacidad de producción de hasta 140 porc./min
- Altura de producto hasta 75 mm





# PROCESO INTEGRAL PARA LA PRODUCCIÓN DE CARNE PICADA

Aumento de la eficiencia mediante soluciones completas

**En la producción automatizada para carne picada, la línea de porcionado Handtmann constituye un módulo básico flexible para la creación de procesos integrales. La integración en soluciones de proceso compactas hasta el envasado ofrece opciones profesionales de automatización y racionalización.**

Gracias a la interacción perfecta de los procesos de picado y porcionado junto con opciones de automatización para la distribución en bandejas o la colocación en termoformadoras obtendrá los estándares más altos en su producción. La integración de la línea en procesos de envasado posteriores y la compatibilidad con todas las máquinas de envasado corrientes ofrecen opciones de automatización profesionales para los requisitos de producción más altos. Gracias a la flexible técnica de control de la embudadora al vacío, la integración es sencilla y rápida.

## Colocación en bandejas

**La conexión de la línea de carne picada Handtmann con abastecedores de carne picada y dispensadores de bandejas compatibles es la solución completa más eficiente para la producción de carne picada.** La sincronización sencilla y la estructura modular aportan una gran flexibilidad en la elección del abastecedor de carne picada y del dispensador de bandejas, de ahí que también sean muy variados los formatos y tipos de bandejas utilizables. INTRAY EASY LOADER es la solución completa eficiente para una descarga rápida y una colocación totalmente automática de los productos en bandejas.

## Colocación en termoformadoras

La línea de carne picada Handtmann puede integrarse fácilmente en un proceso completo automatizado con porcionado, agrupamiento y colocación en termoformadoras o máquinas de envasado similares. La GEA FlexLoader, por ejemplo, coge las porciones de carne picada con un ancho de hasta 250 mm y las carga automáticamente en una termoformadora.



## Integración de sistemas de pesaje

La integración sencilla de sistemas de pesaje en los procesos de producción para carne picada ofrece un potencial adicional para la reducción de costes incrementando aún más la precisión de porcionado. Así, por ejemplo, mediante la sincronización con una balanza Bizerba CWP Neptune se consigue un control al 100 % mediante pesadas de referencia de cada porción, la expulsión antes del etiquetado de las porciones con falta de peso y una disminución de costes duradera mediante la reducción del sobrellenado de seguridad.

