

Fermeture

Enfilage des boyaux

Dosage

Formage

Coextrusion

Remplissage

Accessoires

Appareils supplémentaires

Pour la diversité et l'efficacité !



handtmann
Des idées d'avenir.

Appareils supplémentaires





Performants et fiables :

Des adaptateurs parfaitement adaptés pour les poussoirs sous vide Handtmann !

La polyvalence et la qualité produit sont, en complément de la performance et de la fiabilité, des facteurs de réussite décisifs. Le programme d'appareils supplémentaires Handtmann polyvalent ouvrent des possibilités permettant de produire rentablement et avec une qualité produit de premier ordre de nouvelles idées produits et une diversité de l'offre.

Les prestations de traiteur ou la demande de plats préparés complètent aujourd'hui les besoins en quantité et en assortiments en permanente évolution. Les fonctions centrales des poussoirs sous vide Handtmann concernent le remplissage et le portionnement exacts de produits alimentaires sous forme de pâte ou le dosage et le formage via des adaptateurs. Ils se prêtent à de nombreuses applications et utilisations allant des saucisses et produits à base de viande classiques aux nouveaux produits préparés et tendance. Le programme d'appareils supplémentaires de Handtmann offre une technologie perfectionnée dans un format maniable permettant la fabrication d'une grande diversité de produits et le remplissage de nombreuses charges différentes. La qualité des produits est toujours de tout premier ordre, que le portionnement soit fait en boyau artificiel, collagénique ou naturel ou dans d'autres conteneurs.

En matière de technologie et de manipulation, les appareils supplémentaires Handtmann sont précisément adaptés aux besoins individuels en tant que composant système. C'est ainsi qu'il est possible de configurer la solution respectivement optimale pour les différentes applications. Avec une performance de production remarquablement efficace, ils fournissent la sécurité de pouvoir maîtriser rapidement des charges plus importantes et des pics de commande - ceci avec les chairs de remplissage les plus diverses : des saucisses crues ou à bouillir aux salades, soupes et autres en passant par les chairs comportant des morceaux.

Les adaptateurs Handtmann sont subdivisés dans les applications suivantes :

- **Fermeture**
 - Dispositifs de fermeture 410
 - Main automatique 412
 - Main automatique 414/416
- **Enfilage des boyaux**
 - Appareil à enfiler les boyaux 78-3
 - Appareil à enfiler les boyaux 78-6
- **Dosage**
 - Dispositif de mise en boîtes
 - Tête de dosage 85-2
 - Tête de remplissage pour terrines de viande
- **Formage**
 - Formeuse à boulettes 79-0
- **Coextrusion**
 - Système de coextrusion 87-22
 - Système de coextrusion 87-30
 - Système de coextrusion 87-40
- **Remplissage**
 - Sortie double 67-2
 - Sortie double 67-4
- **Accessoires**
 - Chariot pour pièces 449
 - Dispositif de nettoyage et de rangement d'accessoires



Fermeture



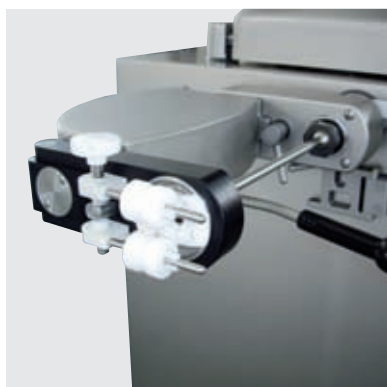
Dispositifs de fermeture 410

Le dispositif de fermeture 410 peut aussi bien être utilisé comme dispositif de fermeture manuel sans mains automatiques dans le traitement des boyaux naturels que sous forme de fermeture automatique en relation avec les mains automatiques.

- Livraison avec cornets de fermeture manuels en diamètre de 12, 15, 19, 22 mm, longueur 312 mm
- À monter sur tous les poussoirs sous vide VF 608-VF 634 ainsi que tous les poussoirs sous vide poussé HVF 658-HVF 664.
- Module de base pour le montage des mains automatiques HV 412, HV 414, HV 416, HV 115-02, HV 216-01 et HV 60-6/7/8

Avantages :

- Concept d'entraînement sans jeu pour des longévités supérieures.
- L'enveloppe robuste en acier inoxydable et les surfaces lisses répondent aux toutes dernières normes sanitaires.
- Faible maintenance et grande longévité avec quasiment aucune usure.
- Intervalle de maintenance toutes les 2 000 heures.



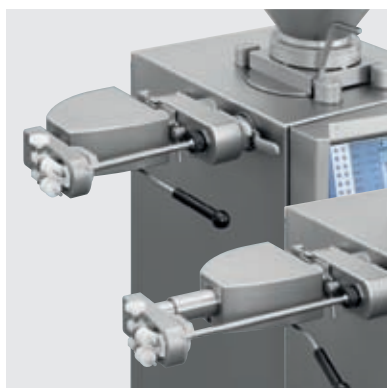
Main automatique 412

La main automatique 412 a été développée de manière ciblée pour l'utilisation artisanale et se laisse monter simplement et rapidement sur le dispositif de fermeture 410.

