VIVRE LA DIVERSITÉ !

Réaliser des idées de produits innovantes avec la technologie Handtmann.

handtmann
Des idées d'avenir.

Handtmann Maschinenfabrik

LE FORUM QUI FOURNIT DES IMPULSIONS POUR DES SOLUTIONS INNOVANTES.

Fondée en 1954, l'entreprise Handtmann Maschinenfabrik s'est développée pour devenir un des principaux fabricants au monde de systèmes de remplissage et de portionnement pour l'agroalimentaire. Avec un clair engagement pour une qualité, une rentabilité et une fiabilité optimales, Handtmann établit sans cesse de nouvelles normes sur le marché.

Les innovations durables trouvent toujours leurs origines dans des besoins du marché non satisfaits et dans des personnes qui prennent les défis de l'avenir à bras-le-corps, portés par des visions fortes et un grand enthousiasme.

Avec cette appréciation des valeurs, Handtmann a concrétisé sa vision d'une relation client intense. Dans le cadre d'un dialogue étroit avec des clients du monde entier et inspiré par les tendances du marché et ses propres idées, Handtmann façonne des solutions à la pointe de la technologie et d'une grande rentabilité.

Au sein du Forum Handtmann, celles-ci sont adaptées à la perfection aux exigences spécifiques dans des conditions pratiques d'hygiène. Qu'il s'agisse de la viande, de produits laitiers, du poisson, de la pâte, de plats préparés ou de champs d'applications totalement nouveaux - aucune limite n'est fixée aux idées de produits créatrices.

Nous vous invitons à tester également des idées exceptionnelles dans des conditions réelles. Tirez profit du forum et transformez-le en champ d'essai dans le cadre de votre recherche de solutions de produits innovants et de nouvelles chances sur le marché.

Le Forum Handtmann vous ouvre de nouvelles perspectives vers le développement de produits créatifs dans les domaines agroalimentaires.

Tirez profit des potentiels que nous vous offrons avec notre technologie.

Handtmann Maschinenfabrik

- **Compétence de développement durable avec plus de 70 ingénieurs et techniciens**
- **Des installations de production à la pointe du progrès et une profondeur élevée de fabrication**
- **Un service après-vente de première qualité avec plus de 350 monteurs SAV ainsi qu'un concept de maintenance préventive**
- **Soutien technologique et solution de problèmes techniques d'applications tout au long de la chaîne des processus**

Les poussoirs sous vide VF 600 Handtmann sont les unités de commande idéales dans des solutions systèmes et des processus de production complexes.

Technologie leader et qualité de première classe

SOLUTIONS DE PROCESSUS HANDTMANN HAUTEMENT ECONOMIQUE.

Les marchés évoluent sous l'effet d'un grand dynamisme. Des tendances globales agroalimentaires avec des plats préparés innovants se trouvent en contraste avec les habitudes régionales et nationales des consommateurs. Cette marge d'intervention crée des perspectives intéressantes pour l'avenir, mais pose en même temps aussi de grands défis pour les fabricants.

Avec ses solutions de processus hautement rentables et sa technologie de leader, Handtmann fournit la réponse à ces défis.

L'automatisation, la flexibilité, la précision de portionnement et la modularité supérieure dans toutes les étapes de processus contribuent à des solutions individuelles synonymes d'excellente rentabilité.

Il existe une marge pour l'utilisation flexible dans les processus les plus différents, les souhaits des clients et les nouvelles exigences posées par le marché.

Handtmann est particulièrement fort dans les compétences-clés du remplissage, du portionnement, du hachage, de la séparation, du dosage, de la coextrusion, du formage, du groupage et de l'automatisation.

Le poussoir sous vide est toujours ici la pièce maîtresse grâce auquel des systèmes intelligents et des solutions de chaînes peuvent être commandées avec grande efficacité. La commande de moniteur basée Windows permet à l'utilisateur de commander et de surveiller toutes les fonctions de façon centralisée.

Profitez de la compétence Handtmann pour la production de denrées alimentaires dans toutes les branches et les marchés de niches.

COMPETENCES-CLES DE HANDTMANN

Remplissage :
Une vitesse de remplissage maximale avec une pression de remplissage constante contribue à une efficacité maximale. Le transport soigné de la farce garantit un aspect de première classe et une excellente qualité du produit.

Portionnement :
Avec une précision de portionnement de +/- 0,1 gramme, une production prévisionnelle rentable et sûre est garantie dans le cas de matières premières haut de gamme.

