Dispositivos suplementais

Para versatilidade e eficiência!

handtmann
Idéias com futuro.

Dispositivos suplementais

Eficiente e de confiança:

Dispositivos adicionais perfeitamente adaptados para enchedoras da Handtmann!

Além da eficiência e confiabilidade, a versatilidade e a qualidade do produto são fatores de sucesso decisivos. O programa versátil de dispositivos suplementais da Handtmann permite produzir novas ideias de produtos e uma oferta variada no setor econômico, e produzir de forma perfeita.

Além da necessidade de tipos e quantidades variados, existe atualmente o serviço de festas ou o pedido de produtos de conveniência. As principais funções do pedido de enchedoras a vácuo da Handtmann são o enchimento e o porcionamento exatos de alimentos pastosos ou o doseamento e formação por meio de dispositivos adicionais. Estas oferecem versatilidade de utilização em um amplo leque de aplicações, desde produtos de embutidos e de carne clássicos até os produtos em voga e de conveniência novos. O programa de dispositivos suplementais da Handtmann oferece uma tecnologia avançada no formato manual para produção de uma grande variedade de produtos e em quantidades variadas. A qualidade do produto é sempre excelente, mesmo se for porcionado em tripa celulosica, de colágeno, natural ou em outros recipientes.

Como componentes de sistema em tecnologia para manuseio, os dispositivos suplementais da Handtmann estão desenhados exatamente na medida das necessidades individuais. Dessa forma é possível configurar a solução ideal para as diferentes aplicações. Com uma capacidade de produção eficaz notável eles proporcionam a segurança de atender rapidamente volumes maiores ou picos de trabalho, e isso em várias massas: de enchidos crus ou embutidos curados a massas com pedaços até saladas, sopas e muito mais.

Os dispositivos adicionais da Handtmann estão divididos em diferentes aplicações:

- **Torcimento**
  - Caixa torcedora 410
  - Braço torcedor 412
  - Braço torcedor 414/416
- **Enfiamento da tripa**
  - Enfiador de tripa 78-3
  - Enfiador de tripa 78-6
- **Doseamento**
  - Enchedora de latas
  - Cabeça dosadora 85-2
  - Cabeça de enchimento de patê de carne
- **Enformação**
  - Máquina de fazer almôndegas 79-0
- **Coextrusão**
  - Sistema de coextrusão 87-22
  - Sistema de coextrusão 87-30
  - Sistema de coextrusão 87-40
- **Enchimento**
  - Saída dupla 67-2
  - Saída dupla 67-4
- **Acessórios**
  - Carro de peças 449
  - Tabuleiro de limpeza e acessórios

Torcimento

Caixa torcedora 410

A caixa torcedora 410 pode ser usada para torcer manualmente sem braço torcedor no processamento de tripas naturais, como também para a torção automática em conjunto com braços torcedores.

- Fornecimento com mangas de torcimento a mão em diâmetros de 12, 15, 19, 22 mm, comprimento de 312 mm.
- A montar na enchedora a vácuo VF 608-VF 634 assim como em todas as enchedoras a alto vácuo HVF 658-HVF 664.
- Módulo básico para montagem dos braços torcedores HV 412, HV 414, HV 416, HV 115-02, HV 216-01 e HV 60-6/7/8.

Vantagens:

- Novo conceito de acionamento para a mais longa vida útil.
- Corpo em aço inoxidável robusto e superfícies lisas cumpre com as novas normas de higiene.
- Manutenção reduzida e uma vida útil substancialmente maior com quase nenhum desgaste.
- Intervalo de manutenção 2.000 horas.

Braço torcedor 412

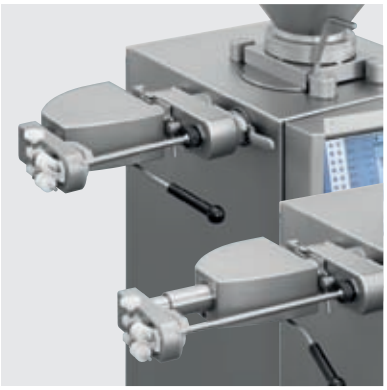
O braço torcedor 412 foi desenvolvido para atender aplicações artesanais e pode ser montado na caixa torcedora 410 de forma simples e rápida.

A capacidade do braço torcedor 412 é adequada para aplicações de tripa natural, sendo também adequada para tripa sobreposto.

