

handtmann
Идеи с будущим.

ТЕХНОЛОГИЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСНОГО ФАРША

handtmann
Идеи с будущим.

ПРОДУКТЫ ПРЕМИУМ-КЛАССА ИЗ МЯСНОГО ФАРША

От наполнения до упаковки



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

Тел.: +49 7351 45-0
Факс: +49 7351 45-1501
sales.machines@handtmann.de
www.handtmann.de



ПРОИЗВОДСТВО МЯСНОГО ФАРША НА ВЫСШЕМ УРОВНЕ

Отличное качество продуктов и автоматизация одновременно

Производственные линии для мясного фарша Handtmann обеспечивают эффективное удаление воздуха, бережное измельчение и точное порционирование. Характеристики, которые обязательны при изготовлении свежего мясного фарша первоклассного качества.

Устройство порционирования мясного фарша Handtmann в сочетании с высоковакуумной технологией наполнения и измельчения позволяет создать идеальную производственную линию, которая соответствует высоким требованиям современного производства по приготовлению мясного фарша. При этом огромное значение имеет гигиена и бактериологические аспекты. Поскольку система Handtmann с использованием волчка-приставки не вызывает существенного нагрева продуктов и линии порционирования мясного фарша можно интегрировать непосредственно в дальнейшие системы упаковки, то опасность нагрева или загрязнений из-за ручных операций практически отсутствует.

Для гарантии первоклассного качества мясного фарша – с Handtmann выбор безошибочный. Автоматизированный процесс без затрат вспомогательного времени и опасности загрязнения продуктов. От автоматической загрузки и непрерывного потока массы вакуумного наполнителя, точного порционирования в устройстве порционирования мясного фарша, до точной укладки порционированного продукта в лотки.

ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ

- Концепция резки в волчке-приставке для получения определенного размера частиц и превосходной презентации продуктов
- Наилучшая стабильность цвета и устойчивость при хранении продукта за счет отличного удаления воздуха

ЭКОНОМИЧНОСТЬ

- Качество продуктов премиум-класса при наивысшей производительности
- Сокращение этапов процесса вследствие интегрированного измельчения оптимизирует производственные затраты
- Уменьшение расходов за счет исключительной точности порционирования

ГИБКОСТЬ

- Выбор различных концевых решеток для компактной или рыхлой структуры продукта
- Возможность получения разнообразных продуктов: порции мясного фарша, рибай бургеры, чевапчичи, мясные рулеты и т. д.

НАДЕЖНОСТЬ ПРОЦЕССА

- Автоматическая система сепарирования для твердых частиц гарантирует безопасность продуктов и надежность производственного процесса
- Безупречные гигиенические условия благодаря дизайну Hygienic и сокращению ручных операций

АВТОМАТИЗАЦИЯ

- Совместимость во всеми стандартными автоматами для укладки и упаковки мясного фарша в лотки
- Простое интегрирование в комплексный процесс с группированием и укладкой в машины глубокой вытяжки, а также с упаковочными машинами

ПРЕВОСХОДНАЯ СОГЛАСОВАННОСТЬ ВСЕХ КОМПОНЕНТОВ

Интегрированная технология измельчения и наполнения в комплексном процессе

К автоматической системе порционирования мясного фарша предъявляются высокие и многообразные требования. Поэтому компания Handtmann предлагает модульную систему, которая рассчитана на индивидуальные особенности производства. Частью системы является интегрированное оборудование для измельчения и наполнения. Таким образом, линия порционирования мясного фарша Handtmann воплощает не только техническое решение, но и общую технологическую концепцию для увеличения продуктивности и рентабельности производства.

