

PRODUTOS DE CARNE PICADA DE QUALIDADE PREMIUM

Desde o enchimento até a embalagem



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

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



PRODUÇÃO DE CARNE PICADA DE NÍVEL PREMIUM

Qualidade do produto e automação em uma etapa

INTERAÇÃO PERFEITA DE TODOS OS COMPONENTES

Tecnologia integrada de moagem de embutimento em todo processo

As soluções de produção Handtmann para carne picada oferecem alta evacuação, trituração cuidadosa e porcionamento mais preciso. Características que são fundamentais na produção de carne picada fresca com a melhor qualidade.

O porcionador de carne picada Handtmann em combinação com a tecnologia de enchimento a vácuo e a tecnologia de moagem de embutimento Handtmann criam uma linha de produção ideal que satisfaz os exigentes requisitos da produção moderna de carne picada. Aqui, a higiene e os aspetos bacteriológicos desempenham um papel importante. Uma vez que a técnica de moagem de embutimento Handtmann não produz qualquer aquecimento importante no produto e as linhas de porcionamento de carne picada podem ser diretamente integradas nas unidades de embalagem de continuidade, o risco por aquecimento ou contaminação é praticamente eliminado por manipulação manual.

Portanto, para aqueles que valorizam a qualidade premium da carne picada, o local certo é a Handtmann. Um processo automático sem tempos mortos e sem perigo de contaminação. Desde a alimentação automática, passando pelo fluxo constante de produtos da enchedora a vácuo e o porcionamento preciso com o porcionador de carne picada até ao porcionamento exato do produto na bandeja.

QUALIDADE DO PRODUTO

- Conceito de corte cuidadoso em moedor de embutimento para uma definição clara de partículas e excelente apresentação do produto
- Melhor estabilidade de cor e maior vida útil do produto pela excelente evacuação

RENTABILIDADE

- Qualidade premium do produto com máxima produtividade
- Redução das etapas do processo devido à moagem integrada, otimizando os custos de produção
- Redução de custos devido à excelente precisão de porcionamento

FLEXIBILIDADE

- Vários discos perfurados finais para uma aparência do produto mais compacta ou informal
- Possibilidade de diversidade de produtos, tais como porções de carne picada, Rib-Burger, cevapcici, rolos de carne e muito mais

SEGURANÇA DO PROCESSO

- Sistema de separação automática para peças duras garante a segurança do produto e do processo
- Excelentes condições de higiene pelo design higiênico e a redução de intervenções manuais

AUTOMAÇÃO

- Compatível com todos os fornecedores de carne picada e dispensadores de bandejas comerciais
- Integração simples na solução completa com agrupamento e colocação em máquinas de repuxamento profundo e de embalagem

Os requisitos de um sistema de porcionamento automático para carne picada são exigentes e versáteis. Handtmann oferece por isso um sistema modular que se adapta às circunstâncias individuais de produção. Faz parte do sistema a tecnologia integrada de moagem de embutimento. Assim, a linha de porcionamento de carne picada da Handtmann representa um conceito global técnico e tecnológico para aumentar a qualidade do produto e a eficiência de produção.

O processo de trituração

O tipo de trituração é essencial para a qualidade dos produtos. Decisivo é o mínimo tratamento mecânico possível e o corte muito cuidadoso. Moagem na granulação final com o conceito de moedor de embutimento Handtmann e ao mesmo tempo porcionamento em uma etapa do processo. A velocidade de corte e de transporte controlada independentemente permite a adaptação flexível da largura de corte. O comprovado sistema de aletas Handtmann garante um fluxo constante e sempre positivo de produtos. O resultado é um corte mais nítido e mais limpo. Essa natureza de corte cuidadoso não aquece o produto. Ao mesmo tempo, o sistema de transporte ventila eficientemente a enchedora a vácuo. Do mesmo modo, o conceito de moedor de embutimento Handtmann suporta diferentes preferências no que diz respeito à apresentação do produto de carne picada: podem ser utilizados discos perfurados "eye-shape" para uma apresentação informal da porção de carne picada ou discos perfurados "Letterbox" para uma estrutura compacta do produto.

Moedor de embutimento GD 451 para VF 800

A relação da velocidade de porcionamento e da velocidade de corte pode ser definida de forma ótima através do acionamento individual para diferentes produtos. Um servo-acionamento potente com torque máximo garante capacidade máxima de enchimento.

- Processamento de produtos muito frios
- Elevada capacidade de enchimento mesmo com produtos finais de pequena granulação
- Reservas para picos de produção
- Manutenção reduzida
- Intervalo de serviço 2000 horas de operação



Moedor de embutimento GD 93-3 para VF 600

O moedor de embutimento GD 93-3 com acessório de carne picada GD 93-6 e porcionador de carne picada GMD é, há muitos anos, a solução comprovada para uma produção confiável e econômica de carne picada com elevados padrões de qualidade.

- Tecnologia de corte comprovada, cuidadosa
- Confiável e segura em termos de processo na utilização do sistema
- Flexível no equipamento com elementos de corte





LINHA DE CARNE PICADA VF 800 COM GMD 99-3

Moedor de embutimento GD 451 e acessório de carne picada GD 452

O novo porcionador de carne picada em combinação com a mais recente tecnologia de moagem de embutimento e a mais recente tecnologia de enchimento a vácuo VF 800 satisfaz todos os requisitos dos mais elevados padrões de produção. A tecnologia mais moderna e mais recente no mercado! Se adequa à fabricação, confiável e de elevado desempenho, de produtos de carnes moídas de todos os tipos.