Séparation :
La séparation précise et propre est une des conditions élémentaires pour le succès des ventes de produits emballés. Différentes sections de produits et des longueurs de produits individuellement réglables permettent une grande diversité de produit.

Dosage :
En particulier dans le cas de matières premières haut de gamme, un dosage précis est un des facteurs central de réussite. Un dosage de produits de consistance différente au gramme précis dans les conteneurs les plus divers est une des compétences-clés de Handtmann.

Coextrusion :
La technologie de coextrusion Handtmann permet de produire de nouveaux types de produits avec rentabilité grâce à une technologie innovante. Deux poussoirs sous vide réunissent la chair extérieure et la farce intérieure et permettent la création de nouveaux produits diversifiés.

Formage :
L'immense demande de plats préparés ouvre des possibilités illimitées dans la forme, la conception, la consistance et la qualité. Handtmann offre les solutions parfaites d'applications avec d'innombrables options flexibles.

DIVERSITÉ

Diversité sur toute la chaîne de production. Aucune limite n'est posée à vos idées. Tous les produits pâteux peuvent être traités dans une qualité supérieure avec la technologie Handtmann.

Oser l'innovation

CONQUERIR DE NOUVEAUX SEGMENTS DE MARCHÉ AVEC HANDTMANN

Avec la technologie Handtmann, aucune limite n'est posée à vos idées. Même des produits exceptionnellement exigeants ou innovants peuvent être réalisés avec haute rentabilité grâce aux solutions Handtmann avec sécurité de processus. Handtmann met ici des solutions de chaînes de production complexes à disposition dans le cadre desquelles un puissant poussoir sous vide Handtmann forme la pièce maîtresse.

Qu'il s'agisse de la viande, de produits laitiers, du poisson, de la pâte, de plats préparés ou d'autres champs d'applications, les solutions de processus peuvent être utilisées avec grande rentabilité pour tous les produits et dans toutes les branches.

Avec une enveloppe d'alginate comestible, le système ConPro offre par exemple des solutions de production hautement efficaces pour les variétés de saucisses. Le système peut cependant aussi bien être mis en application dans la production de sticks de fromage, de saucisses à base de poisson ou pour la production de nourriture pour animaux.

Les solutions sectorielles ci-après présentées fournissent une orientation pour notre compétence de solution, ouvrent cependant simultanément l'option à d'innombrables applications créatives dans le traitement de masses pâteuses à viscosités les plus différentes.

Handtmann contribue à la réalisation rentable et avec sécurité de processus grâce à son équipe de spécialistes expérimentés et qualifiés.

VIANDE

PRODUITS LAITIERS

POISSON

PÂTE

PLATS PRÉPARÉS

AUTRES APPLICATIONS

VIANDE

Pour la perfection dans la tradition

VARIETES DE SAUCISSES ET PRODUITS À BASE DE VIANDE HACHÉE

Handtmann est votre partenaire technologique capable de faire valoir une expérience de plusieurs décennies dans le monde entier et une compétence de solution dans les saucisses et la viande hachée. Soutenus par des unités de production industrielles porteuses d'avenir comme le système ConPro, des produits innovants peuvent être fabriqués sous un aspect de grande rentabilité. Handtmann offre des solutions pour des variétés de saucisses et des produits à base de viande hachée traditionnels, mais également pour des plats préparés modernes et tendances comme par exemple des burgers, des boulettes ou des saucisses coextrudées avec différentes farces.

C'est justement grâce à ces applications qui ont à l'origine permis à Handtmann il y a environ 60 ans de révolutionner les processus de traitement. Grâce à des innovations porteuses d'avenir, le développement des processus a été continuellement poursuivi et parfaitement appliqué à tous les produits.

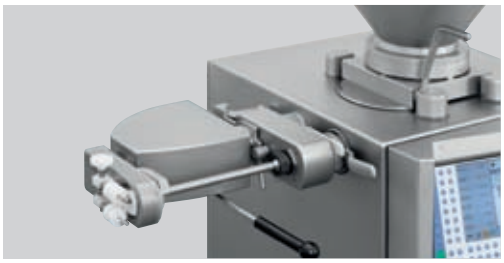
Le système ConPro Handtmann a ainsi permis le développement de toutes nouvelles créations de saucisses dans une enveloppe d'alginate végétale, à la place de boyaux naturels et artificiels, dans le cadre d'une production continue.

