

Abdrehen

Darmaufziehen

Dosieren

Formen

Koextrudieren

Füllen

Zubehör

Zusatzgeräte

Für Vielfalt und Effizienz!



handtmann
Ideen mit Zukunft.

Zusatzgeräte





Leistungsstark und zuverlässig:

Perfekt abgestimmte Vorsatzgeräte für Handtmann Vakuumfüller!

Neben Leistungsstärke und Zuverlässigkeit sind Vielseitigkeit und Produktqualität entscheidende Erfolgsfaktoren. Das vielseitige Handtmann Zusatzgeräteprogramm eröffnet Möglichkeiten, neue Produktideen und Angebotsvielfalt wirtschaftlich und in erstklassiger Produktqualität zu produzieren.

Neben einem wechselnden Mengen- und Sortenbedarf kommen heute der Partyservice oder die Anfrage nach Convenienceprodukten dazu. Die Kernfunktionen der Handtmann Vakuumfüller sind das exakte Füllen und Portionieren von pastösen Lebensmitteln oder das Dosieren und Formen über Vorsatzgeräte. Sie bieten vielseitige Einsatzmöglichkeiten in einem breiten Anwendungsspektrum von klassischen Wurst- und Fleischprodukten bis zu neuen Convenience- und Trendprodukten. Das Zusatzgeräteprogramm von Handtmann bietet ausgereifte Technologie im handlichen Format für eine große Sortenvielfalt und wechselnde Chargen. Die Produktqualität ist immer erstklassig, egal ob in Kunst-, Collagen-, Naturdarm oder andere Behältnisse portioniert wird.

Die Handtmann Zusatzgeräte sind als Systemkomponenten in Technologie und Handhabung exakt auf die individuellen Bedürfnisse zugeschnitten. So kann für die unterschiedlichen Anwendungen die jeweils optimale Lösung konfiguriert werden. Mit bemerkenswert effektiver Produktionsleistung geben sie die Sicherheit, auch größere Chargen oder Auftragsspitzen schnell bewältigen zu können – und dies bei vielfältigen Füllmassen: Von Roh- oder Brühwurst über Massen mit stückigen Einlagen bis zu Salaten, Suppen und vielem mehr.

Die Handtmann Vorsatzgeräte sind in folgende Anwendungen gegliedert:

- **Abdrehen**
 - Abdrehgetriebe 410
 - Haltevorrichtung 412
 - Haltevorrichtung 414/416
- **Darmaufziehen**
 - Darmaufziehgerät 78-3
 - Darmaufziehgerät 78-6
- **Dosieren**
 - Dosenfüllbogen
 - Dosierkopf 85-2
 - Fleischkäse-Füllkopf
- **Formen**
 - Klößchenformgerät 79-0
- **Koextrudieren**
 - Koextrudier-System 87-22
 - Koextrudier-System 87-30
 - Koextrudier-System 87-40
- **Füllen**
 - Doppelauslauf 67-2
 - Doppelauslauf 67-4
- **Zubehör**
 - Teilewagen 449
 - Reinigungs- und Zubehöreinsatz



Abdrehen



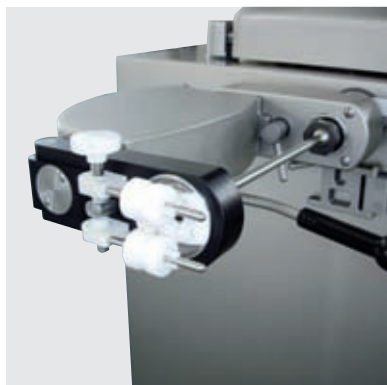
Abdrehtriebe 410

Das Abdrehtriebe 410 lässt sich sowohl zum Handabdrehen ohne Haltevorrichtung in der Naturdarmverarbeitung nutzen als auch zum automatischen Abdrehen in Verbindung mit Haltevorrichtungen.