Процесс измельчения

Большое значение для качества продуктов играет метод измельчения. Наиболее важным является сокращение механической обработки и очень аккуратное резание. В одной операции реализуется концепция измельчения и наполнения Handtmann, производится измельчение и одновременное порционирование до желаемой зернистости. Независимое регулирование скорости подачи и резания позволяет гибко варьировать степень измельчения. Надежный роторный механизм подачи Handtmann обеспечивает непрерывный и всегда равномерный поток продукта. В результате создается четкий, несмазанный рисунок на срезе. При таком щадящем методе резки продукт не нагревается. Одновременно система подачи вакуумного наполнителя эффективно удаляет воздух. Концепция измельчения и наполнения Handtmann также предпочтительна для презентации мясного фарша, позволяя удовлетворять самые различные запросы. Для получения рыхлой порции мясного фарша применяются решетки с отверстиями в форме „глаза“ („eye-shape“) или решетки с отверстиями по типу почтового ящика („Letterbox“) для компактной структуры продукта.

Волчок-приставка GD 451 для VF 800

Соотношение скорости порционирования и скорости измельчения можно оптимально регулировать в соответствии с различными продуктами благодаря отдельному приводу. Мощный сервопривод с наивысшим крутящим моментом гарантирует высокие показатели наполнения.

- Переработка очень холодных продуктов
- Высокая производительность наполнения также и для конечных продуктов с мелкой зернистостью
- Ресурсы мощности при пиках производства
- Незначительная потребность техобслуживания
- Сервисный интервал – 2000 часов эксплуатации



Волчок-приставка GD 93-3 для VF 600

Волчок-приставка GD 93-3 вместе с насадкой для измельчения мяса GD 93-6 и устройством порционирования мясного фарша GMD представляет собой испытанное решение для экономически рентабельного производства мясного фарша с высокими стандартами качества.

- Хорошо зарекомендовавший себя щадящий метод резки
- Надежность и безопасность при использовании в системах
- Гибкость в комплектации с деталями комплектов режущего инструмента





ЛИНИЯ МЯСНОГО ФАРША VF 800 С GMD 99-3

Волчок-приставка GD 451 и насадка для измельчения мяса GD 452

Новое устройство порционирования в комбинации с новейшей технологией измельчения и наполнения, а также новейшим вакуумным наполнителем VF 800 удовлетворяет всем требованиям наивысших стандартов для продукта. Самая современная и новая технология на рынке! Она предназначена для эффективного и надежного производства продуктов из всех видов мясного фарша.

Отличительной особенностью новой линии является совместный принцип разделения с применением сервопривода во время непрерывной эксплуатации машины наполнения. Два ленточных транспортера с независимыми приводами позволяют регулировать разность скоростей между отводящим и подающим транспортером. На первом транспортере (подающем) происходит торможение мясного фарша и он приобретает желаемый вид (волнообразной формы), работающий при этом нож разделяет жгут продукта на отдельные порции. Второй транспортер (отводящий) работает быстрее первого, что позволяет создать требуемый пропуск между порциями. Разделение, выполняемое режущей кромкой ножа на подающем транспортере, обеспечивает получение продуктов красивой формы с индивидуальной волнообразной поверхностью продукта. Кроме того, продукты с предельной точностью передаются последующим системам, гарантируя их надежную укладку в упаковки.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

- Производительность до 200 порций в мин.
- Высота продукта до 80 мм

ОПЦИИ

- Разделение струнным резакром (для таких продуктов, как марципан, сыр и т. д.)
- Скребок для ножа от прилипания продукта

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ДАННЫЕ

Волчок-приставка GD 451 / GD 93-3

- Ширина продукта от 60 мм до 90 мм с решеткой (отверстия формы Letterbox)
- Ширина продукта от 80 мм до 130 мм с решеткой (отверстия в форме «глаза»)
- Предварительное измельчение до конечной крупности припл. в 4 раза больше требуемой
- Применение режущего комплекта из трех или пяти деталей
- Автоматическое сепарирование

И ДАННЫЕ ПРОДУКТА

С волчком-приставкой GD 452 / GD 93-6

- Ширина продукта от 80 мм до 160 мм с решеткой (отверстия формы Letterbox)
- Ширина продукта от 140 мм до 220 мм с решеткой (отверстия в форме «глаза»)
- Предварительное измельчение до конечной крупности припл. в 2 раза больше требуемой
- Применение режущего комплекта из 3-х деталей
- Автоматическое сепарирование



