

Torsionado

Colocación de tripas

Dosificación

Formado

Coextrusión

Embutición

Accesorios

Equipos adicionales

¡Para variedad y eficacia!



handtmann
Ideas con futuro.

Equipos adicionales





Alto rendimiento y fiabilidad:

¡Equipos accesorios perfectamente ajustados para las embutidoras al vacío de Handtmann!

Junto a su alto rendimiento y fiabilidad, los factores de éxito más determinantes son versatilidad y calidad del producto. El amplio programa de equipos adicionales de Handtmann ofrece posibilidades para la producción de nuevas ideas de productos y una oferta variada más económica y con una calidad del producto de primera clase.

Junto a los requerimientos variables en cuanto a cantidades y tipos, hoy día hay además el servicio de fiestas o la solicitud de productos precocinados. Las funciones básicas de las embutidoras al vacío Handtmann son la embutición y el porcionado exacto de alimentos pastosos o la dosificación y formado mediante equipos accesorios. Ofrecen múltiples posibilidades de utilización en un amplio espectro de aplicaciones, desde productos cárnicos y embutidos clásicos, hasta productos precocinados y de moda actuales. El programa de equipos adicionales de Handtmann ofrece una tecnología probada y un formato manejable para hacer frente a una gran variedad de tipos y cambios de carga. La calidad del producto es siempre excelente, sin importar si el porcionado se realiza en tripa artificial, colágeno, tripa natural o en otros recipientes.

Tanto la tecnología como el manejo los equipos adicionales de Handtmann como componentes modulares del sistema son configurados exactamente para satisfacer las exigencias individuales. De ese modo, se puede configurar la solución óptima para las aplicaciones diferentes. Se ofrecen la seguridad de poder hacer frente rápidamente a mayores cargas o picos puntuales de pedidos gracias a su capacidad de producción efectiva - y ello con masas de producto variadas: desde productos curados o salchichas cocidas, hasta masas con productos de relleno, ensaladas, sopas y mucho más.

Los equipos accesorios de Handtmann se dividen en las siguientes aplicaciones:

- **Torsionado**
 - Torsionador 410
 - Mano automática 412
 - Mano automática 414/416
- **Colocación de tripas**
 - Cargador de tripa 78-3
 - Cargador de tripa 78-6
- **Dosificación**
 - Arco de llenado de latas
 - Cabezal dosificador 85-2
 - Cabezal de llenado de pan de carne
- **Formado**
 - Formadora de albóndigas 79-0
- **Coextrusión**
 - Sistema de coextrusión 87-22
 - Sistema de coextrusión 87-30
 - Sistema de coextrusión 87-40
- **Embutición**
 - Dispositivo de salida doble 67-2
 - Dispositivo de salida doble 67-4
- **Accesorios**
 - Carro de componentes 449
 - Suplemento de limpieza y accesorios



Torsionado



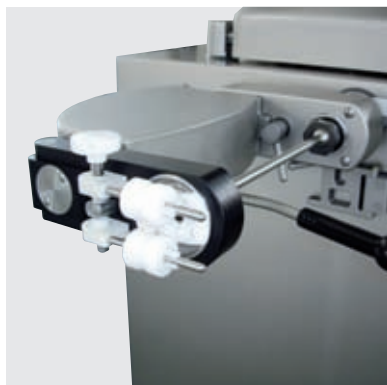
Torsionador 410

El torsionador 410 ofrece las opciones de torsionado manual sin mano automática en el procesamiento con tripa natural o de torsionado automático en combinación con las manos automáticas.

- Se suministra con embudos de torsión manual en los diámetros 12, 15, 19 y 22 mm, longitud 312 mm
- Acoplable a todas las embutidoras al vacío VF 608-VF 634, así como a todas las embutidoras al alto vacío HVF 658-HVF 664.
- Módulo básico para el montaje de las manos automáticas HV 412, HV 414, HV 416, HV 115-02, HV 216-01 y HV 60-6/7/8.

Ventajas:

- Concepto de accionamiento exento de juego para tiempos de funcionamiento máxima prolongados.
- Gracias a su robusta carcasa de acero inoxidable y a sus superficies lisas se cumplen los estándares de higiene más actuales.
- Bajo mantenimiento, alta durabilidad y desgaste prácticamente nulo.
- Intervalo de mantenimiento: 2.000 horas.



Mano automática 412

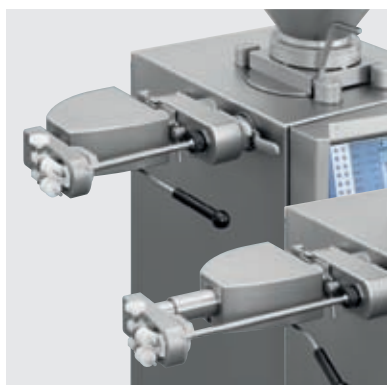
La mano automática 412 se ha desarrollado expresamente para la utilización artesanal y se puede acoplar al torsionador 410 de forma fácil y rápida.