- Área de calibre da tripa 13 a 58 mm
- Comprimento da tubete de tripa até cerca de 300 mm
- Unidade de deslocamento
  - Execução normal ou cocktail com rolos de deslocamento
  - Execução de tripa natural sem rolos de deslocamento
- Mangas de torcimento especiais Comprimento 341 mm incl. freio de envoltório de embutidos disponível nos tamanhos 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 17, 19, 20, 22, 25, 28 mm

Vantagens:

- Velocidade de porcionamento até 450 porç./min. dependendo do produto e do tamanho das porções.
- Apropriado para o torcimento rápido e cuidadoso dos produtos de tripa natural.
- Mudança de tripa rápida por intermédio de uma operação simples com apenas uma mão, sem necessidade de fazer força para um aumento de produtividade contínuo.
- Posicionamento simples do travão de tripa, sem ferramentas.
- Posição ergonômica vantajosa para o utilizador, visto a posição da alavanca do comando ser ajustável.
- Manutenção reduzida e uma vida útil substancialmente maior com quase nenhum desgaste.



Braço torcedor 414/416

Os braços torcedores HV 414 e HV 416 são os especialistas altamente eficientes para o torcimento automático da tripa natural, de colágeno e artificial. O braço torcedor é montado na caixa torcedora 410 e oferece vantagens de primeira qualidade na aplicação diária.

Mediante opções técnica o conforto na utilização pode ser ampliado individualmente. Dessa forma, o fecho do braço torcedor da máquina de vácuo pode ser automatizado pelo usuário, se for desejado. Ao parar a enchedora a vácuo por meio do operador ou contador de porções, o acionamento pneumático na alavanca leva, por sua vez, à abertura automática do braço torcedor. O reconhecimento final da tripa é acionado automaticamente por meio de um sensor, a enchedora a vácuo interrompe e o braço torcedor abre automaticamente.

- Área de calibre da tripa 13 a 58 mm
- Comprimento da tubete da tripa HV 414 até cerca de 300 mm
- Comprimento da tubete da tripa HV 416 até cerca de 430 mm
- Mangas de torcimento especiais incl. freio de envoltório de embutidos, tamanhos 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 17, 19, 20, 22, 25, 28 mm
- Âmbito de aplicação:
  - Para todas as tripas comuns
  - Tripa natural, tripa natural sobreposto
  - Tripas de colágeno, tripas artificiais, tripas extremidade fechada („closed-end“)

Vantagens:

- Velocidade de porcionamento até 700 porç./min. dependendo do produto e do tamanho das porçoes.
- Torcimento cuidadoso e rápido pelo travão de tripa fixo, flexível.
- Mudança de tripa rápida por intermédio de uma operação simples com apenas uma mão, sem necessidade de fazer força para um aumento de produtividade contínuo.
- Posicionamento simples do travão de tripa, sem ferramentas.
- Clara redução de rompimentos da tripa.
- Manutenção reduzida e uma vida útil substancialmente maior pela nova concepção de operação e armazenamento do travão de tripa.
- Intervalo de manutenção 2.000 horas.
- Posição ergonômica vantajosa para o usuároio, pois a posição da alavanca do comando é ajustável.

Enfiamento da tripa

Enfiador de tripa 78-3

O enfiador de tripa 78-3 é o complemento de sistema ideal para aumentar a eficiência no processamento de tripas naturais. Por meio do enfiamento racional da tripa natural lavada no espigão de enfiamento, os custos da tripa, em comparação com tripas entubadas, são reduzidos significativamente.

- Espigões de enfiamento em aço inoxidável
  - Tamanhos: Ø 10, 12, 15, 17, 20, 25 mm
- Casquilhos de recepção
  - Tamanhos: Ø 10, 12, 15, 17, 20, 25 mm
- Carregador de espigão com 10 aplicações respectivamente
  - Para espigões com Ø 20 ou 25 mm

Vantagens:

- Equipamento de mesa compacto com manuseio mais fácil e rápido no processamento de tripas naturais.
- Enfiamento da tripa com uma pessoa para várias linhas de enchimento.
- A mais elevada rentabilidade devido ao visível aumento de produção e aos custos de tripa reduzidos.

Enfiador de tripa 78-6

Mediante a montagem direta na enchedora a vácuo, o enfiador de tripa 78-6 é a solução perfeita para o processamento econômico de produtos de tripa natural.

Permite o enfiamento cuidadoso, uniforme e rápido de todos os tipos de tripas naturais em poucos passos. Da tripa ovina de baixo calibre à tripa bovina, todos os tipos de tripa podem ser processados.

- Fornecimento com conjunto de montagem e suporte

Vantagens:

- Somente interrupções mínimas do processo de enchimento.
- Aumento visível do desempenho em utilização com sistemas AL da Handtmann AL PLH 216, PLS 115, PVLH 226 e PLSH 217.
- Processamento de elevada eficiência econômica de todos os produtos de tripa natural.
- Comando flexível com dois níveis de velocidade.
- Peças de acionamento e rolamentos prova de água , bem como rolos em qualidade de borracha inócua para os alimentos.

