handtmann
Ideas for the future.

SISTEMA DE TRANSFERÊNCIA

SISTEMA DE TRANSFERÊNCIA AUTOMÁTICO PARA ALIMENTAÇÃO E COLOCAÇÃO DE PRODUTOS PORCIONADOS OU MOLDADOS EM BANDEJAS

Hambúrgueres, carne picada, rib-burger, cevapcici, kebab, almôndegas (embalados em bandejas)

O sistema de transferência Handtmann permite a alimentação segura e a colocação de produtos moldados (por exemplo, hambúrgueres) ou produtos porcionados (por exemplo, carne picada) em bandejas. Com esta solução de automação de estrutura modular composta de esteira de recuo RB 371, esteira de alimentação ZB 375 e desempilhadora de bandejas TD 387, é possível realizar um manuseio flexível do produto em inúmeros processos de produção de alimentos, tais como carnes, laticínios, produtos de conveniência e veganos/vegetarianos de modo racional e com processo seguro.

AS SUAS VANTAGENS

- Elevado resultado de racionalização com aumento significativo da rentabilidade, graças à solução global perfeitamente harmonizada
- Handtmann Line Control (HLC) com cenários inteligentes de start/stop e pausa, comutação centralizada do programa, interface padronizada para equipamentos subsequentes e interconexão opcional com software HCU
- Nítida redução de custos devido à redução de mão de obra em como excelente precisão do peso dos produtos individuais
- Flexibilidade elevada devido à troca facilitada dos módulos
- Padrões de qualidade constantes da embalagem, devido à ausência de intervenções manuais bem como monitoramento da qualidade integrado com comprimento controlado dos produtos e exclusão orientada
- Produção perfeitamente higiênica pela redução de intervenção manual e estrutura aberta da máquina em design higiênico, possibilitando melhor acesso para a limpeza ideal

SISTEMA DE TRANSFERÊNCIA MODULAR E TOTALMENTE AUTOMATIZADO

Modular desde o processo de porcionamento e formação até a embalagem
O sistema de transferência modular possibilita a empresas de médio porte e indústrias da área de processamento de produtos alimentícios, uma solução de automação completa, desde o processo de embutimento e porcionamento, até a colocação dos produtos na solução de embalagem. Opcionalmente, o sistema de transferência pode ser utilizado como sistema combinado composto do sistema de formação e de corte FS 525 para produtos moldados ou com o porcionador de carne picada GMD 99-2 ou GMD 99-3 integrado para porções de carne picada. A troca pode ser realizada de modo simples e rápido sem necessidade de realinhar a linha. Como complementação, é possível integrar módulos, tais como o sistema de pesagem WS 910 advanced Handtmann para controle adicional do peso e do processo.

Flexível para múltiplas aplicações e padrões de colocação
O sistema de transferência Handtmann oferece grande flexibilidade para os mais variados processos e aplicações, tais como, por exemplo, hambúrgueres, rib-burgers, cevapcici, kebab, fatias de queijo fresco ou porções de carne picada. No processo de alimentação das bandejas e também na colocação dos produtos nas bandejas, são possíveis os mais diferentes padrões para colocação dos respectivos produtos. Tanto o empilhamento como também a colocação em telhas dos produtos a serem de processados é realizado de modo a preservar os produtos do melhor modo possível.

Processo global econômico e excelentes condições de higiene
Todos os módulos do sistema de transferência estão integrados no comando central interconectado Handtmann, propiciando uma sincronização perfeita e uma operação simplificada dos módulos e também da linha completa. Opcionalmente, o comando da linha completa também pode ser realizado através da tela a cores sensível ao toque de 12,1" da RB 371. O monitoramento integrado da qualidade, inclusive o controle dos comprimentos do produto e a eliminação programada asseguram um processo global contínuo e rentável.

OPÇÕES:

- Diferentes possibilidades de montagem da linha completa
- Diversas opções de acordo com a escolha dos módulos individuais

EXEMPLOS DE PRODUTO:

- Hambúrgueres (embalados em bandejas)
- Carne picada (embalada em bandejas)
- Rib-burger (embalados em bandejas)
- Cevapcici (embalados em bandejas)
- Kebab (embalados em bandejas)
- Almôndegas (embaladas em bandejas)
- Fatias de queijo fresco (embaladas em bandejas)

DADOS TÉCNICOS:

Categoria	**Característica de rendimento**
Requisitos técnicos da enchedora a vácuo	VF 800: PCM e interface X40 VF 600: mín. PCK4 e interface X40
Desempenho	▪ até 120 bandejas por minuto (dependendo das bandejas) ▪ até 200 produtos por minuto (dependendo do produto)
Dimensões das bandejas máximo:	325 x 265 x 100 mm
Dimensões das bandejas mínimo:	80 x 80 x 20 mm
Altura de transferência em o sistema subsequente (embalagem):	mín. 815 mm até máx. 875mm
Produtos moldados:	
Altura do produto	10 a 100 mm
Comprimento do produto	50 a 300 mm
Largura do produto	30 a 240 mm
Colocação dos produtos moldados	individualmente, ripado, empilhado
Porções de carne picada:	
Altura do produto	10 a 100 mm
Comprimento do produto	50 a 300 mm
Largura do produto	até 220 mm
Colocação de porções de carne picada	Porções individuais, porções duplas

701766 |Reservado o direito a alterações