Avec la chaîne de production Handtmann pour viande hachée, la balance intégrée et la commande HCU centralisée optionnelles, la production de produits à base de viande hachée se hisse au rang de nouveau standard en termes de précision de poids et de rentabilité.

Ou encore la ligne des poussoirs sous vide qui hisse la production de jambons crus, jambons blancs et jambons reconstitués à un nouveau niveau technologique.

Il s'agit ici uniquement d'exemples de la compétence technologique arrivée à maturité qui caractérisent toutes les solutions Handtmann pour les saucisses et les produits à base de viande hachée.

Profitez de nos prestations.



Qu'il s'agisse de saucisses à bouillir, à cuire, de saucisses crues, de jambons ou de plats préparés innovants, vous disposez avec Handtmann d'une rentabilité et d'une sécurité de processus extrêmement élevées.

Exemples de produits

- **Saucisse à bouillir**
- **Saucisse à cuire**
- **Saucisse crue**
- **Jambon, jambon blanc, jambon reconstitué**
- **Saucisses ConPro**
- **Saucisses coextrudées**
- **Portions de viande hachée**
- **Boulettes**
- **Burgers**
- **Cevapcici**
- **Kebap**

PRODUITS LAITIERS

Production de diversité intégralement automatisée
PRODUITS FROMAGERS ET LAITIERS.

La production intégralement automatisée de produits fromagers et laitiers est un des champs d'applications significatif pouvant être réalisé à haute rentabilité avec la technologie Handtmann. Remplissage, portionnement, formage, séparation, coextrusion ou dosage, aucune limite n'est posée à vos idées.

Qu'il s'agisse de fromages fondus, de fromage de chèvre, de bûches de fromage, de fromage à tartiner ou de cheddar, des solutions de détails et de chaînes de production sont à disposition pour toutes les solutions de produits.

Des produits de fromage fondu peuvent ainsi être fabriqués avec sécurité de processus avec la trémie chauffé des poussoirs sous vide VF 600.

Des produits fromagers coextrudés innovants peuvent également être réalisés avec la technologie Handtmann dans n'importe quelle forme souhaitée. Le système de coextrusion Handtmann est composé de deux poussoirs sous vide qui réunissent la chair extérieure et la farce intérieure en une seule procédure de travail.

Une technique de régulation et de commande à la pointe de la technique contribue ici au positionnement parfaitement précis de la farce ainsi qu'au grammage près du produit fini. La production de beurre aux fines herbes est un exemple d'application supplémentaire qui est réalisée avec la technologie Handtmann en production de grande série.

Utilisez notre nouveau forum pour vos tests de produits dans la phase de développement ou l'optimisation de vos solutions de produits jusqu'à présent réalisées. Le résultat se traduit par une rentabilité et une qualité maximales.

En raison de leurs consistances différentes et de leur aptitude à l'écoulement, les produits fromagers exigent un important savoir-faire et des solutions techniques spéciales.
Handtmann met tous ces éléments à votre disposition.

Exemples de produits

- **Fromage fondu**
- **Fromage de chèvre**
- **Bûches de fromage**
- **Fromage à tartiner**
- **Produits fromagers coextrudés**
- **Cheddar**
- **Beurre aux fines herbes**
- **Sticks de fromage**
- **Produits ConPro**

POISSON

Traiter la matière brute haut de gamme avec sécurité de processus.

PRODUITS ET FARCES À BASE DE POISSON

En raison de leur rapide altération, le poisson, les produits et les farces à base de poisson posent des exigences particulièrement élevées au traitement hygiénique et avec sécurité de processus. Un deuxième facteur économique décisif est l'utilisation comparativement importante de matières premières de valeur qui exige une précision maximale de portionnement. La technologie Handtmann n'est pas uniquement synonyme de sécurité de processus supérieure, mais fournit également des avantages supplémentaires avec une création de valeur élevée grâce au traitement polyvalent de portions produites lors du filetage du poisson.

Avec sa technologie, Handtmann offre des solutions de première classe pour l'ensemble de la palette des applications. Ces dernières s'étendent des simples adaptateurs pour les entreprises qui élargissent leur portefeuille avec des produits à base de poisson jusqu'à des solutions haut de gamme comme le système ConPro.

Le système ConPro propose le type de production le plus moderne pour les produits à base de poisson : une enveloppe d'alginate à la place d'un boyau forme la base de la production hautement rentable, par exemple de saucisses au poisson. Les avantages de l'enveloppe d'alginate comestible sont ici réunis avec la technique Handtmann hautement flexible.