Doseamento

Enchedora de latas

A enchedora de latas é o dispositivo suplemental prático para o enchimento limpo e eficiente e para o porcionamento de massas em latas normalizadas DIN.

É possível fixar de maneira fácil e rápida na saída da enchedora a vácuo.

Vantagens:

- Perfeitamente adequado para latas normalizadas DIN.
- Fabricado em aço de cromo-níquel.

Cabeça dosadora 85-2

A cabeça dosadora 85-2 é o melhor exemplo da competência de soluções orientada para o usuário da Handtmann para dispositivos suplementais. Permite uma dosagem exata e a divisão de massas pastosas a líquidas com pedaços.

Desse modo, na produção são criados novos campos de aplicação para produtos inovadores. Por meio da conexão a todas as enchedoras a vácuo da Handtmann é garantido simultaneamente o porcionamento exato.

Vantagens:

- Elevada precisão de dosagem devido ao comando pneumático.
- Solução ideal para massas líquidas com pedaços.
- Diâmetro do cabeçote de enchimento 45 mm, com tubo de proteção.

Cabeçote de enchimento de patê de carne

O cabeçote de enchimento para bolas de carne é especializado para o enchimento exato, limpo e com porções exatas das formas das bolas de carne. Devido à sua construção universal, ela é adequada à conexão a todas as enchedoras a vácuo da Handtmann.

- Tamanhos disponíveis:
  - Mini: 250 x 120 mm
  - Pequeno: 370 x 135 mm
  - Médio: 540 x 170 mm
  - Grande: 540 x 330 mm

Vantagens:

- Enchimento com porções exatas de formas das bolas de carne.
- Quatro tamanhos diferentes para cada aplicação pretendida.
- Fabricado em aço de cromo-níquel.

Enformação

Máquina de fazer almôndegas 79-0

A máquina de fazer almôndegas 79-0 assegura, com a mais elevada precisão de porcionamento, almôndegas com formas precisas. É conectada diretamente na saída da enchedora a vácuo.

A enchedora a vácuo, por sua vez, alimenta a máquina de fazer almôndegas de modo contínuo com a massa evacuada. O tamanho das almôndegas é facilmente regulado controlando-se a velocidade de enchimento da enchedora a vácuo.

É evitada a colagem das almôndegas por meio de duas saídas de diafragma pelas quais cada almôndega é formada e porcionada alternadamente.
Disponível em dois tamanhos de diafragma:

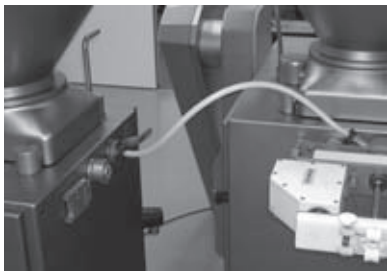
- DF 50 para diâmetro de almôndega de 20 a 50 mm
- DF 70 para diâmetros até 60 mm

Vantagens:

- Almôndegas formadas com precisão em processo de produção continuado.
- Mais elevada precisão de porcionamento em combinação com enchedoras a vácuo da Handtmann.
- Qualidade de produto excelente devido a tratamento cuidadoso da massa.
- Elevado rendimento com até 300 almôndegas/minuto.
- Comando simples do tamanho das porções por meio de velocidade de enchimento da enchedora a vácuo.

Coextrusão

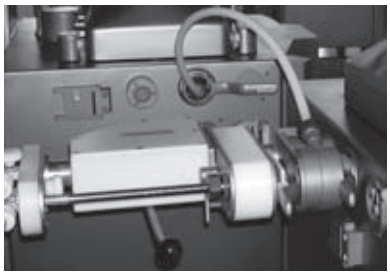
O sistema de coextrusão da Handtmann permite uma produção económica de novos produtos com técnicas inovadoras. Duas enchedoras a vácuo juntam as massas exterior e interior. O sistema de alimentação da Handtmann garante um tratamento cuidadoso da massa. A mais moderna técnica de comando e regulagem permite um posicionamento exato da massa interior.



Sistema de coextrusão 87-22

O sistema 87-22 está projetado de forma ideal para massas internas líquidas.

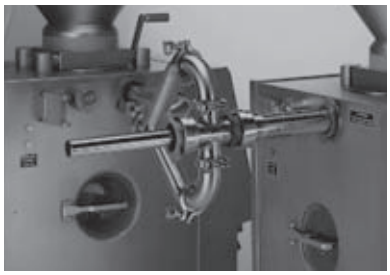
- Mestre: Massa exterior direita
- Servidor: Massa interior lateral
- Função de torcimento mediante caixa torcedora 410 e braço torcedor 414



Sistema de coextrusão 87-30

Para massas interiores viscosas o sistema 87-30 é o perito total.