Uma característica especial da nova linha é o princípio de separação em linha, servo-acionado durante o funcionamento contínuo da máquina de enchimento. O princípio de 2 esteiras com acionamento independente permite a regulação da velocidade diferencial entre a esteira transportadora e a esteira de alimentação. A primeira esteira (esteira de alimentação) retém a carne picada para obter a aparência desejada (ondulação), a lâmina operacional separa a corda em porções individuais. A segunda esteira (esteira transportadora) é operada de forma mais rápida que a primeira esteira, criando um intervalo desejado entre as porções. A separação com a ponta da lâmina na esteira de alimentação produz produtos elegantes com a ondulação individual que se pretende do produto. Além disso, os produtos são perfeitamente transferidos para os sistemas subsequentes, o que é relevante para a colocação segura em termos de processo dos produtos em pacotes.

PARÂMETROS DE DESEMPENHO

- Capacidade de produção até 200 porções/min.
- Altura do produto até 80 mm

OPÇÕES

- Separar com cortador de arame (para produtos como maçapão, queijo, etc.)
- Raspadeira para lâmina contra a adesão do produto



LINHA DE CARNE PICADA VF 600 COM GMD 99-2

Moedor de embutimento GD 93-3 e acessório de carne picada GD 93-6

A combinação comprovada da enchedora a vácuo VF 600, o moedor de embutimento GD 93-3 com acessório de carne picada GD 93-6 e o porcionador de carne picada GMD 99-2 permite usar de forma simples do comando monitor da VF 600. Alguns parâmetros devem ser ajustados para operar de forma confiável a linha de carnes moídas. Imediatamente disponível encontra-se a plena capacidade de produção com excelente precisão de peso. Para uma produção de carne picada com a máxima higiene!

O produto sensível de carne picada é evacuado de forma eficiente na enchedora a vácuo VF 600, reduzindo significativamente o teor de ar residual no produto final. Resultando assim em um aumento significativo da vida útil do produto. O produto bruto previamente moído passa primeiro pela Handtmann VF 600 e pelo moedor de embutimento até à granulação final. Garante-se assim uma apresentação atraente do produto e uma boa estabilidade de cor. Com uma capacidade de produção até 140 porções por minuto com máxima exatidão de porcionamento, a solução certa para a produção econômica de uma variedade de produtos de carne picada.

DADOS DE PRODUÇÃO

Moedor de embutimento GD 451 / GD 93-3

- Largura do produto 60 mm até 90 mm com discos perfurados "Letterbox"
- Largura do produto 80 mm até 130 mm com discos perfurados "Eye-shape"
- Trituração prévia até aprox. 4 vezes o tamanho da granulação final
- Aplicação de acessório de corte de 3 peças ou de 5 peças
- Separação automática

E PRODUTO

com acessório de carne picada GD 452 / GD 93-6

- Largura do produto 80 mm até 160 mm com discos perfurados "Letterbox"
- Largura do produto 140 mm até 220 mm com discos perfurados "Eye-shape"
- Trituração prévia até aprox. 2 vezes o tamanho da granulação final
- Aplicação de acessório de corte de 3 peças
- Separação automática

PARÂMETROS DE DESEMPENHO

- Capacidade de produção até 140 porções/min.
- Altura do produto até 75 mm





PRODUÇÃO DE CARNE PICADA NO PROCESSO INTEGRADO

Aumento da eficiência pelas soluções globais

A linha de porcionamento de carne picada da Handtmann é um módulo de base flexível na produção automatizada de carne picada para processos integrados. A integração em soluções de processos compactos até à embalagem oferece opções profissionais de automação e racionalização.

A perfeita interação das etapas do processo moagem e porcionamento, em combinação com a opção de automação, alimentação em bandejas ou colocação em máquinas de repuxamento profundo, garante os mais elevados padrões de qualidade. A integração da linha em processos de embalagem seguintes, bem como a compatibilidade com todas as máquinas de embalagem comerciais oferecem opções profissionais de automação para os mais exigentes requisitos de produção. A integração é simples e rápida graças à tecnologia de controle flexível da enchedora a vácuo.

Colocação em bandejas

A conexão da linha de carne picada Handtmann a uma máquina compatível de acondicionamento de carne picada e dispensador de bandejas compatíveis constitui a solução global mais eficiente para a produção de carne picada. A sincronização simples e a montagem modular conferem flexibilidade na escolha da máquina compatível de acondicionamento de carne picada e do dispensador de bandejas. Os formatos e os tipos de bandejas utilizáveis são também por isso selecionáveis de forma diversificada. O INTRAY EASY LOADER é a solução global eficiente com desempilhamento rápido e colocação totalmente automática dos produtos nas bandejas.

Colocação em máquinas de repuxamento profundo

A linha de carne picada Handtmann pode ser facilmente integrada em um processo global automatizado com as funções porcionamento, agrupamento e colocação em máquinas de repuxamento profundo ou máquinas de embalagem semelhantes. Por exemplo, o GEA Flexloader recebe porções de carne picada até 250 mm de largura e carrega-as automaticamente para uma forma térmica.

Integração dos sistemas de pesagem

A fácil integração de sistemas de pesagem no processo de produção de carne picada permite também reduzir os custos devido à precisão de porcionamento cada vez mais aperfeiçoada. A sincronização com uma balança Bizerba CWP Neptune proporciona por exemplo 100 % de controle devido a pesagens de referência de cada porção, a ejeção de porções de baixo peso antes da etiquetagem e a redução sustentável de custos devido à redução do enchimento de segurança excessivo.