En particulier pour les produits à base de poisson, un point fort supplémentaire de la technologie Handtmann est d'une importance capitale : les solutions de processus remplissage, portionnement, séparation, dosage, coextrusion et formage ouvrent la production avec sécurité de processus aux produits les plus innovants. Le carpaccio de fruits de mer dans le cadre duquel Handtmann a joué un véritable rôle de pionnier sur le marché, tout comme les salades à base de poisson, le surimi, le caviar, les sushis et de nombreux autres produits en font partie.

Misez sur la compétence de solution Handtmann et les avantages économiques pour votre production à base de poisson.

Avec sa technologie, Handtmann est en mesure de réaliser des idées exceptionnelles pour le poisson, les produits à base de poisson et les farces avec sécurité de processus. Nous disposons des solutions technologiques pour vos produits.

Exemples de produits

- **Saucisses à base de poisson**
- **Boulettes de poisson**
- **Burgers et sticks à base de poisson**
- **Surimi, caviar et sushi**
- **Pâte de poisson**
- **Saucisses ConPro**
- **Salade à base de poisson**
- **Carpaccio de fruits de mer**

PÂTE

Fabriquer des produits à base de pâte avec sécurité de processus

LES PRODUITS À BASE DE PÂTE DANS TOUTE LEUR DIVERSITÉ.

Le marché pour les pâtisseries a fondamentalement changé au cours des dernières années. La production industrielle de produits à base de pâtes exige une précision supérieure de portionnement et des solutions de processus spéciales pour le formage et le dosage.

Avec l'ensemble de sa compétence tirée d'autres applications pour les denrées alimentaires, Handtmann fournit des solutions technologiques de première classe pour les pâtisseries et les produits à base de pâte.

La flexibilité élevée des étapes de processus développées permet avant tout la parfaite adaptation à des exigences spécifiques, comme elle est exigé par la fabrication de produits à base de pâte.

La pâte à pain et la pâte à génoise peuvent par exemple être portionnées au gramme près dans des formes ou être formées en boules pour des pâtes à pizza.

Pour les cookies, Handtmann propose également des solutions de première classe et hautement rentables grâce à sa grande expérience dans le domaine de la coextrusion. Le marché pour la fabrication industrielle de produits à base de pâtes va poursuivre son développement dynamique au cours des prochaines années.

Participez à la croissance du marché : avec la technologie leader de Handtmann.

Qu'il s'agisse de pain, de pain aux fruits secs, de pain complet aux graines, de cookies ou de pâte à génoise, Handtmann met une solution techno-logique hautement rentable à disposition pour quasiment n'importe quelle idée de produit.

Exemples de produits

- **Pain**
- **Pain aux fruits secs**
- **Pain complet**
- **Pâte à pizza**
- **Cookies**
- **Pâte à génoise**
- **Pâte brisée**

PLATS PRÉPARÉS

Détecter et réaliser des tendances
PLATS PRÉPARÉS ET ÉPICERIE FINE.

Dans le traitement de plats préparés et de produits issus de l'épicerie fine, la qualité, l'optique esthétique et la précision de poids supérieure des portions représentent les défis principaux à relever par les fabricants. Le comportement des consommateurs et ainsi l'évolution du marché sont fortement marqués par des produits prêts à consommer. Ceci exige des solutions de traitement avec sécurité de processus comme le portionnement automatique dans les emballages. Grâce à une technique de commande à la pointe du progrès, les solutions de chaînes de production Handtmann sont ici compatibles dans n'importe quelle direction.

Les tendances alimentaires mondiales et les habitudes régionales des consommateurs offrent ici une vaste palette d'idées de produits et de solutions innovantes.