- Mestre: Massa exterior direita
- Servidor: Massa interior lateral
- Função de torcimento mediante caixa torcedora 410 e braço torcedor 414



Sistema de coextrusão 87-40

O sistema 87-40 está destinado para produtos de grande calibre em combinação com função clipsadora.

- Mestre: Massa interior direita
- Servidor: Massa exterior lateral
- A conexão nas seguintes clipsadoras:
  - Polyclip FCA
  - Alpina
  - Technopack DCA-E 400

Vantagens dos sistemas de coextrusão:

- Sistemas ajustados perfeitamente para massas interiores líquidas, massas interiores viscosas e produtos de grande calibre.
- Enchimento e porcionamento de duas massas de enchimento diferentes em um único passo de trabalho.
- Consequentemente, há possibilidades fascinantes para a concepção dos produtos de conveniência mais recentes e inovadores com qualidade de produto excelente.
- A mais moderna técnica de comando permite um posicionamento exato da massa interior.
- Novo comando Koex permite uma sincronização perfeita de máquina mestre e de servidor.
- Porcionamento preciso e peso exatos do produto final.
- As enchedoras a vácuo também podem ser utilizadas para o enchimento, o porcionamento e a torção de produtos convencionais.
- Novas ideias de produto inovadoras com vantagem em termos de concorrência.

Enchimento

Saída dupla 67-2

A saída dupla 67-2 acionada pneumaticamente permite o enchimento simultâneo de ambos os lados com tubos até Ø 25 mm, aumentando assim visivelmente a produtividade.

Com uma simples mudança a saída dupla também é adequada para o enchimento alternado com tubos até Ø 60 mm.
É fornecido respectivamente com 2 tubos de enchimento com 22, 30 e 40 mm Ø. A saída dupla 67-2 é adequada para a montagem em todos os modelos de enchedoras a vácuo da Handtmann (exceto VF 608 plus e VF 610 plus).

Vantagens:

- Produtividade muito elevada graças ao enchimento simultâneo dos dois lados.
- Elevada flexibilidade com a opção do enchimento alternado.
- Eficiência elevada pelo desempenho de produtividade, com facilidade de manuseio.

Saída dupla 67-4

Com o enchimento e porcionamento alternado, a saída dupla 67-4 permite aumento claro da produtividade. É fornecido com respectivamente dois tubos de enchimento com 22, 30 e 40 mm Ø e é adequado para todos os modelos de enchedoras a vácuo da Handtmann (exceto VF 608 plus e VF 610 plus).

Vantagens:

- Aumento claro da produtividade pelo enchimento e porcionamento alternado.
- Elevada flexibilidade com a utilização em múltiplas aplicações.
- Manuseio e limpeza simples.

Acessórios

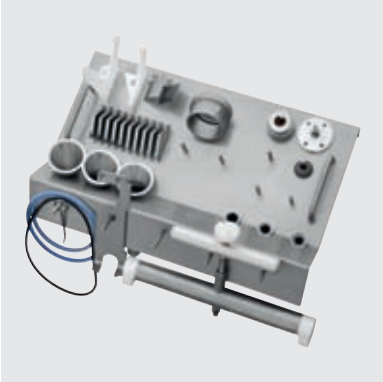
Carro de peças 449

O carro de peças 449 é o auxiliar ideal na utilização diária. Ele é adequado para todos os acessórios da enchedora a vácuo VF 600, dos sistemas AL, do dispositivo moedor, bem como de todos os dispositivos suplementais. A limpeza eficaz das peças no carro é uma mais-valia do carro de peças.

- Peso líquido: 35 kg
- Dimensões: 105 x 115 x 155 cm

Vantagens:

- Auxiliar indispensável para a utilização universal com dispositivos suplementais e acessórios.
- Sistema de ordenação perfeito para manuseio eficiente.



Tabuleiro de limpeza e acessórios

O tabuleiro de limpeza e de acessórios é a alternativa prática ao carro de peças 449. Ele permite a limpeza especialmente cuidada e o armazenamento sistemático dos diferentes acessórios.

Vantagens:

- Ideal para a limpeza minuciosa e para acessórios.
- Sistema de armazenamento prático.

Diálogo

Dispositivos suplementais

Novas opções no processamento de produtos alimentares. Os dispositivos suplementais e acessórios da Handtmann completam a tecnologia de porcionamento, que define padrões internacionais, de forma perfeita.

Os dispositivos suplementais e acessórios da Handtmann são o complemento ideal para a mais elevada rentabilidade e funcionalidade.

Reservado o direito a alterações técnicas.

700773

Albert Handtmann
Maschinenfabrik GmbH & Co. KG

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

handtmann
Idéias com futuro.