El punto fuerte de la mano automática 412 radica en las aplicaciones en tripa natural, pero también es adecuada para tripas superpuestas.

- Tripas en el rango de calibres 13-58 mm
- Longitud de costura de tripa hasta aprox. 300 mm
- Dispositivo de desviación
 - Variante normal o cóctel con poleas
 - Variante tripa natural sin poleas
- Embudos especiales de torsión Longitud 341 mm incluido freno de envoltura de salchichas, disponible en los tamaños 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 17, 19, 20, 22, 25, 28 mm

Ventajas:

- Velocidad de porcionado de hasta 450 porc./min. según el producto y el tamaño de la porción.
- Torsionado especialmente cuidadoso y rápido de productos de tripa natural.
- Cambio de tripa rápido gracias al manejo ergonómico y suave con una sola mano para conseguir un incremento continuo de la productividad.
- Regulación sencilla del freno de tripa sin necesidad de herramientas.
- Posición ergonómica del operario gracias a la posibilidad de ajustar la posición de la palanca de mando.
- Bajo mantenimiento, alta durabilidad y desgaste prácticamente nulo.



Mano automática 414/416

Las manos automáticas HV 414 y HV 416 son las especialistas altamente eficaces para el torsionado automático de tripa natural, de colágeno y tripa artificial. La mano automática se acopla al torsionador 410 y ofrece ventajas de primera calidad en el uso diario

Gracias a las opciones técnicas se puede aumentar el confort de manejo individualmente. Si lo desea, el cierre de la mano automática de la embutidora al vacío puede ser automatizado por el usuario. A la parada de la embutidora al vacío por el operador o el contador de porciones, el actuador neumático en la palanca de operación a su vez proporciona la apertura automática de la mano. La detección del extremo de tripa se acciona automáticamente mediante un sensor, la embutidora al vacío se detiene y la mano abre automáticamente.

- Tripas en el rango de calibres 13-58 mm
- Longitud de costura de tripa HV 414 hasta aprox. 300 mm
- Longitud de costura de tripa HV 416 hasta aprox. 430 mm
- Embudos especiales de torsión incluido freno de envoltura de salchichas, disponible en los tamaños 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 17, 19, 20, 22, 25, 28 mm
- Ámbito de aplicación:
 - Para todos los tipos de tripa habituales
 - Tripa natural, tripas naturales superpuestas
 - Tripas de colágeno, tripas de celulosa, tripas con extremo cerrado

Ventajas:

- Velocidad de porcionado de hasta 700 porc./min. según el producto y el tamaño de la porción.
- Torsionado rápido y cuidadoso gracias a un freno de tripa accionado, preciso y flexible.
- Cambio de tripa rápido gracias al manejo ergonómico y suave con una sola mano para conseguir un incremento continuo de la productividad.
- Regulación sencilla del freno de tripa sin necesidad de herramientas.
- Reducción considerable de los reventones de tripa.
- Baja necesidad de mantenimiento y alta durabilidad gracias al nuevo concepto de accionamiento y de apoyo del freno de tripa.
- Intervalo de mantenimiento: 2.000 horas.
- Posición ergonómica del operario gracias a la posibilidad de ajustar la posición de la palanca de mando.



Colocación de tripas



Cargador de tripa 78-3

El cargador de tripas 78-3 representa el complemento del sistema óptimo para aumentar la eficacia del procesamiento en tripa natural. Gracias a la carga racional de tripas naturales húmedas en el mandril de carga los costes de las tripas se reducen en comparación con las tripas en tubo.

- Mandriles de carga de acero inoxidable
 - Tamaños: Ø 10, 12, 15, 17, 20, 25 mm
- Casquillos de alojamiento
 - Tamaños: Ø 10, 12, 15, 17, 20, 25 mm
- Cargador de mandriles, con 10 insertas
 - Para mandriles con 20 o 25 mm Ø

Ventajas:

- Equipo de mesa compacto de manejo sencillo y práctico en el procesamiento en tripa natural.
- Colocación de tripas de varias líneas de embutición por una persona
- Máxima rentabilidad por un aumento notable de la producción y por una reducción de los costes de las tripas.



Cargador de tripa 78-6

Gracias al montaje directo en la embutidora al vacío el cargador 78-6 representa la solución perfecta para aumentar la rentabilidad del procesamiento de productos de tripa natural.

Permite la carga cuidadosa, constante y rápida de todas las tripas naturales en muy pocas maniobras. Desde tripa de cordero de pequeño calibre hasta tripa curvada de ternera pueden procesarse todos los tipos de tripa.