- Lieferung inklusive Handabdrehtüllen in 12, 15, 19, 22 mm Durchmesser, Länge 312 mm
- Anzubauen an alle Vakuumfüller VF 608–VF 634 sowie alle Hochvakuumfüller HVF 658–HVF 664
- Basismodul für Anbau der Haltevorrichtungen HV 412, HV 414, HV 416, HV 115-02, HV 216-01 und HV 60-6/7/8

Vorteile:

- Spielfreies Antriebskonzept für höchste Standzeiten.
- Robustes Edelstahlgehäuse und glatte Oberflächen erfüllen neueste Hygienestandards.
- Geringe Wartung und hohe Standzeit mit nahezu keinem Verschleiß.
- Wartungsintervall 2000 Stunden.



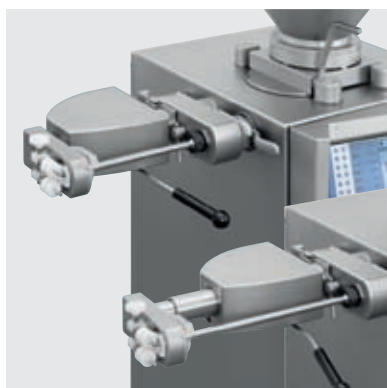
Haltevorrichtung 412

Die Haltevorrichtung 412 wurde gezielt für den handwerklichen Einsatz entwickelt und lässt sich einfach und schnell an das Abdrehtriebe 410 anbauen.

Die Stärke der Haltevorrichtung 412 sind Naturdarm-Anwendungen, wobei sie auch für überlappte Därme geeignet ist.

- Darmkaliberbereich 13–58 mm
- Darmraupenlänge bis ca. 300 mm
- Ablenkeinrichtung
 - Normal- oder Cocktailausführung mit Ablenkrollen
 - Naturdarmausführung ohne Ablenkrollen
- Spezial-Abdrehtüllen
 - Länge 341 mm inkl. Wursthüllenbremse in Größen 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 17, 19, 20, 22, 25, 28 mm verfügbar

- Portionier-Geschwindigkeit bis zu 450 Port./min. je Produkt und Portionsgröße.
- Besonders schonendes und schnelles Abdrehen von Naturdarmprodukten.
- Schneller Darmwechsel durch kraftsparende und leichtgängige Einhandbedienung für eine kontinuierliche Produktivitätssteigerung.
- Einfache Verstellung der Darmbremse ohne Werkzeug.
- Ergonomisch günstige Haltung für Bediener, da die Position des Bedienehebels einstellbar ist.
- Geringe Wartung und hohe Standzeit mit nahezu keinem Verschleiß.



Haltevorrichtung 414/416

Die Haltevorrichtungen HV 414 und HV 416 sind die hocheffizienten Spezialisten zum automatischen Abdrehen von Natur-, Collagen- und Kunstdarm. Die Haltevorrichtung wird an das Abdrehgetriebe 410 angebaut und bietet erstklassige Vorteile im täglichen Einsatz.

Durch technische Optionen lässt sich der Bedienkomfort individuell erweitern. So kann auf Wunsch das Schließen der Haltevorrichtung der Vakuummaschine durch den Benutzer automatisiert werden. Beim Stopp des Vakuumsfüllers durch den Bediener bzw. Portionszähler bewirkt der pneumatische Antrieb am Bedienhebel das automatische Öffnen der Haltevorrichtung. Die Darmenderkennung wird über einen Sensor automatisch ausgelöst, der Vakuumsfüller stoppt und die Haltevorrichtung öffnet automatisch.

- Darmkaliberbereich 13–58 mm
- Darmraupenlänge HV 414 bis ca. 300 mm
- Darmraupenlänge HV 416 bis ca. 430 mm
- Spezial-Abdrehtüllen inkl. Wursthüllenbremse, Größe 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 17, 19, 20, 22, 25, 28 mm
- Anwendungsbereich:
 - Für alle gängigen Darmsorten
 - Naturdarm, überlappte Naturdärme
 - Collagendärme, Schälidärme, Closed-End-Därme

Vorteile:

- Portioniergeschwindigkeit bis 700 Port./min. je nach Produkt und Portionsgröße.
- Schonendes und schnelles Abdrehen durch angetriebene, feinfühligere und flexible Darmbremse.
- Schneller Darmwechsel durch kraftsparende und leichtgängige Einhandbedienung für eine kontinuierliche Produktivitätssteigerung.
- Einfache Verstellung der Darmbremse ohne Werkzeug.
- Deutliche Reduzierung von Darmplatzern.
- Geringe Wartung und hohe Standzeit durch Neukonzeption von Antrieb und Lagerung der Darmbremse.
- Wartungsintervall 2000 Stunden.
- Ergonomisch günstige Haltung für den Bediener, da die Position des Bedienhebels einstellbar ist.



