

PRODOTTI DI CARNE MACINATA DI QUALITÀ ECCELLENTE

Dall'insacco fino al confezionamento



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.de



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, con Handtmann trova risposta alle sue esigenze. Un processo automatico senza tempi morti e senza pericolo di contaminazione. Dal caricamento automatico, attraverso il flusso costante di prodotto dell'insacatrice 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'immagine del prodotto più compatta o morbida
- 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 per le parti dure garantisce la sicurezza del prodotto e del processo
- Condizioni igieniche senza sforzo grazie al design igienico e alla riduzione di interventi manuali

AUTOMAZIONE

- Compatibile con tutti i dispositivi di inserimento della carnitritata e i dispensatori di contenitori disponibili in commercio
- Facile integrazione in una soluzione completa con aggruppamento 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. Infatti la linea di porzionatura per carni tritate di Handtmann rappresenta una concezione tecnologica e tecnica completa per aumentare la qualità dei prodotti e l'economicità della produzione.

Processo di tritatura

Per prodotti di qualità è essenziale la modalità di tritatura. È decisivo operare il minor trattamento meccanico possibile ed un taglio molto delicato. La carne viene ridotta alla grana finale e contemporaneamente porzionata, il tutto in un'unica fase di processo nell'ambito del tritacarne da insacco Handtmann. Le velocità di alimentazione e taglio regolate in modo indipendente consentono l'adattamento flessibile delle dimensioni del taglio. Il rotore a palette garantito da 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'insacatrice 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 i dischi di perforazione "eye-shape", per una presentazione morbida delle porzioni di carne macinata o i dischi di perforazione "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 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 la soluzione ideale da anni 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

Una nuova porzionatrice per carni tritate in associazione alla tecnologia del tritacarne più recente e alla tecnologia di insacco sottovuoto VF 800 più recente 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, con servocomando, a seguire, 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 e questo crea l'intervallo desiderato tra le porzioni. Il taglio tramite il bordo della lama sul nastro di alimentazione produce prodotti dalle forme gradevoli con l'ondulazione personalizzata desiderata nel prodotto. Inoltre, i prodotti vengono trasferiti ai sistemi successivi in punti precisi e questo è fondamentale per l'inserimento dei prodotti nelle confezioni, sicuro in termini di processo.

PARAMETRI DI PRESTAZIONE

- Capacità produttiva fino a 200 porz./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 SUI PRODOTTI

Tritacarne da insacco GD 451 / GD 93-3

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

E SULLA PRODUZIONE

Con utensile tritacarne GD 452 / GD 93-6

- Larghezza del prodotto da 80 mm fino a 160 mm con disco di perforazione in formato "letterbox"
- Larghezza del prodotto da 140 mm fino a 220 mm con disco di perforazione 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



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 di produzione!

La carne macinata, un prodotto ad alta sensibilità, viene immersa nel vuoto all'interno dell'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 stabilità di colore affidabile. 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.

PARAMETRI DI PRESTAZIONE

- Capacità produttiva fino a 140 porz./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 compatto 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 riempimento dei contenitori 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'insaccatrice sottovuoto.

Inserimento nei contenitori

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 contenitori utilizzabili. Il dispositivo INTRAY EASY LOADER è la soluzione completa efficace con decastamento e inserimento completamente automatico dei prodotti nei contenitori.

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 in sistemi di pesatura

La facile integrazione di sistemi di pesatura nel processo di produzione di carne macinata offre ulteriore potenziale per ridurre i costi grazie a una precisione di porzionatura ancora più elevata. La sincronizzazione con una bilancia Bizerba CWP Neptune apporta, per esempio, un controllo al 100% di ogni singola porzione rispetto alla pesatura di riferimento, l'esclusione delle porzioni sottopeso prima dell'etichettatura e una riduzione dei costi sostenibile grazie alla riduzione del riempimento eccessivo di sicurezza.

