НЕИЗГЛАДИМЫЕ ВПЕЧАТЛЕНИЯ МНОГООБРАЗИЯ!

Реализация инновационных идей с технологией Handtmann.

handtmann

Идеи с будущим

Машиностроительный завод Handtmann

ФОРУМ - ИМПУЛЬСНЫЙ ГЕНЕРАТОР ИННОВАЦИОННЫХ РЕШЕНИЙ.

Основанный в 1954 году машиностроительный завод Handtmann занимает ведущую позицию в мире по производству вакуумных шприцов и систем порционирования для переработки пищевых продуктов. Неотъемлемая приверженность высочайшему качеству, экономичности и надежности позволяет компании Handtmann непрерывно устанавливать новые стандарты на рынке.

Неудовлетворенные потребности рынка, а также люди, которые с энтузиазмом воспринимают задачи будущего, стимулируют появление инновационных идей.

Это понимание значимости позволило Handtmann реализовать свою собственную концепцию интенсивного сотрудничества с клиентами. Вдохновленная тенденциями рынка и собственными идеями компания Handtmann в тесном диалоге с заказчиками со всего мира разрабатывает высокоэкономичные ключевые технологические решения.

Они проходят оптимальное согласование в Форуме Handtmann с учетом Ваших конкретных требований и практических гигиенических условий. Идет ли речь о переработке мяса, молочных продуктов, рыбы, теста, продуктов для быстрого приготовления или совсем новых сферах применения – для Ваших креативных идей нет границ.

Мы приглашаем Вас протестировать также и самые необычные идеи в реальных условиях. Используйте Форум в качестве Вашей испытательной лаборатории на пути к созданию инновационных продуктов и новым шансам на рынке сбыте.

Форум Handtmann открывает новые перспективы для разработки креативных продуктов во всех отраслях пищевой промышленности.

Воспользуйтесь потенциалом, который мы предлагаем Вам с нашей технологией.

Машиностроительный завод Handtmann

- **Неослабевающая компетентность в разработках, которыми заняты 70 инженеров и техников**
- **Самые современные производственные системы и технологическая глубина производства**
- **Первоклассный сервис по всему миру, выполняемый 350 сервисными механиками, а также превентивная концепция техобслуживания**
- **Технологическая поддержка и решение технических проблем, возникающих у пользователей в ходе всех производственных процессов**

Вакуумные шприцы VF 600 Handtmann выполняют роль идеальных управляющих модулей в комплексных системах и автоматизированных производственных процессах.

Передовая технология и первоклассное качество

ВЫСОКОЭКОНОМИЧНЫЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ РЕШЕНИЯ HANDTMANN.

Развитие рынков сбыта происходит очень динамично. Глобальные тенденции в пищевой индустрии с инновационными продуктами для быстрого приготовления отличаются от национальных и региональных привычек потребителей. Такой широкий спектр продуктов открывает захватывающие перспективы на будущее, но одновременно при этом предъявляются высокие требования к производителям.

Достойным ответом Handtmann на эти требования являются высокоэкономичные производственные решения и передовая технология.

Автоматизация, универсальность, точность порционирования и многовариантность на всех этапах технологического процесса позволяют найти индивидуальные решения, которых приводят к достижению наилучшей рентабельности производства.

Предоставляются обширные возможности для гибкого применения в самых различных процессах, для удовлетворения пожеланий клиентов и новых требований рынка.

Специалисты Handtmann обладают высоким уровнем профессиональной компетенции особенно в таких сферах деятельности, как набивка, порционирование, измельчение, отделение, дозировка, коэкструзия, формование, распределение по группам и автоматизация.

При этом вакуумный шприц всегда является центральным компонентом, который очень эффективно управляет интеллектуальными системами и производственными линиями. Мониторное управление на базе Windows предоставляет оператору возможность централизованного управления и контроля всех функций.

Используйте компетенцию Handtmann для производства пищевых продуктов в любых сферах деятельности, осваивая незаполненные рыночные ниши.

КЛЮЧЕВЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ HANDTMANN

Набивка::
Максимальная скорость набивки при постоянном давлении набивки обеспечивает наилучшую эффективность. Бережная подача набиваемой массы гарантирует первоклассный внешний вид и превосходное качество продуктов.