Darmaufziehen



Darmaufziehgerät 78-3

Das Darmaufziehgerät 78-3 ist die optimale Systemergänzung zur Steigerung der Effizienz in der Naturdarmverarbeitung. Durch das rationelle Aufziehen von gewässerten Naturdärmen auf den Aufziehorn werden die Darmkosten im Verhältnis zu getubten Därmen deutlich reduziert.

- Aufziehdorne aus rostfreiem Stahl
 - Größen: Ø 10, 12, 15, 17, 20, 25 mm
- Aufnahmehülsen
 - Größen: Ø 10, 12, 15, 17, 20, 25 mm
- Dornmagazin, mit jeweils 10 Einsätzen
 - Für Dorne mit Ø 20 bzw. 25 mm

Vorteile:

- Kompaktes Tischgerät mit einfacher und schneller Handhabung in der Naturdarmverarbeitung.
- Darmaufziehen mit einer Person für mehrere Fülllinien.
- Höchste Wirtschaftlichkeit durch deutliche Produktionssteigerung und reduzierte Darmkosten.



Darmaufziehgerät 78-6

Durch den direkten Anbau an den Vakuumsauger ist das Darmaufziehgerät 78-6 die perfekte Lösung zur wirtschaftlichen Verarbeitung von Naturdarmprodukten.

Es ermöglicht mit nur wenigen Handgriffen das darmschonende, gleichmäßige und schnelle Aufziehen aller Naturdärme. Vom kleinkalibrigen Saitling bis zum Rinderkranzdarm können alle Darmarten verarbeitet werden.

- Lieferung inklusive Anbausatz und Halterung

Vorteile:

- Nur minimale Unterbrechung des Füllvorganges.
- Deutliche Leistungssteigerung im Einsatz mit Handmann AL-Systemen PLH 216, PLS 115, PVLH 226 und PLSH 217.
- Hochwirtschaftliche Verarbeitung von allen Naturdarmprodukten.
- Flexible Steuerung durch zwei Geschwindigkeitsstufen.
- Wassergeschützte Antriebsteile und Lager, sowie Rollen in lebensmittel-echter Gummiqualität.

Dosieren



Dosenfüllbogen

Der Dosenfüllbogen ist das praktische Zusatzgerät für das saubere und effiziente Füllen und Portionieren von Massen in Standard-DIN-Dosen.

Er lässt sich einfach und schnell am Auslauf des Vakuumfüllers befestigen.

Vorteile:

- Ideal geeignet für Standard-DIN-Dosen.
- Gefertigt aus Chromnickelstahl.



Dosierkopf 85-2

Der Dosierkopf 85-2 ist bestes Beispiel der anwenderorientierten Lösungskompetenz von Handtmann für Zusatzgeräte. Er sorgt für das genaue Dosieren und Abteilen von pastösen bis dünnflüssigen Massen mit Einlagen.

Dadurch ergeben sich in der Produktion neue Anwendungsfelder für innovative Produkte. Durch den Anschluss an alle Handtmann Vakuumfüller ist gleichzeitig das genaue Portionieren sichergestellt.

Vorteile:

- Hohe Portioniergenauigkeit durch pneumatische Ansteuerung.
- Optimale Lösung für dünnflüssige Massen mit Einlagen.
- Füllkopfdurchmesser 45 mm, mit Schutzrohr.



Fleischkäse-Füllkopf

Der Fleischkäsefüllkopf ist der Spezialist für das präzise, saubere und portionsgenaue Befüllen der Fleischkäsebackformen. Dank seiner universellen Konstruktion ist er zum Anschluss an alle Handtmann Vakuumfüller geeignet.

- Verfügbare Größen:
 - Mini: 250 x 120 mm
 - Klein: 370 x 135 mm
 - Mittel: 540 x 170 mm
 - Groß: 540 x 330 mm

Vorteile:

- Portionsgenaues Befüllen von Fleischkäsebackformen.
- Vier verschiedene Größen für jede gewünschte Anwendung.
- Gefertigt aus Chromnickelstahl.

