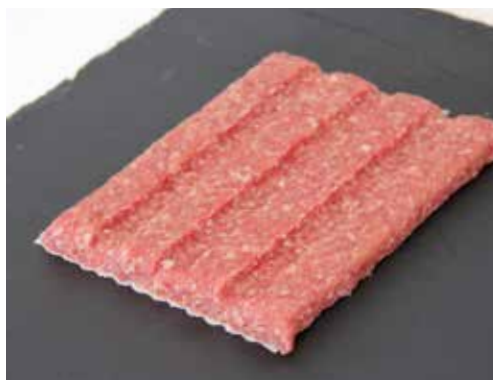
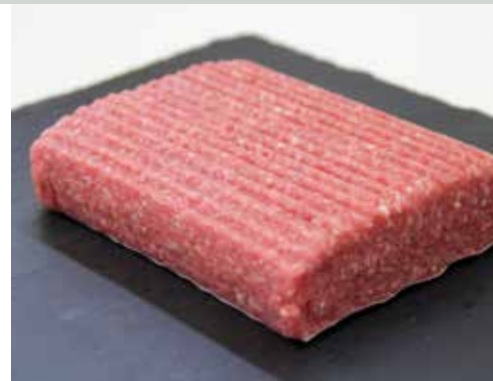
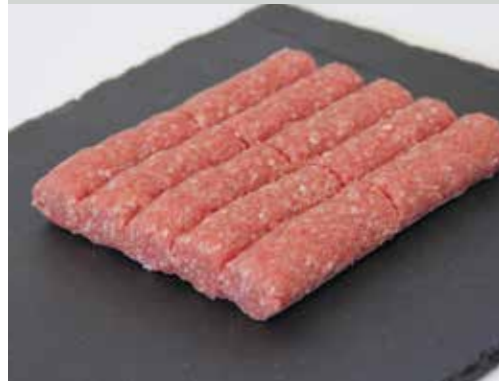


PRODOTTI DI CARNE MACINATA DI QUALITÀ ECCELLENTE

Dal processo di insacco e porzionatura fino all'imbballaggio



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.com



ECCELLENTE PRODUZIONE DI CARNE MACINATA

Qualità del prodotto e automazione in un'unica operazione

PERFETTA INTERAZIONE DI TUTTI I COMPONENTI

Tecnologia integrata del tritacarne nel processo complessivo

Le soluzioni di produzione Handtmann per carne macinata offrono un buon sistema per il vuoto, una tritatura delicata e la porzionatura più precisa possibile. Caratteristiche che sono fondamentali per la produzione di carne macinata fresca della migliore qualità.

La porzionatrice per carni tritate Handtmann in associazione alla tecnologia del tritacarne e di insacco sottovuoto Handtmann formano una linea di produzione ideale che soddisfa i severi requisiti della moderna produzione di carni macinate. In questo contesto, l'igiene e gli aspetti batteriologici svolgono un ruolo importante. Dato che la tecnologia del tritacarne Handtmann non produce alcun sostanziale riscaldamento del prodotto e le linee per la porzionatura di carni tritate possono essere integrate direttamente in unità di confezionamento con passaggio a stazioni successive, il rischio determinato da riscaldamento o contaminazione dovuta alla movimentazione manuale viene praticamente eliminato.

Quindi, chi tiene particolarmente alla qualità eccezionale della carne macinata trova risposta alle sue esigenze con Handtmann. Un processo automatico senza tempi morti e senza pericolo di contaminazione. Dal caricamento automatico, attraverso il flusso costante di prodotto dell'insaccatrice sottovuoto e la porzionatura precisa con la porzionatrice per carne tritata, fino al posizionamento del prodotto nel contenitore.

QUALITÀ DEL PRODOTTO

- Concezione di taglio delicato nel tritacarne da insacco per una definizione netta dell'impasto e un'eccellente presentazione del prodotto
- Massima stabilità del colore e durata di conservazione dei prodotti grazie a un eccezionale sistema per il vuoto

ECONOMICITÀ

- Eccezionale qualità del prodotto ad alti livelli di produttività
- Fasi di processo ridotte grazie alla tritatura integrata ottimizzano i costi di produzione
- Riduzione dei costi grazie a una eccezionale precisione di porzionatura

FLESSIBILITÀ

- Diverse trafile finali per un aspetto del prodotto più compatto o morbido
- Possibilità di avere prodotti versatili quali porzioni di carne macinata, hamburger di costicine, cevapcici, polpettone e altro ancora

SICUREZZA DI PROCESSO

- Il sistema automatico di separazione delle parti dure garantisce la sicurezza del prodotto e del processo
- Condizioni igieniche eccellenti grazie al design igienico e alla riduzione di interventi manuali

AUTOMAZIONE

- Compatibile con tutti i dispositivi di inserimento della carne tritata e i dispensatori di contenitori disponibili in commercio
- Facile integrazione in una soluzione completa con raggruppamento e inserimento in macchine confezionatrici e di imbutitura

I requisiti per un sistema di porzionatura automatica per carne macinata sono diversi ed elevati. Handtmann offre quindi un sistema modulare che si adatta alle specifiche circostanze di produzione. Parte del sistema è rappresentata dalla tecnologia del tritacarne integrata, grazie alla quale la linea di porzionatura per carni tritate di Handtmann rappresenta una concezione tecnologica e tecnica completa per aumentare la qualità dei prodotti e il rendimento della produzione.