Порционирование::
С точностью порционирования плюс/минус 0,1 грамма также и для самого высококачественного сырья обеспечивается экономичное производство с гарантированной калькуляцией.

Отделение:
Абсолютно точное и чистое отделение порций является одним из элементарных условий для успешной продажи упакованных готовых продуктов. Различные поперечные разрезы продуктов и их индивидуально устанавливаемая длина позволяют получать самые разнообразные продукты.

Дозировка:
Одним из важнейших залогов успеха очень точного дозирования являются, в первую очередь, высококачественные исходные материалы. Дозирование продуктов различной консистенции с точностью до грамма в разнообразные емкости относится к одной из главных компетенций Handtmann.

Коэкструзия::
Используя коэкструзионную технологию Handtmann, можно рентабельно производить новые продукты по инновационной технологии. Два вакуумных шприца подают вместе наружную и внутреннюю массы, что позволяет создавать новые разнообразные продукты.

Формование:
Огромный спрос на продукты для быстрого приготовления открывает безграничные возможности по их форме, оформлению, консистенции и свойствам. Компания Handtmann предлагает пользователю превосходные решения с многочисленными гибкими опциями.

МНОГООБРАЗИЕ

Многообразие по полной программе. Для Ваших идей нет пределов. Применение технологии Handtmann позволяет перерабатывать любые пастообразные продукты с наивысшим качеством.

Смелость инноваций
ЗАВОЕВАНИЕ НОВЫХ СЕГМЕНТОВ РЫНКА С HANDTMANN

С технологией Handtmann для Ваших идей нет границ. Высокоэкономичные технические решения Handtmann позволяют надежно реализовать изготовление даже особых инновационных продуктов или продуктов, к которым предъявляются специальные требования. При этом у Handtmann разработаны комплексные производственные системы, у которых центральным компонентом всегда является производительный вакуумный шприц Handtmann.

Идет ли речь о переработке мяса, молока, рыбы, теста, продуктов для быстрого приготовления или иных сфер применения, производственные системы используются для обширного ассортимента продукции в различных отраслях, достигая высокой экономичности.

Так, например, система ConPro со съедобной оболочкой из альгината предлагает очень эффективные решения для колбасных изделий. Но ее также можно применять самым наилучшим образом для производства сырных палочек, рыбных колбас или корма для животных.

В этом отношении представленные ниже решения для различных сфер деятельности служат ориентацией нашей компетентности, но одновременно открывают возможности для разнообразного креативного применения в переработке пастообразных масс самой различной вязкости.

Коллектив опытных и квалифицированных специалистов Handtmann обеспечивает экономичную и надежную реализацию.

МЯСО

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

РЫБА

ТЕСТО

ПРОДУКТЫ ДЛЯ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ДРУГИЕ СФЕРЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

МЯСО

Традиции и совершенство

КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ И ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСНОГО ФАРША

Компания Handtmann - это Ваш партнер в технологии с многолетним международным опытом и компетенцией в производстве колбасных изделий и продуктов из мясного фарша. Незаменимыми помощниками являются такие передовые производственные системы, как система ConPro, которая позволяет изготавливать инновационные продукты с высокой экономичностью. Компания Handtmann предоставляет решения как для традиционных колбасных изделий и продуктов из мясного фарша, так и для современных трендовых продуктов быстрого приготовления, например, бургеров, фрикаделек или коэкструдированных сосисок с различными начинками.

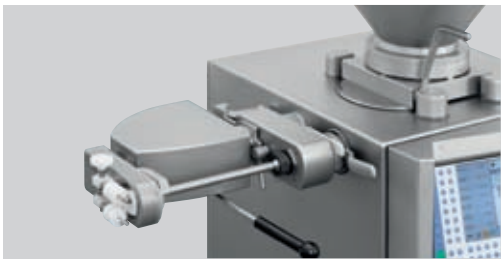
Именно с этого все начиналось, когда компания Handtmann прибл. 60 лет назад коренным образом изменила процессы переработки. Непрерывное совершенствование технологических процессов за счет передовых инноваций привело к возможности использования их для любых продуктов.

Так система ConPro Handtmann позволила создать абсолютно новую разновидность сосисок в растительной оболочке из альгината вместо натуральной кишечной и искусственной оболочек, обеспечивая непрерывный производственный процесс.

