

## PRODUITS DE VIANDE HACHÉE EN QUALITÉ HAUT DE GAMME

Du remplissage jusqu'à l'emballage



**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



## PRODUCTION DE VIANDE HACHÉE AU NIVEAU PREMIUM

Qualité du produit et automatisation en une seule étape

Les solutions de production Handtmann pour viande hachée offrent une haute évacuation, un hachage en douceur et un portionnement avec la plus grande précision. Les caractéristiques indispensables pour la production de viande hachée fraîche de première qualité.

L'unité de portionnement pour viande hachée Handtmann en liaison avec la technologie du poussoir sous vide et du hache-viande Handtmann forme une chaîne de production idéale qui répond aux exigences élevées de la production moderne de viande hachée. Hygiène et aspects bactériologiques y jouent un rôle important. La technologie du hache-viande Handtmann ne produisant pas de réchauffement notable de produit et les chaînes de portionnement de viande hachée pouvant être directement intégrées dans des unités d'emballage en continu, par conséquent, le risque par échauffement ou contamination suite à la manutention manuelle est pratiquement éliminé.

Ceux qui attachent de l'importance à la qualité de la viande hachée de première classe, ont fait le bon choix avec Handtmann. Un processus automatique sans temps mort, ni risque de contamination. De l'approvisionnement automatique de la chaîne en passant par le flux de produit constant du poussoir sous vide et le portionnement précis à l'aide de l'unité de portionnement pour viande hachée jusqu'au positionnement exact du produit dans la barquette.

### QUALITÉ DU PRODUIT

- Concept de découpage doux intégré dans le hache-viande pour une définition claire des particules et une excellente présentation du produit
- Excellente stabilité des couleurs et conservation du produit grâce à l'évacuation exceptionnelle

### RENTABILITÉ

- Qualité du produit supérieure avec la plus haute productivité
- Optimisation des coûts de production grâce à des étapes de processus réduits par hachage intégré
- Réduction des coûts grâce à une précision de portionnement excellente

### FLEXIBILITÉ

- Divers disques perforés pour un aspect plus compact et plus léger du produit
- Produits polyvalents possibles tels que portions de viande hachée, Rib-Burger, Cevapcici, rôti de viande hachée et autres

### SÉCURITÉ DES PROCESSUS

- Système automatique de séparation pour morceaux durs garantissant la sécurité du produit et des processus
- Conditions d'hygiène impeccables grâce au design hygiénique et la réduction des interventions manuelles

### AUTOMATISATION

- Compatible avec tous les systèmes de conditionnement de viande hachée et les distributeurs de barquettes courantes
- Intégration simple dans la solution complète avec groupage et dépose dans les machines de thermoformage et d'emballage

## COMBINAISON PARFAITE DE TOUTES LES COMPOSANTS

Technologie de hache-viande intégrée dans l'ensemble du processus

Les exigences à un système automatique de portionnement pour viande hachée sont élevées et polyvalentes. C'est la raison pour laquelle Handtmann propose un système modulaire qui s'adapte aux situations individuelles d'une production. La technologie de hache-viande intégrée fait partie du système. Ainsi, la chaîne de portionnement pour viande hachée Handtmann représente un concept global technique et technologique pour l'augmentation de la qualité des produits et de la rentabilité de la production.

#### Le procédé de hachage

La méthode de hachage est essentielle pour la qualité des produits. D'où l'importance d'un traitement mécanique minimal et d'un découpage en douceur. Lors du concept du hache-viande de Handtmann, la granulation finale et le portionnement sont effectués simultanément au cours de la même étape. La vitesse d'alimentation et de découpage indépendamment réglable permet une adaptation flexible de la dimension de découpage. La pompe à ailettes éprouvée de Handtmann assure un flux de produit toujours constant et positif. Il en résulte alors une découpe propre et nette. En outre, ce procédé de découpage systématique évite l'échauffement du produit. Simultanément, le système d'alimentation du poussoir sous vide évacue l'air efficacement. Par ailleurs, le concept du hache-viande Handtmann prend en compte les préférences différentes en ce qui concerne la présentation du produit de viande hachée il est possible d'utiliser soit les disques perforés « eye-shape » pour une présentation plus souple des portions de viande hachée soit les disques perforés « Letterbox » pour une structure plus compacte du produit.