Le point fort de la main automatique 412 sont les applications avec les boyaux naturels, tout en sachant que les boyaux chevauchés sont également appropriés.

- Domaine de calibre de boyau 13-58 mm
- Longueur de boyau jusqu'à 300 mm
- Dispositif défecteur
 - Version normale ou cocktail avec rouleaux défecteurs
 - Version boyau naturel sans rouleaux défecteurs
- Cornets de fermeture spéciaux
Longueur de 341 mm disponible avec frein de boyau dans les dimensions 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 17, 19, 20, 22, 25, 28 mm

- Vitesse de portionnement jusqu'à 450 portions/minutes selon le produit et la taille de la portion.
- Fermeture particulièrement délicate et rapide de produits en boyau naturel.
- Changement rapide de boyau grâce à une commande à une main souple et économique en énergie pour une augmentation continue de la productivité.
- Réglage simple du frein à boyaux, sans outillage.
- Position ergonomique favorable pour l'opérateur, étant donné que la position du levier de commande est réglable.
- Faible maintenance et grande longévité avec quasiment aucune usure.



Main automatique 414/416

Les mains automatiques HV 414 et HV 416 sont des spécialistes à haute efficacité destinées à la fermeture de boyaux naturels, collagéniques et artificiels. La main automatique est montée sur le dispositif de fermeture 410 et offre des avantages de premier ordre dans l'utilisation quotidienne.

Grâce à des options techniques, le confort de commande peut être individuellement étendu. De cette manière, la fermeture de la main automatique de la machine sous vide peut être automatisée sur demande par l'utilisateur. Lors de l'arrêt du poussoir sous vide par l'opérateur ou le compteur de portions, l'entraînement pneumatique au niveau du levier de commande a pour effet l'ouverture automatique de la main automatique. La détection de l'extrémité du boyau est automatiquement déclenchée par un capteur, le poussoir sous vide s'arrête et la main automatique s'ouvre automatiquement.

- Domaine de calibrage de boyau 13-58 mm
- Longueur de boyau HV 414 jusqu'à 300 mm
- Longueur de boyau HV 416 jusqu'à 430 mm
- Cornets de fermeture spéciaux avec frein de l'enveloppe dans les dimensions 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 17, 19, 20, 22, 25, 28 mm
- Domaine d'utilisation :
 - Pour tous les types de boyaux courants
 - Boyau naturel, boyaux naturels chevauchés
 - Boyaux collagéniques, boyaux naturels, boyaux avec extrémité fermée

Avantages :

- Vitesse de portionnement jusqu'à 700 portions/min. selon le produit et la taille de la portion.
- Fermeture délicate et rapide grâce à un frein à boyaux sensible, flexible et à entraînement mécanique.
- Changement rapide de boyau grâce à une commande à une main souple et économique en énergie pour une augmentation continue de la productivité.
- Réglage simple du frein à boyaux, sans outillage.
- Nette réduction d'éclatements de boyaux.
- Faible maintenance et longévité élevée grâce à la nouvelle conception de l'entraînement et des paliers du frein à boyaux.
- Intervalle de maintenance toutes les 2 000 heures.
- Position ergonomique favorable pour l'opérateur, étant donné que la position du levier de commande est réglable.



Enfilage des boyaux



Appareil à enfiler les boyaux 78-3

L'appareil à enfiler les boyaux 78-3 est le complément optimal du système pour une augmentation de l'efficacité dans le traitement des boyaux naturels. Grâce à l'enfilage rationalisé de boyaux naturels humides sur la tige d'enfilage, les coûts par rapport aux boyaux sur tube sont nettement réduits.

- Tiges d'enfilage en acier inoxydable
 - Dimensions : Ø 10, 12, 15, 17, 20, 25 mm
- Douilles d'entrée
 - Dimensions : Ø 10, 12, 15, 17, 20, 25 mm
- Magazine de tiges, avec respectivement 10 tiges
 - Pour des tiges avec Ø 20 ou 25 mm

Avantages :

- Appareil sur table compact de manipulation simple et rapide dans le traitement avec boyaux naturels.
- Enfilage de boyaux avec une personne pour plusieurs chaînes de remplissage.
- Rentabilité supérieure grâce à une nette augmentation de la production et des coûts de boyaux réduits.



Appareil à enfiler les boyaux 78-6

Grâce au montage direct sur le poussoir sous vide, l'appareil à enfiler les boyaux 78-6 est la solution parfaite pour un traitement rentable de produits à boyaux naturels.

