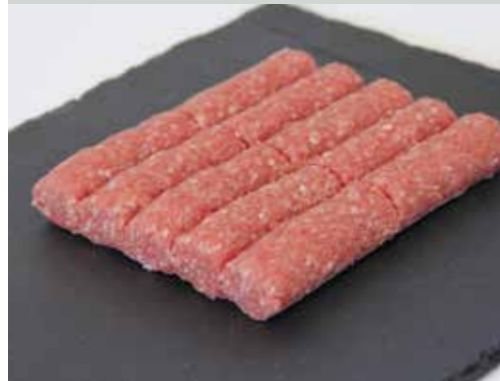


## PRODUTOS DE CARNE PICADA DE QUALIDADE PREMIUM

Do processo de enchimento e porcionamento 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.com



## 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 processo global

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 por manipulação manual é praticamente eliminado.

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 produto da enchedora a vácuo e o porcionamento preciso com o porcionador de carne picada até ao posicionamento 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 durabilidade 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

### CONFIABILIDADE 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 todas as máquinas de acondicionamento 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 uma produção. A tecnologia integrada de moagem de embutimento faz parte do sistema. 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 rentabilidade da 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. Com o conceito de moedor de embutimento Handtmann, a moagem na granulação final e o porcionamento são efetuados ao mesmo tempo em uma única etapa do processo. A velocidade de corte e de transporte controlada independentemente permite a adaptação flexível da largura de corte. O comprovado bomba de massa com sistema de palhetas 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 de capacidade para picos de produção
- Manutenção reduzida
- Intervalo de serviço 2.000 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 de saída 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 o cordão em porções individuais. A segunda esteira (esteira de saída) 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

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



### DADOS DE PRODUÇÃO

#### Moedor de embutimento GD 451 / GD 93-3

- Largura do produto 60 mm a 90 mm com disco perfurado "Letterbox"
- Largura do produto 80 mm a 130 mm com disco perfurado "eye-shape"
- Pré-trituração até aprox. 4 vezes o tamanho da granulação final
- Uso do conjunto de corte de 3 ou 5 peças
- Separação automática

#### SEPARADOR DE VOLUME GD 451-30 EM COMBINAÇÃO COM VF 800 S E MOEDOR DE EMBUTIMENTO GD 451

Em cada ciclo de separação, o separador de volume recebe determinado volume de cartilagem e conduz o produto de separação para o exterior. Na ejeção, o peso faltante é compensado automaticamente pelo comando da VF 800. O resultado são porções com peso exato. No resultado da separação existe menos carne magra, em compensação, mais cartilagem e tendões. O resultado é a segurança do produto e simultânea economia de custos.



## 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 moedor 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. Apenas alguns parâmetros devem ser ajustados para operar de forma confiável a linha de carne picada. Imediatamente disponível encontra-se a plena capacidade de produção com excelente precisão de peso. Para uma produção de carne picada com a máxima higiene na produção!

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 é levado à granulação final apenas com a passagem pela Handtmann VF 600 e pelo moedor de embutimento. 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 precisão de porcionamento, a solução certa para a produção econômica de uma variedade de produtos de carne picada.