Processo di tritatura

La modalità di tritatura è un fattore essenziale per la qualità dei prodotti. Per la buona riuscita di questa fase è necessario ridurre quanto più possibile il trattamento meccanico e tagliare molto delicatamente. Secondo il concetto di tritatura e insacco Handtmann, la carne viene ridotta alla grana finale e contemporaneamente porzionata, il tutto in un'unica fase di processo. Le velocità di alimentazione e taglio regolate in modo indipendente consentono l'adattamento flessibile delle dimensioni del taglio. Il collaudato rotore a palette Handtmann fornisce un flusso del prodotto costante e positivo. Ne risulta un taglio pulito e netto. Il sistema di taglio delicato non riscalda il prodotto. Simultaneamente, il sistema di alimentazione dell'insaccatrice crea il sottovuoto in maniera efficiente. Inoltre il tritacarne da insacco Handtmann soddisfa le molteplici preferenze che riguardano la presentazione dei prodotti di carne macinata: è possibile utilizzare le trafile "eye-shape" per una presentazione morbida delle porzioni di carne macinata o trafile "letterbox" per una struttura compatta del prodotto.

Tritacarne da insacco GD 451 per VF 800

Il rapporto tra velocità di porzionatura e velocità di taglio può essere impostato in modo ottimale in base ai diversi prodotti grazie all'azionamento separato. Un potente servocomando con la massima coppia garantisce massima capacità di insacco.

- Lavorazione di prodotti molto freddi
- Elevata capacità di insacco anche con prodotti finiti a grana fine
- Riserve di capacità per picchi di produzione
- A ridotta manutenzione
- Intervallo di manutenzione di 2000 ore di esercizio



Tritacarne da insacco GD 93-3 per VF 600

Il tritacarne da insacco GD 93-3, con accessorio per carne macinata GD 93-6 e porzionatrice per carni tritate GMD, costituisce da anni la soluzione ideale per la produzione affidabile ed economica di carne macinata con elevati standard qualitativi.

- Tecnologia di taglio delicata e collaudata
- Affidabile e sicura in termini di processo nell'uso del sistema
- Flessibile nell'ambito dell'equipaggiamento con parti del set di taglio





LINEA PER CARNI TRITATE VF 800 CON GMD 99-3

Tritacarne da insacco GD 451 e accessorio per carne macinata GD 452

La nuova porzionatrice per carni tritate, in associazione alla tecnologia del tritacarne e alla tecnologia di insacco sottovuoto VF 800 più recenti, soddisfa tutti i requisiti dei più elevati standard di produzione. La tecnologia più moderna e più recente sul mercato! È adatta a una produzione affidabile e dalle elevate prestazioni di prodotti di carne macinata di tutti i tipi.

Una particolarità della nuova linea è rappresentata dal principio di taglio a seguire con servocomando, durante il funzionamento continuo dell'insacchiatrice. Il principio a 2 nastri con azionamenti indipendenti permette l'impostazione della velocità differenziale tra nastro di scarico e nastro di alimentazione. Il primo nastro (nastro di alimentazione) compatta la carne macinata conferendole l'aspetto desiderato (ondulazione), la lama a seguire taglia il filare in singole porzioni. Il secondo nastro (nastro di scarico) viene azionato più velocemente del primo nastro. In questo modo si crea l'intervallo desiderato tra le porzioni. Il taglio tramite il bordo di taglio sul nastro di alimentazione produce prodotti dalle forme gradevoli con l'ondulazione personalizzata desiderata. Inoltre, i prodotti vengono trasferiti ai sistemi successivi in punti precisi. Questo è fondamentale per rendere l'inserimento dei prodotti nelle confezioni sicuro in termini di processo.