Производство продуктов из мясного фарша на линии мясного фарша Handtmann с опционально интегрированными весами и централизованным управлением с HCU для установления нового стандарта весовой точности и рентабельности.
Или система высоковакуумных шприцов, которая выводит на новый технологический уровень изготовление ветчинных продуктов, вареной и формованной ветчины.

Но это лишь примеры отработанной технологической компетенции, которая отличает все решения Handtmann в производстве колбасных изделий и мясного фарша.

Извлекайте прибыль, используя наши достижения.



Вареные колбасы, ливерные колбасы и паштеты, сырокопченые колбасные изделия, ветчина или инновационные продукты для быстрого приготовления,
- с Handtmann Вы добьетесь наивысшей рентабельности производства при полной надежности эксплуатации.

Примеры продуктов

- **Вареная колбаса**
- **Ливерная колбаса и паштеты**
- **Сырокопченая колбаса**
- **Ветчинные продукты, вареная ветчина, формованная ветчина**
- **Сосиски ConPro**
- **Коэкструдированные колбасные изделия**
- **Порции мясного фарша**
- **Фрикадельки**
- **Бургеры**
- **Чевапчичи**
- **Кебаб**

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Полностью автоматизированное многоассортиментное производство
ПРОДУКТЫ ИЗ МОЛОКА И СЫРА.

Полностью автоматизированное производство продуктов из молока и сыра - это одна из важных областей применения, где с применением технологии Handtmann достигается высокая эффективность. Набивка, порционирование, формование, отделение, коэкструзия или дозирование – для Ваших идей нет предела.

Идет ли речь о плавленых сырах, козьем сыре, сырных рулетах, пастообразном сыре или чеддере, для любых продуктов имеются технические системы с детальными решениями.

Так с помощью обогреваемой воронки вакуумного шприца VF 600 можно успешно производить плавленые сырные продукты.

Также по технологии Handtmann изготавливаются инновационные коэкструдированные сырные продукты различных видов. Коэкструзионная система Handtmann состоит из двух вакуумных шприцов, которые вместе в одной рабочей операции подают наружную и внутреннюю массы.

При этом самые современные устройства управления и регулирования позволяют абсолютно точно порционировать внутреннюю массу, а также вес конечного продукта с точностью до грамма.

Изготовление сливочного масла с добавлением пряностей – один из примеров применения, которое выполняется по технологии Handtmann в крупносерийном производстве.

Воспользуйтесь нашим новым Форумом для тестирования Ваших продуктов на этапе разработки или для оптимизации Ваших прежних производственных систем. Результатом является наилучшая экономичность производства и наивысшее качество продукции.

Для сырных продуктов вследствие их различной консистенции и текучести требуется значительное ноу-хау и специальные технические решения.
Компания Handtmann предоставляет все это в Ваше распоряжение.

Примеры продуктов

- **Плавленый сыр**
- **Козий сыр**
- **Сырные рулеты**
- **Пастообразный сыр**
- **Коэкструдированные сырные продукты**
- **Чеддер**
- **Сливочное масло с добавлением пряностей**
- **Сырные палочки**
- **Продукты ConPro**

РЫБА

Надежная переработка высококачественного исходного материала
РЫБНЫЕ ПРОДУКТЫ И РЫБНЫЕ НАЧИНКИ.

В связи с быстрой способностью портиться для переработки рыбы, рыбных продуктов и начинок предъявляются особо высокие требования по соблюдению гигиенических норм и технологических стандартов. Второй решающий экономический фактор - это сравнительно большой расход ценных исходных материалов, который требует наивысшей точности порционирования. Технология Handtmann предоставляет не только наилучшую надежность процессов, но приносит также дополнительную выгоду с высоким созданием стоимости за счет разнообразной переработки кусков, которые имеются при филетировании рыбы.

Технология Handtmann позволяет реализовать первоклассные решения для самого широкого спектра применения. Они охватывают как обычные приставки для предприятий, где рыбные продукты расширяют портфолио продукции, так и высококлассное оборудование, как, например, система ConPro.

Система ConPro предназначена для самого современного способа изготовления рыбных продуктов: применение оболочки из альгината вместо кишечной оболочки служит основой высокоэкономичного производства, например, рыбных сосисок. При этом преимущества съедобной оболочки из альгината связаны с очень гибкими производственными системами Handtmann.

