VIVENCIAR A DIVERSIDADE!

Realizar ideias de produto inovadoras com a tecnologia Handtmann.













Handtmann Maschinenfabrik

O FÓRUM COMO IMPULSIONADOR PARA SOLUÇÕES INOVADORAS.

Fundada em 1954, a Handtmann Maschinenfabrik alcançou a liderança mundial de sistemas de embutimento e de divisão em porções que se destinam ao processamento de produtos alimentares. Com o reconhecimento claro da mais elevada qualidade, rentabilidade e confiança, a Handtmann define constantemente novos padrões no mercado.

As inovações duradouras têm sempre sua origem em necessidades de mercado que não foram satisfeitas e em pessoas que abordam os desafios com visões claras e com entusiasmo.

Com essa compreensão dos valores, a Handtmann realizou sua própria visão quanto a uma relação intensa com os clientes. No diálogo íntimo com clientes de todo mundo e com inspiração em tendências do mercado e ideias próprias criam-se soluções de elevada rentabilidade e de liderança tecnológica.

Essas são perfeitamente adaptadas às solicitações específicas no Fórum Handtmann sobre condições práticas de higiene. Seja carne, laticínios, peixe, massa para pão e bolos, produtos de conveniência ou campos de aplicação completamente novos, não existem limites para suas ideias de produto criativas.

Convidamos você a testar ideias invulgares em condições reais. Utilize o fórum como sua cozinha de ensaios para alcançar soluções de produtos inovadoras e novas possibilidades de mercado.

O Fórum Handtmann oferece novas perspectivas para o desenvolvimento de produtos criativos em todas as áreas de produtos alimentares.

Aproveite as oportunidades que oferecemos com nossa tecnologia.









- Competência de desenvolvimento duradoura com mais de 70 engenheiros e técnicos
- As mais modernas instalações de produção e elevado padrão de acabamento
- Serviço de primeira categoria, contando com mais de 350 montadores em atividade em todo o mundo, bem como um conceito de manutenção preventiva
- Suporte tecnológico e resolução técnica prática de problemas em toda a cadeia de processo







As enchedoras a vácuo VF 600 da Handtmann são as unidades de comando ideais em soluções de sistema complexas e em processos de produção automatizados.

Tecnologia de liderança e excelente qualidade

SOLUÇÕES DE PROCESSO DA HANDTMANN DE ELEVADA EFICIÊNCIA ECONÔMICA.

Os mercados se desenvolvem com grande dinâmica. Tendências alimentares globais com produtos de conveniência inovadores contrastam com hábitos nacionais e regionais dos consumidores. Essa gama variada consegue obter perspectivas interessantes para o futuro, mas também grandes desafios para os fabricantes.

A Handtmann e suas soluções de processo de elevada eficiência econômica, bem como sua tecnologia líder oferecem a respostas a esses desafios.

Automatização, flexibilidade, precisão de porcionamento e a mais elevada variabilidade em todas as etapas de processo proporcionam soluções individuais que representam rentabilidade excelente.

Existe espaço para aplicações flexíveis em diferentes processos, para expectativas dos clientes e novas exigências de mercado.

A Handtmann mostra sua força especialmente nas competências principais de enchimento, porcionamento, picagem, divisão, doseamento, coextrusão, enformação, agrupamento e automatização.

Nesse caso, a enchedora a vácuo é sempre a peça principal com a qual são controlados sistemas inteligentes e soluções de linhas de forma altamente eficiente. O monitor de comando baseado em Windows permite ao operador o comando central e a supervisão de todas as funções.

Utilize a competência da Handtmann para a produção de alimentos em todos os setores e nichos de mercado.





COMPETÊNCIAS PRINCIPAIS DA HANDTMANN

Enchimento:

Alta velocidade de enchimento com uma pressão de enchimento constante proporciona a eficiência máxima.

O bombeamento cuidadoso do produto de enchimento garante uma excelente imagem do produto e uma qualidade excepcional.

Porcionamento:

Com uma precisão de porcionamento de +/- 0,1 gramas fica garantida uma produção econômica e segura de cálculo mesmo em matérias-primas de elevada qualidade.

Divisão:

A divisão precisa e limpa é uma das condições fundamentais para o sucesso de vendas de produtos finais embalados. Diferentes seções transversais de produto e comprimentos ajustáveis individualmente permitem uma grande diversidade de ofertas.