### DADOS DO PRODUTO

#### Com acessório moedor GD 452 / GD 93-6

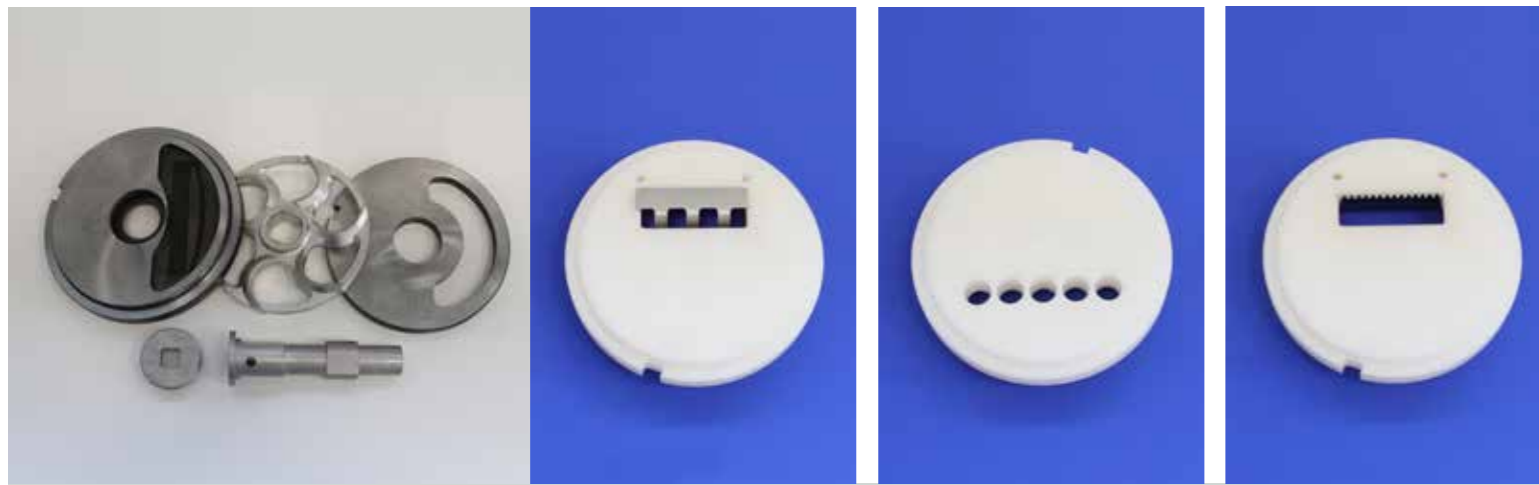
- Largura do produto 80 mm a 160 mm com disco perfurado "Letterbox"
- Largura do produto 140 mm a 220 mm com disco perfurado "eye-shape"
- Pré-trituração até aprox. 2 vezes o tamanho da granulação final
- Aplicação do conjunto de corte de 3 peças
- Separação automática



### 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 de 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 máquinas de acondicionamento de carne picada e dispensadores de bandejas compatíveis constitui a solução global mais eficiente para a produção de carne picada. Sincronização simples e estrutura modular trazem flexibilidade à seleção da máquina de acondicionamento de carne picada e do dispensador de recipientes. 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 um termoformador.



## Integração dos sistemas de pesagem

Redução de custos de produtos de carne picada, por meio de pesos garantidos em gramas exatas em todas as unidades de embalagem. É isso que o novo sistema de pesagem WS 910 da Handtmann oferece. Estas vantagens são de especial importância para os âmbitos de aplicação de carne picada e de produção de produtos moldados.

O sistema de pesagem WS 910 com esteira de classificação SB 912 é sempre parte integrante de uma solução global, integrada numa linha de produção para fins de monitoramento de processo. A função básica abrange o controle, o monitoramento e a regulação da pesagem da produção, bem como a ejeção das porções abaixo e acima do peso, depois do processo de formação e porcionamento.

O sistema de pesagem faz parte do conceito Handtmann LineControl. Isto significa facilidade de utilização para o operador, pois a escolha do produto é realizada através da enchedora a vácuo. O ajuste da balança e a comunicação se realizam automaticamente dentro da linha. O resultado é altíssima confiabilidade do processo, graças à eficácia da linha.

**HCU**  
HANDTMANN COMMUNICATION UNIT  
Software for planning, controlling and optimising the filling department

- + Interconexão da produção para planeamento, controle e otimização da seção de enchimento
- + Nítida redução de custos pelo sistema de pesagem WS 910
- + Redução de desperdícios

**HMC**  
HANDTMANN MACHINE COCKPIT  
Cloud integration of Handtmann machines to increase machine availability

- + Suporte de serviço
- + Planeamento de manutenção e eliminação de falhas melhorados
- + Aumento da disponibilidade da máquina

**HMF**  
HANDTMANN MONITORING FUNCTION  
Automatic parameter monitoring to avoid misproduction

- + Definição de limites superiores e inferiores para diversos parâmetros, por exemplo, vácuo, temperatura do produto de enchimento, pressão e outros parâmetros
- + Parada automática da máquina, caso eventuais valores se situem acima ou abaixo do especificado