Formen



Klößchenformgerät 79-0

Das Klößchenformgerät 79-0 sorgt mit höchster Portioniergenauigkeit für präzise geformte Klößchen. Es wird direkt an den Auslauf des Vakuumfüllers angeschlossen.

Der Vakuumfüller beschickt das Klößchenformgerät kontinuierlich mit evakuierter Masse. Die Portionsgröße der Klößchen wird dabei sehr leicht über die Füllgeschwindigkeit des Vakuumfüllers geregelt.

Ein Zusammenkleben der Klößchen wird durch zwei Diaphragma-Ausläufe verhindert, mit denen jedes einzelne Klößchen geformt und wechselseitig portioniert wird.

In zwei Diaphragma-Größen lieferbar:

- DF 50 für Klößchendurchmesser von 20–50 mm
- DF 70 für Durchmesser bis 60 mm

Vorteile:

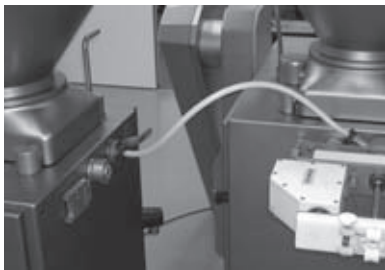
- Präzise geformte Klößchen in kontinuierlichem Produktionsprozess.
- Höchste Portioniergenauigkeit in Kombination mit Handtmann Vakuumfüllern.
- Erstklassige Produktqualität durch schonende Massebehandlung.
- Hohe Leistung mit bis zu 300 Klößchen/Minute.
- Einfache Steuerung der Portionsgröße über Füllgeschwindigkeit des Vakuumfüllers.



Koextrudieren



Mit dem Handtmann Koextrudiersystem können neue Produkte mit innovativer Technik wirtschaftlich produziert werden. Zwei Vakuumfüller bringen Außen- und Innenmasse zusammen. Das Handtmann-Fördersystem gewährleistet dabei die schonende Massebehandlung. Modernste Steuerungs- und Regeltechnik sorgt für exakte Positionierung der Innenmasse.



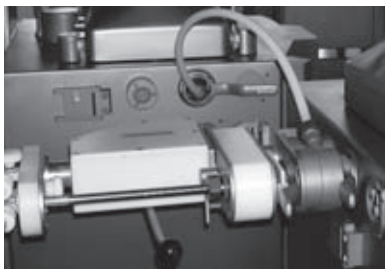
Koextrudier-System 87-22

Das System 87-22 ist optimal ausgelegt für gut fließende Innenmassen.

- Master: Außenmasse gerade
- Slave: Innenmasse seitlich
- Abdrehfunktion über Abdrehgetriebe 410 und Haltevorrichtung 414

Vorteile der Koextrudier-Systeme:

- Perfekt abgestimmte Systeme für gut fließende Innenmassen, zähe Innenmassen und großkalibrige Produkte.
- Füllen und Portionieren von zwei verschiedenen Füllmassen in einem Arbeitsgang.
- Dadurch faszinierende Möglichkeiten für die Konzeption neuester, innovativer Convenience-Produkte in hervorragender Produktqualität.



Koextrudier-System 87-30

Für zähe Innenmassen ist das System 87-30 der absolute Experte.

- Master: Außenmasse gerade
- Slave: Innenmasse seitlich
- Abdrehfunktion über Abdrehgetriebe 410 und Haltevorrichtung 414

- Modernste Steuerungstechnik ermöglicht genauestes Positionieren der Innenmasse.
- Neue Koex-Steuerung sorgt für perfekte Synchronisation von Master- und Slavemaschine.
- Präzise Portionierung und exaktes Gewicht des Endprodukts.
- Vakuumfüller können auch zum Füllen, Portionieren und Abdrehen herkömmlicher Produkte genutzt werden.
- Neue innovative Produktideen mit Konkurrenzvorteil.



Koextrudier-System 87-40

Das System 87-40 ist prädestiniert für großkalibrige Produkte in Verbindung mit Klippfunktion.