Doseamento:

Precisamente em matérias-primas de elevada qualidade o doseamento exato é um dos fatores de sucesso centrais. O doseamento com precisão de gramas de produtos com consistência diferente em diferentes recipientes é uma das competências principais da Handtmann.

Coextrusão:

A tecnologia de coextrusão da Handtmann permite uma produção econômica de novos produtos com técnicas inovadoras. Duas enchedoras a vácuo juntam a massa exterior e a interior e permitem a criação de diversos novos produtos.

Enformação:

A intensa procura por produtos de conveniência abre uma infinidade de opções de forma, configuração, consistência e composição.

A Handtmann oferece as soluções de aplicação perfeitas com inúmeras opções flexíveis.

DIVERSIDADE

Diversidade em toda linha. Suas ideias não têm limites. Todos os produtos pastosos podem ser processados na mais elevada qualidade com a tecnologia Handtmann.

Coragem para a inovação

CONQUISTE NOVOS SEGMENTOS DE MERCADO COM A HANDTMANN

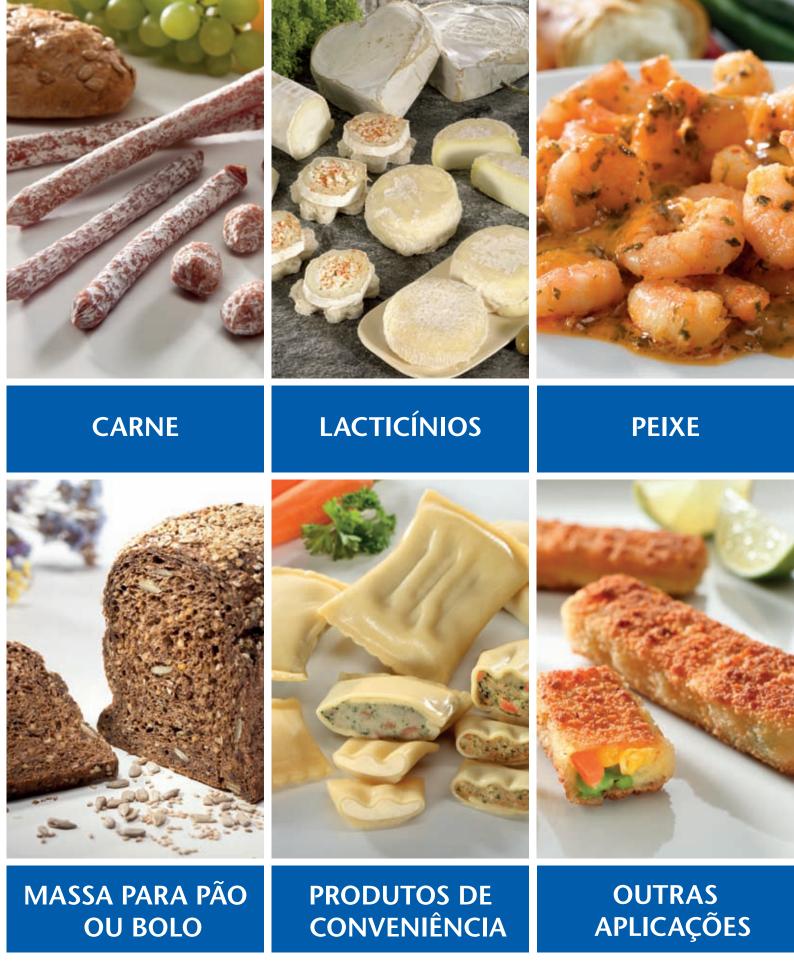
Com a tecnologia Handtmann, suas ideias não têm limites. Até mesmo produtos excepcionalmente inovadores ou exigentes podem ser criados de forma segura de processo com as soluções de elevada eficiência econômica da Handtmann. Dessa forma, a Handtmann dispõe de soluções de linha complexas nas quais uma eficiente enchedora a vácuo da Handtmann desempenha sempre a peça principal.

Seja para carne, laticínios, peixe, massa para pão e bolos, produtos de conveniência ou outros campos de aplicação, as soluções de processo podem ser aplicadas em todos os produtos e setores com elevada rentabilidade.

Assim, por exemplo, o sistema ConPro oferece soluções de produção altamente eficientes para produtos embutidos com um revestimento de alginato comestível. Podendo também ser aplicado de forma igualmente excepcional na produção de varas de queijo, salsicha de peixe, ou de alimentação para animais.