#### Hache-viande GD 451 pour VF 800

La proportion de la vitesse de portionnement et de la vitesse de découpe se laisse adapter de manière optimale aux produits différents grâce à l'entraînement séparé. Un servo-entraînement puissant avec le couple le plus élevé garantit une capacité de remplissage optimale.

- Traitement de produits très froids
- Capacité de remplissage élevée même avec des produits finis au grain fin
- Réserves de performance pour les pics de production
- Nécessite peu de maintenance
- Intervalle de maintenance 2 000 heures de fonctionnement



#### Hache-viande GD 93-3 pour VF 600

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 éprouvée depuis de longues années pour une production de viande hachée fiable et rentable avec des standards de qualité élevés.

- Technologie de découpage en douceur éprouvée
- Fiable en matière de processus
- Flexibilité de l'équipement avec des pièces de jeu de découpage





## CHAÎNE POUR VIANDE HACHÉE VF 800 AVEC GMD 99-3

Hache-viande GD 451 et adaptateur pour viande hachée GD 452

Une nouvelle unité de portionnement pour viande hachée en combinaison avec la technologie de hache-viande la plus récente et celle du poussoir sous vide VF 800 la plus récente remplit toutes les exigences relatives aux standards de production les plus élevés. La technologie la plus moderne et la plus récente sur le marché ! Elle est adaptée pour la fabrication haute performance et fiable de produits à base de viande hachée de toutes sortes.

La caractéristique spécifique de la nouvelle chaîne est le principe de séparation rotatif servo-entraîné pendant le fonctionnement continu du poussoir. Le principe à 2 bandes avec des entraînements indépendants permet le réglage de la vitesse différentielle entre la bande de sortie et celle d'entrée. La première bande (bande d'entrée) retient la viande hachée dans l'apparence souhaitée (ondulation), la lame rotative sépare le chapelet en portions individuelles. La seconde bande (bande de sortie) est entraînée plus rapidement que la première bande ce qui crée l'espace souhaité entre les portions. La séparation sur le bord tranchant de la lame au niveau de la bande d'entrée fabrique des produits aux formes esthétiques avec l'ondulation individuellement souhaitée sur le produit. En outre, les produits sont transmis avec précision aux systèmes en aval ce qui est important pour la dépose des produits dans des emballages, ce dans un processus sécurisé.

### PARAMETRES DE PERFORMANCE

- Capacité de production jusqu'à 200 portions/min.
- Hauteur de produit jusqu'à 80 mm

### OPTIONS

- Séparation avec coupe-fil (pour des produits tels que pâte d'amandes, fromage, etc.)
- Racloir pour lame contre l'adhérence du produit

### DONNÉES DE PRODUCTION ET DE PRODUIT

#### Hache-viande GD 451 / GD 93-3

- Largeur de produit 60 mm à 90 mm avec disque perforé en forme Letterbox
- Largeur de produit 80 mm à 130 mm avec disque perforé en forme Eye-shape
- Pré-hachage allant jusqu'à 4 fois la granulation finale
- Utilisation de jeux de découpage en 3 ou 5 parties
- Séparation automatique

### ET DE PRODUIT

#### Avec adaptateur de hachage GD 452 / GD 93-6

- Largeur de produit 80 mm à 160 mm avec disque perforé en forme Letterbox
- Largeur de produit 140 mm à 220 mm avec disque perforé en forme Eye-shape
- Pré-hachage allant jusqu'à 2 fois la granulation finale
- Utilisation de jeux de découpage en 3 parties
- Séparation automatique