PARAMETRI DI PRESTAZIONE

- Capacità produttiva fino a 200 porzioni/min
- Altezza del prodotto fino a 80 mm

OPZIONI

- Taglio con filo metallico (per prodotti quali marzapane, formaggi, ecc.)
- Raschiatore per lama contro l'adesione del prodotto



DATI SULLA PRODUZIONE E

Tritacarne da insacco GD 451 / GD 93-3

- Larghezza del prodotto da 60 mm a 90 mm con trafilatura in formato "letterbox"
- Larghezza del prodotto da 80 mm a 130 mm con trafilatura in formato "eye-shape"
- Pretritatura fino a circa 4 volte le dimensioni della grana finale
- Impiego del set da taglio da 3 o 5 parti
- Separazione automatica

SEPARATORE DI MASSE GD 451-30 IN ASSOCIAZIONE ALLA VF 800 S E AL TRITACARNE DA INSACCO GD 451

Il separatore di masse cattura una quantità definita di cartilagini ad ogni ciclo di separazione e le elimina. Durante il processo di scarto, il peso mancante viene calcolato automaticamente tramite il comando della VF 800. Il risultato sono porzioni precise in termini di peso. Nella parte scartata c'è meno carne magra e più cartilagine e tendini. In questo modo si ottengono prodotti sicuri e, allo stesso tempo, si risparmia sui costi.



LINEA PER CARNI TRITATE VF 600 CON GMD 99-2

Tritacarne da insacco GD 93-3 e accessorio per carne macinata GD 93-6

La collaudata combinazione di insacchiatrice sottovuoto VF 600, tritacarne da insacco GD 93-3 con utensile tritacarne per carne macinata GD 93-6 e porzionatrice per carni tritate GMD 99-2 è facile da utilizzare tramite il comando a monitor della VF 600. Basta impostare solo pochi parametri per far funzionare in modo affidabile la linea per carni tritate. Immediata disponibilità della massima capacità produttiva con una straordinaria precisione di peso. Per una produzione di carne macinata con la massima igiene!

La carne macinata, un prodotto ad alta sensibilità, viene efficientemente espulsa dall'insacchiatrice sottovuoto VF 600 per ridurre significativamente il contenuto di aria residua del prodotto finale. Il risultato che ne consegue è un incremento della durata di conservazione. Il prodotto pre-tritato in modo grossolano viene ridotto alla grana finale solo dopo essere passato attraverso l'insacchiatrice sottovuoto VF 600 e il tritacarne Handtmann. In questo modo si garantiscono un aspetto gradevole del prodotto e una sicura stabilità di colore. Grazie ad una capacità produttiva fino a 140 porzioni al minuto con la massima precisione di porzionatura, costituisce la soluzione ideale per la produzione economica di versatili prodotti di carne macinata.

DATI PRODOTTO

Con utensile tritacarne GD 452 / GD 93-6

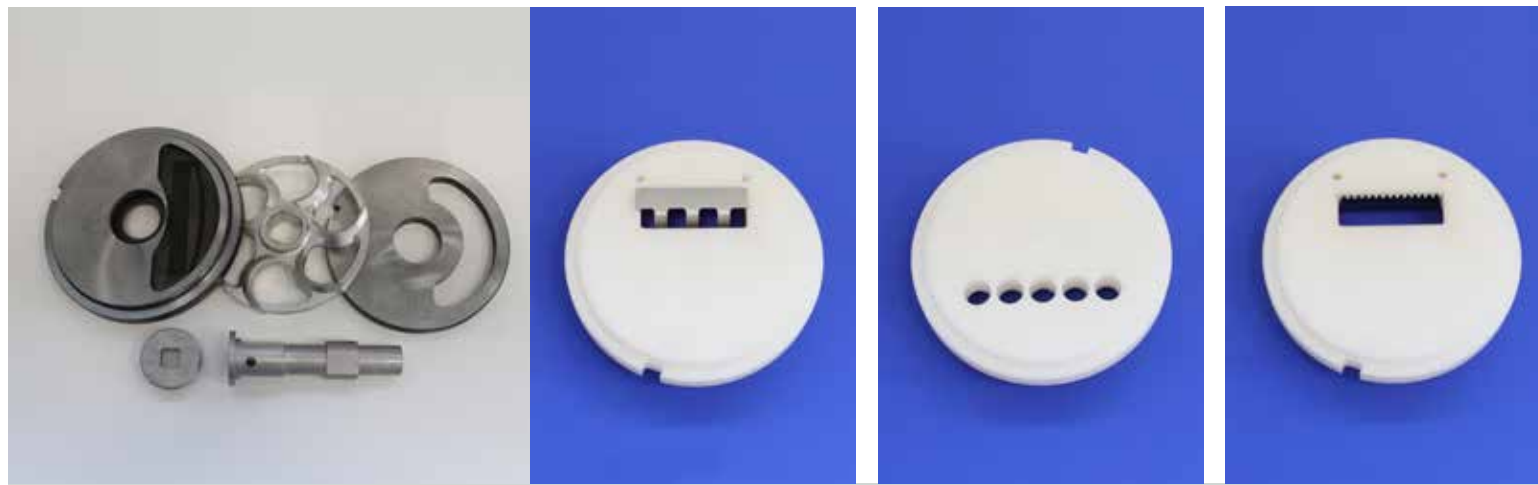
- Larghezza del prodotto da 80 mm a 160 mm con trafilatura in formato "letterbox"
- Larghezza del prodotto da 140 mm a 220 mm con trafilatura in formato "eye-shape"
- Pretritatura fino a circa 2 volte le dimensioni della grana finale
- Impiego di set da taglio da 3 parti
- Separazione automatica