- Se suministra con accesorio de montaje y soporte

Ventajas:

- Mínima interrupción del llenado.
- Aumento de rendimiento considerable en su aplicación práctica con los sistemas AL de Handtmann PLH 216, PLS 115, PVLH 226 y PLSH 217.
- Procesamiento de alta rentabilidad de productos de tripa natural.
- Control flexible mediante dos niveles de velocidad.
- Piezas de accionamiento y cojinetes agua protegidas, así como rodillos en una calidad de caucho de alimentos seguros.

Dosificación



Arco de llenado de latas

El arco de llenado de latas representa el equipo adicional práctico para la embutición y el porcionado de masas limpia y eficiente en latas estándar según DIN.

Se conecta a la salida de la embutidora al vacío de forma sencilla y rápida.

Ventajas:

- Ideal para latas estándar según DIN
- Fabricado en acero al cromo-níquel



Cabezal dosificador 85-2

El cabezal dosificador 85-2 es el mejor ejemplo de la competencia de soluciones orientada al usuario de Handtmann para equipos adicionales. Asegura la dosificación y división exacta de masas pastosas a fluidas con productos de relleno.

Resulta en nuevos campos de aplicación en la producción para nuevos productos. El porcionado exacto queda asegurado simultáneamente gracias a la conexión a todas las embutidoras al vacío de Handtmann.

Ventajas:

- Gran precisión de porcionado gracias al control neumático.
- La solución óptima para masas fluidas con productos de relleno.
- Diámetro del cabezal de llenado: 45 mm, con tubo protector.



Cabezal de llenado de pan de carne

El cabezal de llenado de pan de carne es la especialista para la embutición precisa, limpia y con un porcionado exacto en moldes de pan de carne. Gracias a su construcción universal es adecuado para la conexión a todas las embutidoras al vacío de Handtmann.

- Tamaños disponibles
 - Mini: 250 x 120 mm
 - Pequeño: 370 x 135 mm
 - Medio: 540 x 170 mm
 - Grande: 540 x 330 mm

Ventajas:

- Embutición de moldes de pan de carne con un porcionado exacto
- Cuatro distintos tamaños para cada aplicación requerida.
- Fabricado en acero al cromo-níquel

Formado



Formadora de albóndigas 79-0

La formadora de albóndigas 79-0 garantiza albóndigas moldeadas de forma precisa con la máxima precisión de porcionado. Se conecta directamente a la salida de la embutidora al vacío.

La embutidora al vacío alimenta la formadora de albóndigas con la masa evacuada de forma continua. El tamaño de la porción de las albóndigas es regulado muy fácilmente mediante la velocidad de embutición de la embutidora al vacío.

Dos salidas de diafragma evitan que las albóndigas se pegan, forman y porcionan alternativo cada una de las albóndigas.

Puede obtenerse en dos tamaños de diafragma:

- DF 50 para albóndigas en los diámetros 20 - 50 mm
- DF 70 para diámetros de hasta 60 mm

Ventajas:

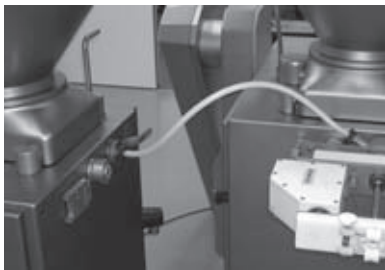
- Albóndigas moldeadas de forma precisa en un proceso de producción continuo.
- Máxima precisión de porcionado en combinación con las embutidoras al vacío de Handtmann
- Primera calidad del producto gracias a un manejo de la masa cuidadoso.
- Alto rendimiento de hasta 300 albóndigas/minuto.
- Control sencillo del tamaño de la porción mediante la velocidad de embutición de la embutidora al vacío.



Coextrusión



Con el sistema de coextrusión de Handtmann se pueden fabricar de forma rentable nuevos productos con la técnica innovadora. Dos embutidoras al vacío llevan a la par las masas exteriores e internas. El sistema de transporte de Handtmann garantiza el manejo de la masa cuidadoso. La más moderna técnica de control y de regulación facilita un posicionamiento exacto de las masas internas.



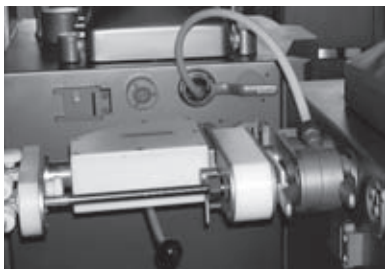
Sistema de coextrusión 87-22

El sistema 87-22 está diseñado para masas internas bien fluidas.