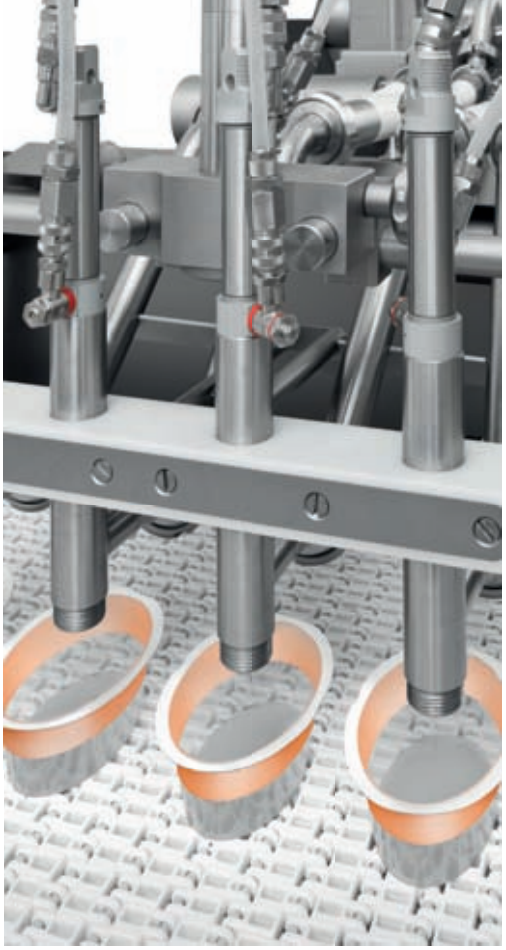
Dans ce segment du traitement des denrées alimentaires, Handtmann répond également à des exigences supérieures avec ses solutions de processus technologiques.

Le portionnement et le dosage au gramme près, par exemple de salades d'épicerie fine avec l'utilisation de matières premières onéreuses, fait partie des compétences-clés de Handtmann.

Qu'il s'agisse de pâtes à tartiner, de salades, de rouleaux de printemps ou de raviolis, l'origine des solutions technologiques est formé par les modules de processus Handtmann suivants : remplissage, portionnement, séparation, dosage, coextrusion et formage.

Grâce à ces étapes de processus réunies au sein de solutions de chaînes de production hautement rentables, un grand nombre de plats préparés peut être traité dans une qualité supérieure.

Tirez profit des solutions de processus Handtmann pour votre succès économique avec les plats préparés et les produits à base d'épicerie fine.



Dans le Forum Handtmann, des idées de produits innovantes et peu ordinaires peuvent être également testées. Parlez-nous de vos visions.

Exemples de produits

- Salades d'épicerie fine
- Salade de charcuterie, salade au curry
- Salade à base de poisson, salade de crevettes
- Salade de pommes de terre
- Salade de choux et de légumes crus
- Pâte à tartiner
- Crème dessert
- Grands raviolis
- Rouleaux de printemps
- Chaussons
- Bouillie de riz
- Pâte de haricots

AUTRES APPLICATIONS

Aussi diverses et dynamiques que les marchés mondiaux

DES SOLUTIONS POUR DES APPLICATIONS QUOTIDIENNEMENT NOUVELLES.

Avec l'industrialisation de grands segments du traitement agroalimentaire, d'autres domaines comme par exemple l'alimentation animale sont passés au centre de solutions technologiques économiques. En effet, lorsque la condition unique de masses pâteuses est fournie, plus aucune limite n'est posée à l'automatisation des processus avec Handtmann.

L'ensemble du secteur subit des changements profonds. De nouvelles idées d'applications issues des branches les plus diverses surgissent quotidiennement et mettent nettement en évidence : avec sa technologie de poussoirs sous vide arrivée à maturité, ses processus et ses solutions de chaînes de production automatisées Handtmann offre des solutions convaincantes et hautement rentables également en marge des applications classiques.

En effet, lorsque l'exigence de base de masses pâteuses est fournie, des composants avec des morceaux peuvent également être traités avec la sécurité du processus.

La gamme est ici quasiment illimitée. De la pâte d'amandes, des soupes, des sauces, du pâté ou des barres de céréales ne sont que quelques exemples des nombreux exemples d'applications.

Des composants spéciaux contribuent ici à une efficacité supérieure lorsque les éléments standard atteignent leurs limites.

Et pour tester vos idées dans des conditions réelles techniques de production, Handtmann a investi dans un nouveau centre de technologie et de développement sur son site principal à Biberach/Allemagne.

Tirez profit des chances et des potentiels que vous offre le marché. Avec Handtmann comme partenaire technologique expérimenté à vos côtés.

Toutes les masses pâteuses, tout à fait indépendamment de l'application et du secteur peuvent être traitées avec la technologie Handtmann de manière efficace, avec une qualité élevée et une sécurité de processus.

Exemples de produits

- **Pâte d'amandes**
- **Nourriture pour animaux**
- **Soupes**
- **Sauces**
- **Pâtés**
- **Barres de céréales**

700778 Sous réserve de modifications techniques.

www.handtmann.de

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.