Assim, as soluções de setores apresentadas abaixo oferecem uma orientação para nossa competência de soluções, abrindo simultaneamente um leque de opções para inúmeras aplicações criativas no processamento de massas pastosas de diferente viscosidade.

Com uma equipe de especialistas experientes e qualificados, a Handtmann assegura uma realização econômica e confiável.





Da tradição para a perfeição

PRODUTOS EMBUTIDOS E DE CARNE PICADA

A Handtmann é seu parceiro tecnológico com décadas de experiência mundial e competência de soluções em linguiças e carne picada. Com suporte de unidades de produção industriais pioneiras como o sistema ConPro é possível produzir produtos inovadores com elevada eficiência econômica. A Handtmann oferece soluções para produtos embutidos e de carne picada, mas também para produtos de conveniência modernos como, por exemplo, hambúrgueres, bolinhas ou embutidos coextrudados com diferentes recheios.

Foi precisamente com essas aplicações que a Handtmann revolucionou os processos de tratamento há aproximadamente 60 anos. Mediante inovações pioneiras os processos foram desenvolvidos continuamente e podem ser aplicados perfeitamente em todos os produtos.

Assim, o sistema ConPro da Handtmann permite o desenvolvimento de criações de embutidos totalmente novas em revestimento de alginato vegetal, em vez da tripa natural e artificial, e em produção contínua.

A produção de produtos de carne picada, com a linha de carne picada da Handtmann com opção de balança integrada e comando HCU central, é o novo padrão para precisão de velocidade e rentabilidade.

Ou a linha de enchedoras a alto vácuo que coloca a produção de fiambre, fiambre cozido e fiambre moldado em um novo nível tecnológico.

Mas esses são apenas exemplos da competência tecnológica amadurecida que apresentam todas as soluções Handtmann para produtos embutidos e de carne picada.

Obtenha os benefícios de nossos serviços.



produtos de conveniência inovadores, rentabilidade e segurança de processo.







- Embutido curado
- Embutido cozido
- Enchidos crus
- Fiambre, fiambre cozido, fiambre moldado
- **■** Embutidos ConPro
- Produtos embutidos coextrudados

- Porções de carne picada
- Almôndegas
- Hambúrgueres
- Cevapcici
- Kebab



Produzir diversidade totalmente automatizada

PRODUTOS DE LEITE E QUEIJO.

A produção totalmente automatizada de produtos lácteos e de queijo é um dos campos de aplicação mais significativos que pode ser realizado com eficiência econômica com a tecnologia Handtmann. Enchimento, porcionamento, enformação, divisão, coextrusão ou doseamento. Não existem limites para suas ideias.

Seja queijo fundido, queijo de cabra, pão de queijo, requeijão ou cheddar, para todas as soluções de produtos estão disponíveis soluções técnicas detalhadas e de linhas.

Dessa forma, com a tremonha aquecida das enchedoras a vácuo VF 600 podem ser produzidos produtos de queijo fundido com forma segura de processo.

Além disso, produtos de queijo coextrudados inovadores podem ser criados em qualquer tipo pretendido com a tecnologia Handtmann. O sistema de coextrusão da Handtmann é composto por duas enchedoras a vácuo que junta a massa exterior e interior em um único passo de trabalho.

Nesse caso, a técnica mais moderna de comando e regulação assegura o porcionamento exato da massa interior, bem como pesagens do produto final com precisão em gramas. A produção de manteiga de ervas é outro exemplo de aplicação que é realizada em grandes produções em série com a tecnologia Handtmann.

Utilize nosso fórum para seus testes de produto na fase de desenvolvimento ou para a otimização de suas soluções de produto atuais. O resultado é a mais elevada rentabilidade e qualidade. Os produtos de queijo, devido às suas diferentes consistências e comportamento do fluxo, necessitam de um grande conhecimento e soluções técnicas especiais. A Handtmann tem tudo preparado para suas necessidades.









- Queijo fundido
- Queijo de cabra
- Pão de queijo
- Requeijão
- Produtos de queijo coextrudados
- Cheddar
- Manteiga de ervas
- Varas de queijo
- Produtos ConPro



Processar matéria-prima de alta qualidade de forma segura de processo

PRODUTOS E RECHEIOS DE PEIXE.

Por serem facilmente perecíveis, peixes, produtos de peixe e recheios apresentam elevadas exigências de processamento higiênico e seguro. Um segundo fator economicamente decisivo é a elevada utilização de matérias-primas valiosas, que exigem a mais alta precisão de porcionamento. A tecnologia da Handtmann não representa apenas a mais elevada segurança do processo, permite também utilizações adicionais com elevado valor agregado devido ao processamento versátil de peças, que resultam da filetagem de peixes.