En quelques étapes seulement, il permet l'enfilage uniforme, rapide et soigné de tous les boyaux naturels. Du boyaux de petit calibre au boyaux de bœuf, tous les types de boyaux peuvent être traités.

- Livraison avec kit annexe et support

Avantages :

- Interruption minimale de la procédure de remplissage.
- Nette augmentation de la performance en utilisant les systèmes AL de Handtmann PLH 216, PLS 115, PVLH 226 et PLSH 217.
- Traitement extrêmement économique de tous les produits à boyaux naturels.
- Commande flexible grâce à deux niveaux de vitesse.
- Éléments d'entraînements et palier étanches, rouleaux en qualité de caoutchouc adapté à l'alimentaire.

Dosage



Dispositif de mise en boîtes

Le dispositif de mise en boîte est l'appareil supplémentaire pratique pour le remplissage propre et efficace ainsi que le portionnement des chairs dans des boîtes DIN standard.

Il peut être simplement et rapidement fixé sur la sortie du poussoir sous vide.

Avantages :

- Idéal pour les boîtes DIN standard.
- Fabriqué en acier nickel-chrome.



Tête de dosage 85-2

La tête de dosage 85-2 est le meilleur exemple Handtmann pour les appareils supplémentaires en matière de compétence de solution orientée à l'utilisateur. Il contribue au dosage exact et à la séparation de chairs sous forme de pâte jusqu'à des chairs fluides avec additifs.

De cette manière, il en résulte de nouveaux champs d'applications pour des produits innovants dans la production. Grâce au raccordement à tous les poussoirs sous vide Handtmann, le portionnement exact est simultanément garanti.

Avantages :

- Grande précision de portionnement grâce à la commande pneumatique.
- Solution optimale pour chairs fluides avec additifs.
- Diamètre de tête de remplissage 45 mm, avec tube protecteur.



Tête de remplissage pour terrines de viande

La tête de remplissage pour terrines de viande est le spécialiste du remplissage précis et propre des moules à pâté ce qui est idéal pour le portionnement. Grâce à sa construction universelle, il est approprié pour un raccordement à tous les poussoirs sous vide Handtmann.

■ Dimensions disponibles :

- Mini : 250 x 120 mm
- Petit : 370 x 135 mm
- Moyen : 540 x 170 mm
- Grand : 540 x 330 mm

Avantages :

- Remplissage des moules à pâté avec un portionnement précis.
- Quatre dimensions différentes pour chaque application souhaitée.
- Fabriqué en acier nickel-chrome.

Formage



Formeuse à boulettes 79-0

La formeuse à boulette 79-0 contribue au façonnage ultra-précis des boulettes portionnées très précisément. Elle est directement raccordée à la sortie du poussoir sous vide.

Le poussoir sous vide remplit la formeuse à boulettes en continu avec la chair qui en est extraite. La taille de portion des boulettes est très facilement réglée par le biais de la vitesse de remplissage du poussoir sous vide.

Une adhérence des boulettes entre elles est empêchée par deux sorties diaphragme avec lesquelles chaque boulette est individuellement formée et portionnée à tour de rôle.

Disponible en deux dimensions de diaphragme :

- DF 50 pour les boulettes d'un diamètre compris entre 20 et 50 mm
- DF 70 pour les boulettes d'un diamètre allant jusqu'à 60 mm

Avantages :

- Boulettes précisément formées dans un processus de production continue.
- Haute précision de portionnement en combinaison avec des poussoirs sous vide Handtmann.
- Qualité de produit de premier ordre de par un traitement soigné des chairs.
- Haute performance jusqu'à 300 boulettes/minute.
- Commande simple de la taille des portions par le biais de la vitesse de remplissage du poussoir sous vide.



Coextrusion



Le système de coextrusion Handtmann permet de produire de nouveaux types de produits de manière économique grâce à une technologie innovante. Deux poussoirs sous vide sont utilisés pour la chair extérieure et la farce intérieure. Le système Handtmann garantit ici le traitement soigné des chairs. Une technologie de commande et de régulation des plus modernes garantit le positionnement précis de la farce.



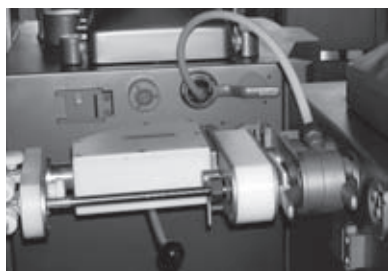
Système de coextrusion 87-22

Le système 87-22 est conçu de manière optimale pour des chairs intérieures fluides.

- Maître : chair extérieure droite
- Esclave : chair intérieure latérale
- Fonction de fermeture par le biais du dispositif de fermeture 410 et la main automatique 414

Avantages des systèmes de coextrusion :

- Systèmes parfaitement adaptés pour des chairs intérieures fluides, des chairs intérieures visqueuses et des produits de gros calibre.
- Remplissage et portionnement de deux chairs de remplissage différentes dans une seule étape de travail.