Еще одно достоинство технологии Handtmann, имеющее как раз для рыбных продуктов огромнейшее значение: такие процессы, как набивка, порционирование, отделение, дозировка, коэкструзия и формование позволяют успешно выпускать также и самые инновационные продукты. К ним относятся как карпачио из морепродуктов, в изготовлении которого Handtmann стал подлинным первопроходцем на рынке, так и рыбные салаты, сурими, икра, суши и многие другие продукты.

Сделайте ставку на компетенцию Handtmann и экономические преимущества для Вашего производства рыбной продукции.

Используя технологию Handtmann, можно уверенно реализовывать также и необычные идеи для рыбы, рыбных продуктов и начинок.
У нас для Ваших продуктов готовы технологические решения.

Примеры продуктов

- **Рыбные сосиски**
- **Рыбные фрикадельки**
- **Рыбные бургеры и палочки**
- **Сурими, икра и суши**
- **Рыбный паштет**
- **Сосиски ConPro**
- **Рыбный салат**
- **Карпачио из морепродуктов**

ТЕСТО

Надежное производство изделий из теста

ПОЛНЫЙ АССОРТИМЕНТ ПРОДУКТОВ ИЗ ТЕСТА.

В последние годы рынок хлебобулочных изделий коренным образом изменился. Промышленное производство изделий из теста требует наивысшей точности порционирования и интеллектуальных процессов в особенности для формования и дозировки.

Используя весь свой профессиональный опыт из других сфер применения пищевых продуктов, компания Handtmann предлагает первоклассные технологические решения для хлебобулочных изделий и продуктов из теста.

Прежде всего, высокая гибкость разработанных этапов процесса позволяют наилучшим образом адаптироваться к специальным требованиям, как этого требует изготовление продуктов из теста.

Таким образом, например, можно с точностью до грамма превосходно порционировать в формы тесто для хлеба и бисквитов, а также формовать готовое тесто для пицц. Также и для печенья Handtmann предоставляет первоклассные и высокоэкономичные решения, чему способствует огромный опыт компании в коэкструзии.

За последние годы рынок в сегменте промышленного производства продуктов из теста приобретает все более динамичное развитие.

Принимайте участие в этом росте рынка: используя ведущую технологию Handtmann.

Идет ли речь об обычном хлебе, сдобном хлебе с добавлением сухофруктов, сортах хлеба из муки грубого помола с отрубями, различных видах печений или бисквитного теста, практически для любой идеи у Handtmann имеется высокоэффективное технологическое решение.

Примеры продуктов

- **Хлеб**
- **Сдобный хлеб с добавлением сухофруктов**
- **Хлеб из муки грубого помола с отрубями**
- **Тесто для пицц**
- **Разновидности печений**
- **Бисквитное тесто**
- **Песочное сдобное тесто**

ПРОДУКТЫ ДЛЯ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Освоение и реализация трендовых продуктов

ПРОДУКТЫ ДЛЯ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ПРОДУКТЫ.

Основными важными пунктами для производителей в сфере переработке продуктов для быстрого приготовления и деликатесных продуктов являются качество, эстетичный внешний вид и наивысшая весовая точность порций. Поведение потребителей и связанное с ним развитие рынка в значительной мере определяются продуктами, которые предлагаются для питания в готовом виде. Этот факт требует дополнительных технологических решений, примером является автоматизированное порционирование в упаковки. При этом новейшие устройства управления обеспечивают совместимость систем Handtmann в любом направлении.

К тому же интернациональные трендовые продукты питания и региональные привычки потребителей расширяют огромный спектр идей и инновационных решений.