- Master: Innenmasse gerade
- Slave: Außenmasse seitlich
- Geeignet zum Anschluss an folgende Klippmaschinen:
 - Polyclip FCA
 - Alpina
 - Technopack DCA-E 400

Füllen



Doppelauslauf 67-2

Der pneumatisch betätigte Doppelauslauf 67-2 ermöglicht das gleichzeitig beidseitige Füllen bis Rohr-Ø 25 mm und steigert so die Produktivität spürbar.

Durch einfaches Umstellen ist der Doppelauslauf auch zum wechselseitigen Füllen bis Rohr-Ø 60 mm geeignet. Er wird mit je 2 Füllrohren mit 22, 30 und 40 mm Ø ausgeliefert. Der Doppelauslauf 67-2 ist zum Anbau an alle Handtmann Vakuümfüller-Modelle geeignet. (außer VF 608 plus und VF 610 plus)

Vorteile:

- Sehr hohe Produktionsleistung durch gleichzeitig beidseitiges Füllen.
- Hohe Flexibilität durch die Option des wechselseitigen Füllens.
- Hohe Effizienz durch starke Produktionsleistung in Verbindung mit einfacher Handhabung.



Doppelauslauf 67-4

Der Doppelauslauf 67-4 eröffnet durch das wechselseitige Füllen und Portionieren deutliche Leistungssteigerungen. Er wird mit einschließlich je 2 Füllrohren 22, 30 und 40 mm Ø ausgeliefert und ist für alle Handtmann Vakuümfüller-Modelle geeignet. (außer VF 608 plus und VF 610 plus)

Vorteile:

- Deutliche Produktivitätssteigerung durch wechselseitiges Füllen und Portionieren.
- Hohe Flexibilität durch Einsatz in vielseitigen Anwendungen.
- Einfache Handhabung und Reinigung.



Zubehör



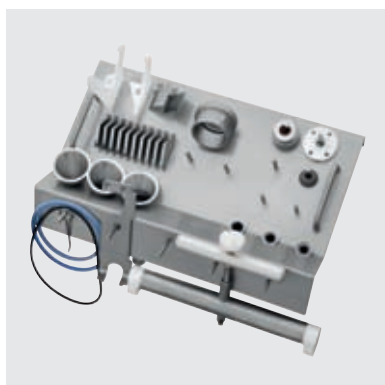
Teilewagen 449

Der Teilewagen 449 ist der ideale, praktische Helfer im täglichen Einsatz. Er ist für alle Zubehörteile der Vakuumpfüller VF 600, der AL-Systeme, des Wolfvorsatzgerätes sowie aller Zusatzgeräte geeignet. Die effektive Reinigung der Teile im Wagen ist ein weiteres Plus des Teilewagens.

- Nettogewicht: 35 kg
- Abmessungen: 105 x 115 x 155 cm

Vorteile:

- Unverzichtbarer Helfer für den universellen Einsatz mit Zusatzgeräten und Zubehörteilen.
- Perfektes Ordnungssystem für effiziente Handhabung.



Reinigungs- und Zubehöreinsatz

Der Reinigungs- und Zubehöreinsatz ist die praktische Alternative zum Teilewagen 449. Es ermöglicht das besonders gründliche Reinigen und die systematische Verwahrung der verschiedenen Zubehörteile.

Vorteile:

- Ideale für das gründliche Reinigen von Zubehörteilen.
- Praktisches Aufbewahrungssystem.



Zusatzgeräte

Neue Möglichkeiten in der Lebensmittelverarbeitung erfahren. Handmann Zusatzgeräte und Zubehör ergänzen die Portioniertechnologie, die weltweit Standards setzt, in perfekter Weise.

Handmann Zusatzgeräte und Zubehör bieten Ihnen höchste Wirtschaftlichkeit, Funktionalität und Vielfalt.



**Albert Handmann
Maschinenfabrik GmbH & Co. KG**

Hubertus-Liebrecht-Str. 10-12
D-88400 Biberach/Riss
Deutschland
Tel.: + 49 (0) 73 51 / 45 - 0
Fax: + 49 (0) 73 51 / 45 - 15 01
info.machines@handtmann.de
www.handtmann.de