- Maestra: masa exterior recta
- Esclava: masa interna lateral
- Función de torsionado mediante el torsionador 410 y la mano automática 414

Ventajas de los sistemas de coextrusión:

- Sistemas perfectamente ajustados para masas internas bien fluidas, masas internas viscosas y productos de gran calibre.
- Embutición y porcionado de dos masas distintas en una sola fase.
- Con ello se obtiene posibilidades fascinantes para la concepción de productos precocinados nuevos e innovadores de excelente calidad.
- La modernísima técnica de control permite un posicionamiento óptimo de las masas internas.
- Perfecta sincronización de las máquinas maestra y esclava gracias al control Koex nuevo.
- Porcionado preciso y peso exacto del producto final.
- Las embutidoras al vacío también se pueden utilizar para la embutición, el porcionado y el torsionado de productos tradicionales.
- Ideas de productos innovadoras y nuevas con ventajas en cuanto a la competencia.



Sistema de coextrusión 87-30

El sistema 87-30 representa el experto para masas internas viscosas.

- Maestra: masa exterior recta
- Esclava: masa interna lateral
- Función de torsionado mediante el torsionador 410 y la mano automática 414



Sistema de coextrusión 87-40

El sistema 87-40 está predestinada para productos de gran calibre en combinación con función clipadora.

- Maestra: masa interior recta
- Esclava: masa exterior lateral
- Adequada para la conexión a las siguientes clipadoras:
 - Polyclip FCA
 - Alpina
 - Technopack DCA-E 400

Embutición



Dispositivo de salida doble 67-2

El dispositivo de salida doble 67-2 de accionamiento neumático permite una embutición simultánea por ambos lados hasta tubos de 25 mm de diámetro y notablemente aumenta la productividad.

Mediante una sencilla conmutación el dispositivo de salida doble también es apropiado para la embutición alternativa de tubos de hasta 25 mm de diámetro. Viene con 2 embudos con diámetro de 22, 30 y 40 mm.

El dispositivo de salida doble 67-2 es adecuado para la conexión a todas las embutidoras al vacío de Handtmann

(excepto VF 608 plus y VF 610 plus).

Ventajas:

- Capacidad de producción muy alta gracias a la embutición simultánea por ambos lados.
- Gran flexibilidad gracias a la opción de la embutición alternativa.
- Alta eficiencia con una alta capacidad de producción y un manejo sencillo.



Dispositivo de salida doble 67-4

Gracias a la posibilidad de embutición y porcionado alternativo, la utilización del dispositivo de salida doble 67-4 ofrece un aumento de rendimiento considerable.

Viene con 2 embudos con diámetro de 22, 30 y 40 mm y es adecuado para todas las embutidoras al vacío de Handtmann

(excepto VF 608 plus y VF 610 plus).

Ventajas:

- Incremento considerable de la productividad gracias a embutición y porcionado alternativo.
- Gran flexibilidad gracias al empleo en las aplicaciones más diversas.
- Limpieza y manejo sencilla.



Accesorios



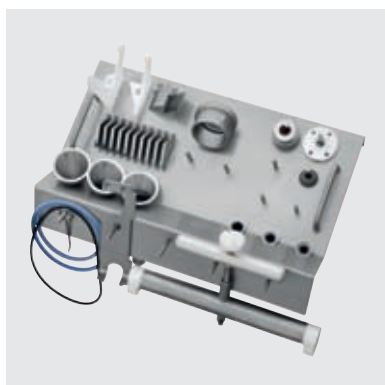
Carro de componentes 449

El carro de componentes 449 es el ayudante ideal y práctico para el trabajo diario. Es adecuado para todos los accesorios de las embudidoras al vacío VF 600, de los sistemas AL, del equipo accesorio de picado y todos equipos adicionales. La limpieza de componentes en el carro cuenta como otro ventaja del carro des componentes.

- Peso neto: 35 kg
- Dimensiones: 105 x 115 x 155 cm

Ventajas:

- Ayudante indispensable para la aplicación universal con equipos adicionales y accesorios.
- Sistema de colocación perfecto para el manejo eficiente.



Suplemento de limpieza y accesorios

El suplemento de limpieza y accesorios representa una alternativa practica al carro de componentes 449. Permite la limpieza más exhaustiva y la guardia sistemática de los diferentes accesorios.

Ventajas:

- Ideal para la limpieza más exhaustiva de los accesorios.
- Sistema de depósito práctico.



Equipos adicionales

Descubra nuevas posibilidades en la producción alimentaria. Los equipos adicionales y los accesorios de Handtmann completan de una manera perfecta la tecnología de porcionado que crea nuevas pautas a nivel mundial.

Los equipos adicionales y los accesorios de Handtmann son el complemento perfecto para máxima rentabilidad y funcionalidad.



Albert Handtmann
Maschinenfabrik GmbH & Co. KG

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