ЛИНИЯ МЯСНОГО ФАРША VF 600 С GMD 99-2

Волчок-приставка GD 93-3 и насадка для измельчения мяса GD 93-6

Проверенная комбинация из вакуумного наполнителя VF 600, волчка-приставки GD 93-3 с насадкой для измельчения GD 93-6 и устройства порционирования мясного фарша GMD 99-2 позволяет легко управлять VF 600 с помощью мониторингового управления. Требуется установить лишь некоторые параметры, чтобы обеспечить бесперебойную эксплуатацию линии мясного фарша. В распоряжении потребителя сразу имеется полная производственная мощность, функционирующая с абсолютной весовой точностью. Для приготовления мясного фарша с безупречной производственной гигиеной!

Являясь чувствительным продуктом, мясной фарш в вакуумном наполнителе VF 600 подвергается эффективному вакуумированию для существенного снижения содержания остаточного воздуха в конечном продукте. В результате обеспечивается значительное увеличение срока хранения. Крупно измельченный продукт сначала обрабатывается вакуумным наполнителем VF 600 Handtmann, а в волчке-приставке доводится до требуемой зернистости. Вследствие этого гарантируется привлекательный внешний вид продукта и надежная стабильность цвета. С производительностью до 140 порций в минуту при наивысшей точности порционирования достигается оптимальный результат для экономически рентабельного производства разнообразных продуктов из мясного фарша.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

- Производительность до 140 порций в мин.
- Высота продукта до 75 мм





ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСНОГО ФАРША В КОМПЛЕКСНОМ ПРОЦЕССЕ

Рост эффективности за счет совокупных решений

В автоматизированном производстве мясного фарша линия порционирования мясного фарша Handtmann представляет собой гибкий базовый модуль для всего комплексного процесса. Интегрирование в компактные системы, включая упаковочные машины, обеспечивает профессиональные опции автоматизации и рационализации.

Превосходная согласованность процессов измельчения и порционирования вместе с опцией автоматизации подачи лотков или укладки в машины глубокой вытяжки для реализации наивысших производственных стандартов. Интегрирование линии в последующие процессы упаковки и совместимость со всеми стандартными упаковочными машинами позволяет использовать профессиональные опции автоматизации, рассчитанные на самые высокие производственные требования. Благодаря гибкому управлению интеграция вакуумного наполнителя выполняется легко и быстро.

Укладка в лотки

Подсоединение линии для приготовления мясного фарша Handtmann к совместимому автомату для укладки мясного фарша и упаковки в лотки – это очень эффективное решение для процесса приготовления мясного фарша. Простая синхронизация и модульная конструкция обеспечивают гибкость в выборе автомата для укладки мясного фарша и упаковки в лотки. Поэтому выбор используемых размеров и типов лотков также многообразен. Система INTRAY EASY LOADER представляет собой эффективное целостное решение с быстрым извлечением лотков из стопки и полуавтоматической укладкой в лотки.



Укладка в упаковочные машины глубокой вытяжки

Линию мясного фарша Handtmann можно легко интегрировать в автоматизированный процесс с порционированием, группированием и укладкой в машины глубокой вытяжки или подобные упаковочные машины. Система GEA FlexLoader, например, принимает порции мясного фарша шириной до 250 мм и автоматически загружает их в термоформовальщик.



Интегрирование систем взвешивания

Легкая интеграция систем взвешивания в процесс приготовления мясного фарша обеспечивает дополнительные возможности снижения затрат за счет еще более точного порционирования. Синхронизация с весами Vizerba CWP Neptune позволяет выполнять, например, 100%-ный контроль благодаря эталонному взвешиванию каждой отдельной порции, удаление с транспортера неполновесных порций до выполнения этикетирования и достичь долговременного снижения затрат за счет сокращения превышения веса.