Système de coextrusion 87-30

Le système 87-30 est l'expert absolu pour les chairs intérieures visqueuses.

- Maître : chair extérieure droite
- Esclave : chair intérieure latérale
- Fonction de fermeture par le biais du dispositif de fermeture 410 et la main automatique 414

- De cette manière, de fascinantes possibilités pour la conception de plats préparés innovants et modernes dans une excellente qualité produit.
- Technique de commande dernier cri pour un positionnement précis de la farce.
- Une nouvelle commande de coextrusion contribue à la parfaite synchronisation de la machine maître et esclave.



Système de coextrusion 87-40

Le système 87-40 est prédestiné pour les produits de gros calibre en relation avec la fonction de clippeuse.

- Maître : chair intérieure droite
- Esclave : chair extérieure latérale
- Approprié pour le raccordement aux clippeuses suivantes :
 - Polyclip FCA
 - Alpina
 - Technopack DCA-E 400

- Précision du portionnement et exactitude du poids du produit final
- Les poussoirs sous vide peuvent également être utilisés pour le remplissage, le portionnement et la fermeture de produits courants.
- Nouvelles idées de produits novatrices représentant un avantage sur la concurrence.

Remplissage



Sortie double 67-2

La sortie double pneumatique 67-2 permet le remplissage bilatéral simultané jusqu'à des tubes de Ø 25 mm et accroît ainsi nettement la productivité.

Grâce à une commutation simple, la sortie double est également appropriée pour le remplissage alternatif jusqu'à des tubes de Ø 60 mm. Elle est livrée avec 2 tubes de remplissage de dimension 22, 30 et 40 mm Ø. La double sortie 67-2 est appropriée pour le montage sur tous les modèles de poussoirs sous vide Handtmann (sauf VF 608 plus et VF 610 plus).

Avantages :

- Performance très élevée de production grâce à un remplissage bilatéral simultané.
- Flexibilité élevée grâce à l'option du remplissage à tour de rôle.
- Efficacité et rendement élevés associés à une manipulation simple.



Sortie double 67-4

Grâce au remplissage et au portionnement à tour de rôle, la double sortie 67-4 ouvre de nettes augmentations de performance. Elle est livrée avec respectivement 2 tubes de remplissage de 22, 30 et 40 mm Ø et est appropriée pour tous les modèles de poussoirs sous vide Handtmann (sauf VF 608 plus et VF 610 plus).

Avantages :

- Nette augmentation de la productivité grâce au remplissage et au portionnement à tour de rôle.
- Flexibilité élevée grâce à l'utilisation dans diverses applications.
- Manipulation et nettoyage simples.



Accessoires



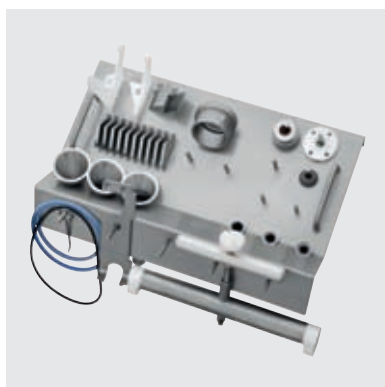
Chariot pour pièces 449

Le chariot pour pièces 449 est l'auxiliaire idéal, pratique dans l'utilisation quotidienne. Il est approprié pour tous les accessoires du poussoir sous vide VF 600, des systèmes AL, de l'adaptateur de hachage ainsi que de tous les appareils supplémentaires. Le nettoyage efficace des pièces dans le chariot est un avantage supplémentaire du chariot pour pièces.

- Poids net : 35 kg
- Dimensions : 105 x 115 x 155 cm

Avantages :

- Auxiliaire indispensable pour l'utilisation universelle avec des appareils supplémentaires et des accessoires.
- Système parfaitement structuré pour une manipulation efficace.



Dispositif de nettoyage et de rangement d'accessoires

Le dispositif de nettoyage et de rangement d'accessoires est l'alternative pratique au chariot pour pièces 449. Il permet le nettoyage particulièrement approfondi et le stockage systématique des différents accessoires.

Avantages :

- Idéal pour le nettoyage approfondi d'accessoires.
- Système de stockage pratique.



Appareils supplémentaires

Expérimenter de nouvelles possibilités dans la transformation des aliments. Les appareils supplémentaires et les accessoires Handtmann complètent la technologie de portionnement qui posent des critères au niveau mondial à la perfection.

Les appareils supplémentaires et les accessoires Handtmann sont le complément parfait pour une rentabilité et une fonctionnalité supérieure.



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

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

handtmann
Des idées d'avenir.