PARAMETRI DI PRESTAZIONE

- Capacità produttiva fino a 140 porzioni/min
- Altezza del prodotto fino a 75 mm





PRODUZIONE DI CARNE MACINATA NEL PROCESSO COMPLETO

Maggiore efficienza grazie a soluzioni complete

La linea di porzionatura per carni tritate di Handtmann rappresenta un modulo di base flessibile per processi completi nell'ambito della produzione automatizzata di carne macinata. L'integrazione in soluzioni di processo compatte fino al confezionamento offre opzioni di automazione e razionalizzazione professionali.

La perfetta interazione tra le fasi di tritatura e porzionatura garantisce, insieme all'opzione automatizzata di caricamento di vaschette o di inserimento in macchine per imbutitura, i massimi standard produttivi. L'integrazione della linea in processi di confezionamento collegati a valle, nonché la compatibilità con tutte le macchine confezionatrici reperibili in commercio, rappresentano delle opzioni di automazione professionali adatte alle più alte esigenze produttive. L'integrazione è facile e rapida in virtù della tecnologia di comando flessibile dell'insacatrice sottovuoto.

Inserimento nelle vaschette

Il collegamento della linea per carne tritata Handtmann a dispositivi compatibili di inserimento della carne stessa e a dispensatori di contenitori è la soluzione di massima efficienza per la produzione di carne tritata. Sincronizzazione semplice e struttura modulare garantiscono flessibilità nella scelta del dispositivo di inserimento della carne tritata e del dispensatore di contenitori. Esiste quindi anche un'ampia scelta di tipi e formati di vaschette utilizzabili. Il dispositivo INTRAY EASY LOADER è la soluzione completa efficace con decastamento veloce e inserimento completamente automatico dei prodotti nelle vaschette.

Inserimento in macchine per imbutitura

La linea per carni tritate Handtmann può essere integrata in modo semplice in un processo complessivo automatizzato con porzionatura, raggruppamento e inserimento in macchine di imbutitura o simili confezionatrici. Il GEA FlexLoader accoglie per esempio porzioni di carne tritata con larghezza fino a 250 mm e le carica automaticamente in una macchina termoformatrice.



Integrazione di sistemi di pesatura

I costi vengono ridotti, dato che i prodotti di carne macinata vengono pesati in ogni confezione con una precisione al grammo garantita. Il nuovo sistema di pesatura WS 910 Handtmann può offrirvi tutto questo. È nei campi di applicazione delle carni macinate e nella produzione di prodotti formati che si traggono i maggiori vantaggi da questo sistema.

Il sistema di pesatura WS 910 con nastro di classificazione SB 912 fa parte di una soluzione completa ed è integrato in una linea di produzione per il monitoraggio del processo. Le funzioni di base comprendono il controllo, il monitoraggio e la regolazione del peso della produzione, nonché lo scarto delle porzioni di peso non sufficiente o eccessivo dopo i processi di formatura e porzionatura.

Il sistema di pesatura fa parte del concetto LineControl di Handtmann. Ciò significa prima di tutto facilità d'uso, poiché la selezione del prodotto avviene tramite l'insacatrice sottovuoto. L'impostazione della bilancia e la comunicazione avvengono automaticamente all'interno della linea. Il risultato è una maggiore sicurezza del processo grazie all'efficacia della linea.

 <p>HCU HANDTMANN COMMUNICATION UNIT Software for planning, controlling and optimising the filling department</p>	 <p>HMC HANDTMANN MACHINE COCKPIT Cloud integration of Handtmann machines to increase machine availability</p>	 <p>HMF HANDTMANN MONITORING FUNCTION Automatic parameter monitoring to avoid misproduction</p>
<ul style="list-style-type: none"> + Collegamento in rete della produzione per la pianificazione, il controllo e l'ottimizzazione del reparto di insacco + Significativa riduzione dei costi grazie al sistema di pesatura WS 910 + Riduzione degli sprechi 	<ul style="list-style-type: none"> + Supporto e assistenza + Miglioramento della pianificazione della manutenzione e della risoluzione dei guasti + Aumento della disponibilità della macchina 	<ul style="list-style-type: none"> + Definizione dei limiti massimi e minimi per diversi parametri, quali ad esempio vuoto, temperatura del ripieno, pressione ecc. + Arresto automatico della macchina in caso di valori superiori o inferiori a quelli prestabiliti