Com sua tecnologia, a Handtmann oferece soluções de primeira qualidade para todas as aplicações.

Elas abrangem desde simples dispositivos adicionais para empresas, que aumentam seu portfólio com produtos de peixe, até as soluções high-end, como o sistema ConPro. O sistema ConPro oferece a forma mais moderna de produzir produtos de peixe: O revestimento de alginato em vez da tripa é a base para a produção de embutidos de peixe, por exemplo, de elevada eficiência. Nesse caso, as vantagens do revestimento de alginato comestível são aliadas à técnica altamente flexível da Handtmann.

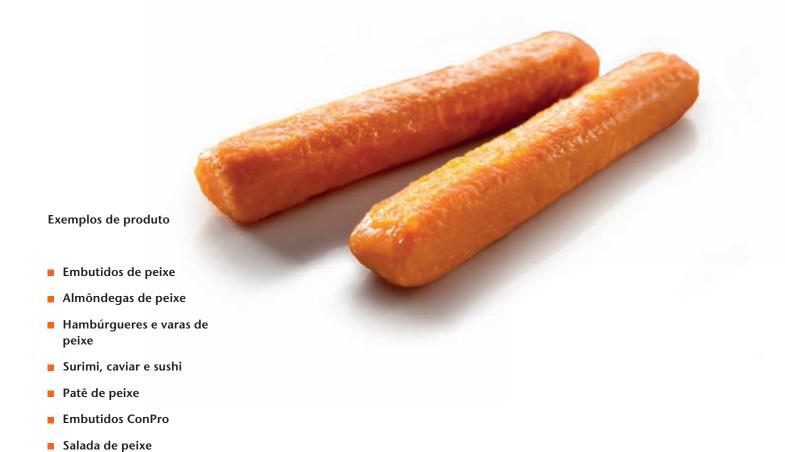
Outro ponto forte da tecnologia Handtmann é de elevada importância precisamente nos produtos de peixe:
As soluções de processo de enchimento, porcionamento, divisão, doseamento, coextrusão e enformação permitem a produção segura mesmo nos produtos mais inovadores. Aqui se incluem tanto carpaccio de frutos do mar, no qual a Handtmann desempenhava uma função pioneira no mercado, como também saladas de peixe, surimi, caviar, sushi e muitos outros produtos.

Aposte na competência das soluções da Handtmann e nas vantagens econômicas para sua produção de peixe.



Carpaccio de frutos do mar

Com sua tecnologia, a Handtmann tem a capacidade de realizar de forma de processo segura todas as ideias invulgares para peixes, produtos de peixe e recheios. Temos as soluções tecnológicas para seus produtos.





Produzir massas alimentícias com forma de processo segura

TODA DIVERSIDADE DE PRODUTOS DE MASSA.

Nos últimos anos o mercado da indústria da panificação mudou consideravelmente. A produção industrial de massas alimentícias exige a mais elevada precisão de porcionamento e soluções de processo inteligentes, especialmente para a enformação e o doseamento.

Com toda a competência de outras aplicações de produtos alimentares, a Handtmann oferece soluções tecnológicas de primeira qualidade para a indústria da panificação e produtos de massa.

Especialmente, a elevada flexibilidade das etapas de processo desenvolvidas permite a conciliação perfeita às necessidades específicas, como no caso da produção de produtos de massas

Dessa forma, é possível porcionar perfeitamente e com precisão em gramas a massa de pão e de enponja em formas, ou moldar bolas prontas para massa de pizza. Também para biscoitos a Handtmann oferece soluções de primeira qualidade e soluções de elevada eficiência econômica na coextrusão, graças à sua enorme experiência.

O mercado para a produção industrial de produtos de massa vai sofrer um desenvolvimento dinâmico e contínuo nos próximos anos.

Participe nesse crescimento de mercado: com a tecnologia líder da Handtmann.

Seja pão, pantone, pão integral, biscoitos ou massa de esponje, para cada ideia prática de produto a Handtmann dispõe de uma solução tecnológica de elevada oficiência econômica.







- Pão
- Panetone
- Pão integral
- Massa de pizza
- Biscoitos
- Massa de esponje
- Massa de tarte





Incorporar e realizar tendências

PRODUTOS DE CONVENIÊNCIA E FINOS.