## CHAÎNE POUR VIANDE HACHÉE VF 600 AVEC GMD 99-2

Hache-viande GD 93-3 et adaptateur pour viande hachée GD 93-6

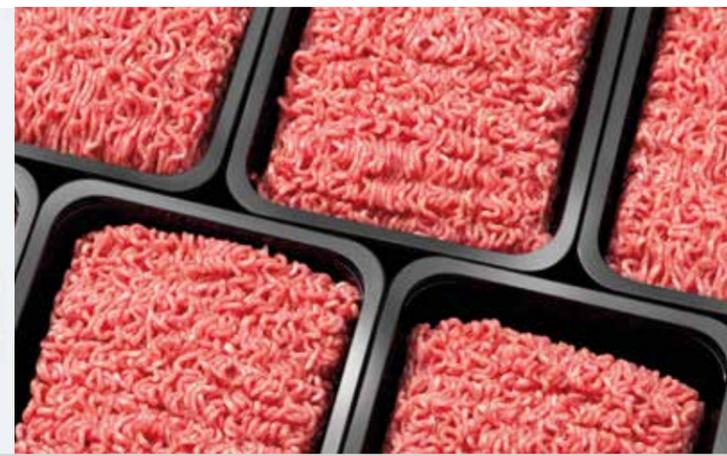
La combinaison éprouvée du poussoir sous vide VF 600, du hache-viande GD 93-3 avec adaptateur de hachage GD 93-6 et de l'unité de portionnement pour viande hachée GMD 99-2 se laisse facilement utiliser via la commande par moniteur du VF 600. La chaîne pour viande hachée ne requiert que peu de réglages pour un fonctionnement fiable. Une capacité de production maximale d'une précision exceptionnelle du poids est immédiatement mise à disposition. Pour une production de viande hachée avec une hygiène maximale de production !

La viande hachée, produit délicat, est évacuée efficacement dans le poussoir sous vide VF 600 afin de réduire sensiblement la proportion d'air restant dans le produit final. Le résultat est une prolongation considérable de la conservation. Le produit grossièrement pré-haché passe tout d'abord par le poussoir sous vide Handtmann VF 600 et le hache-viande avant d'être amené à la granulation finale. Une bonne présentation du produit et une stabilité fiable de la couleur sont ainsi garanties. Avec une capacité de production jusqu'à 140 portions par minute et une précision maximale, la solution adaptée pour la production rentable de divers produits à base de viande hachée.

### PARAMETRES DE PERFORMANCE

- Capacité de production jusqu'à 140 portions/min.
- Hauteur de produit jusqu'à 75 mm





# PRODUCTION DE VIANDE HACHÉE DANS UN SEUL PROCESSUS

Efficacité accrue grâce aux solutions globales

**Dans la production automatisée de viande hachée, la chaîne de portionnement pour viande hachée Handtmann est un module de base flexible pour les processus globaux. L'intégration dans des solutions compactes de processus jusqu'à l'emballage offre des options professionnelles d'automatisation et de rationalisation.**

La symbiose parfaite entre les processus de hachage et de portionnement garantit le respect de normes de production les plus strictes, en combinaison avec l'option d'automatisation de la mise en barquettes ou le positionnement dans des machines de thermoformage. L'intégration de la chaîne dans les processus d'emballage en aval ainsi que sa compatibilité avec toutes les installations d'emballage du marché permettent des options d'automatisation professionnelle capables de satisfaire aux exigences de production les plus élevées. L'intégration est simple et rapide grâce à la technique de commande flexible du poussoir sous vide.

## Dépose dans des barquettes

Le raccordement de la chaîne pour viande hachée Handtmann à des systèmes de conditionnement et distributeurs de barquettes compatibles constitue la solution globale la plus efficace pour la production de viande hachée. La synchronisation simple et la structure modulaire apportent de la flexibilité lors du choix du système de conditionnement et du distributeur de barquettes. Les formats et types de barquettes utilisables offrent une grande diversité de choix. Le INTRAY EASY LOADER est la solution globale efficace avec un dépilage rapide et la dépose entièrement automatique des produits dans des barquettes.

## Dépose dans des machines de thermoformage

La chaîne pour viande hachée Handtmann se laisse facilement intégrer dans un processus global automatisé comportant le portionnement, le groupage et la dépose dans des machines de thermoformage ou d'emballage similaires. Le GEA Flexloader, par exemple, prend en charge des portions de viande hachée d'une largeur jusqu'à 250 mm et les dépose automatiquement dans une thermoformeuse.

## Intégration de systèmes de pesage

L'intégration simple de systèmes de pesage dans le processus de production de viande hachée offre un potentiel supplémentaire pour la réduction des coûts grâce à une précision de nouveau accrue de portionnement. La synchronisation avec une balance Bizerba CWP Neptune apporte, par exemple, le contrôle à 100 % au moyen d'un pesage de référence de chaque portion individuelle, l'évacuation des portions ayant un poids insuffisant avant l'étiquetage et une diminution durable des coûts en réduisant le surdosage de sécurité.