No processamento de produtos de conveniência e finos a qualidade, o aspeto estético e a mais elevada precisão de peso das porções são os desafios centrais dos fabricantes. O comportamento de consumo e, por consequência, o desenvolvimento do mercado, são fortemente caracterizados por produtos que são prontos para o consumo. Isso exige soluções de processamento contínuo de processo seguro, como o porcionamento automático para embalagens. Mediante a mais moderna técnica de comando, as soluções de linha Handtmann são compatíveis em todos os sentidos.

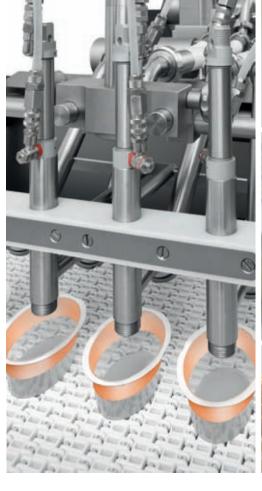
Nesse caso, as tendências alimentares mundiais e os hábitos de consumo regionais oferecem uma vasta gama de ideias de produtos e soluções inovadoras.

Também nesse segmento de processamento de produtos alimentares a Handtmann cumpre os requisitos mais elevadas com suas soluções tecnológicas de processo.

O porcionamento e doseamento com precisão de gramas, por exemplo, de saladas de produtos finos com custo de vendas elevado é uma das competências principais da Handtmann. Sejam produtos alimentares para passar no pão, saladas, crepes chineses ou rissóis, a origem das soluções tecnológicas é criada pelos componentes de processo de enchimento, porcionamento, divisão, doseamento, coextrusão e enformação da Handtmann.

Com essas soluções de linha de elevada eficiência econômica, encadeadas com as etapas de processo, é possível processar uma diversidade de produtos de conveniência com a mais alta qualidade.

Utilize as soluções de processo da Handtmann para o sucesso econômico com produtos de conveniência e finos.

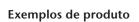








No Fórum Handtmann também é possível testar ideias de produto inovadoras. Fale connosco sobre



- Saladas de produtos finos
- Salada de carne, salada de curry
- Salada de peixe, salada de camarão
- Salada de batata
- Salada de couve e salada crua
- Produtos alimentares para passar no pão
- Pudim





Tão diversificado e dinâmico como os mercados mundiais

SOLUÇÕES PARA APLICAÇÕES NOVAS DIÁRIAS.

Com a industrialização de grandes segmentos do processamento de produtos alimentares, também outras áreas como, por exemplo, alimentação para animais, entraram no foco das soluções tecnológicas econômicas. Pois se a única exigência foi atribuída às massas pastosas, não existem limites para a Handtmann quanto à automatização dos processos.

Todo o setor está sendo revolucionado. Diariamente chegam até nós novas ideias de aplicação dos diferentes setores que deixam uma coisa bem clara: Com sua tecnologia amadurecida de enchedoras a vácuo, processos e soluções de linha automatizados, também fora das aplicações clássicas, a Handtmann oferece soluções convincentes e de elevada eficiência econômica.

Pois se o requisito principal foi definido como base em massa pastosa, também elementos granulosos podem ser processados de forma de processo segura. Nesse caso, o leque praticamente não tem limites.

Marzipan, sopas, molhos, empadas ou barras de cereais são apenas alguns dos inúmeros exemplos de aplicação.

Os componentes especiais asseguram a mais elevada eficiência quando os elementos padrão chegam aos seus limites.

E para testar suas ideias também em condições reais técnicas de produção, a Handtmann investiu em um centro de tecnologia e desenvolvimento novo na instalação principal em Biberach/Alemanha.

Utilize as oportunidades e os potenciais que o mercado lhe oferece. Com a Handtmann como parceiro tecnológico experiente a seu lado.

Todas as massas pastosas, independentemente de aplicação e setor, podem ser processadas com a tecnologia da Handtmann de forma eficiente, alta competência e de processo seauro.









- Marzipan
- Alimentos para animais
- Sopas
- Molhos
- Empadas
- Barras de cereais



www.handtmann.de







Albert Handtmann Maschinenfabrik GmbH & Co. KG

Hubertus-Liebrecht-Str. 10-12 D-88400 Biberach/Riss Alemanha Tel.: + 49 (0) 73 51 / 45 - 0

Tel.: + 49 (0) 73 51 / 45 - 0 Fax: + 49 (0) 73 51 / 45 - 15 01 info.machines@handtmann.de www.handtmann.de