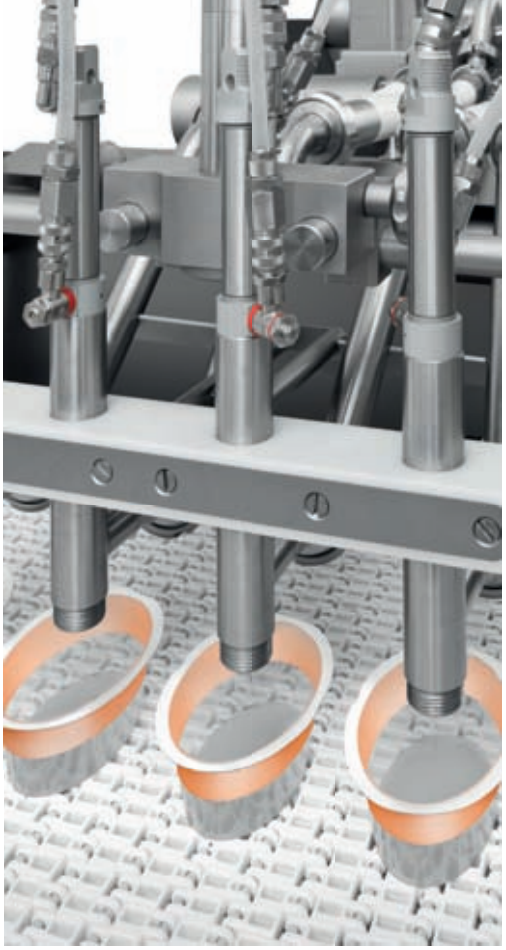
Также и в этом сегменте компания Handtmann со своими технологическими процессами удовлетворяет самым притязательным требованиям в переработке пищевых продуктов.

Порционирование с точностью до грамма и дозировка, например, дорогостоящих деликатесных салатов является одной из главных компетенций Handtmann.

Идет ли речь о бутербродной массе, салатах, яичных рулетах, пельменях или варениках, технологические решения Handtmann базируются на таких компонентах, как набивка, порционирование, отделение, дозировка, коэкструзия и формование.

Эти технологические процессы в сочетании с высокоэкономичными производственными системами позволяют выполнять переработку разнообразных продуктов для быстрого приготовления с наивысшим качеством.

Воспользуйтесь технологическими решениями Handtmann для достижения Вашего экономического успеха с продуктами для быстрого приготовления и деликатесными продуктами.



В Форуме Handtmann можно протестировать необычные инновационные идеи создания продуктов. Обращайтесь к нам, чтобы совместно обсудить Ваши концепции.

Примеры продуктов

- **Деликатесные салаты**
- **Мясной салат, карри-салат**
- **Рыбный салат, салат из креветок**
- **Картофельный салат**
- **Овощной салат и салат из сырых растений**
- **Бутербродная масса**
- **Пудинг**
- **Пельмени**
- **Яичные рулеты**
- **Вареники**
- **Рисовая каша**
- **Паста из бобов**

ДРУГИЕ ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

Многообразны и динамичны, как мировые рынки
РЕШЕНИЯ ДЛЯ ЕЖЕДНЕВНО НОВОГО ПРИМЕНЕНИЯ.

С индустриализацией больших сегментов переработки пищевых продуктов в центре внимания рентабельных технологических решений оказались и другие сферы применения, как, например, корм для животных. Поскольку единственное условие для пастообразных масс выполнено, автоматизация процессов с Handtmann не имеет границ.

Для всей отрасли характерен переломный период. Ежедневно поступают новые идеи из различных отраслей, которые свидетельствуют об одном: Handtmann со своей отработанной технологией вакуумных шприцов, автоматизированных процессов и систем даже вне классических сфер применения предоставляет убедительные и высокоэкономичные решения.

В связи с полным удовлетворением основного требования по пастообразной массе можно надежно перерабатывать также и кусковые компоненты.

При этом спектр применения практически безграничен. Марципан, супы, соусы, паштеты или батончики-мюсли - это только некоторые примеры из многочисленных возможностей применения. При этом специальные компоненты обеспечивают наилучшую эффективность в том случае, если стандартные элементы не могут достичь нужного эффекта.

Для того чтобы Ваши идеи протестировать в условиях, соответствующих реальному производству, компания Handtmann инвестировала средства в новый центр технологий и разработок с местоположением в Биберахе (Германия).

Используйте шансы и потенциалы, которые предлагает Вам рынок. С Handtmann в качестве опытного партнера в технологии.

Все пастообразные массы абсолютно независимо от применения и сферы их использования перерабатываются по технологии Handtmann эффективно, с высоким качеством и надежностью.

Примеры продуктов

- **Марципан**
- **Корм для животных**
- **Супы**
- **Соусы**
- **Паштеты**
- **Батончики-мюсли**

Права на технические изменения сохраняются.

700781

www.handtmann.de

Albert Handtmann
Maschinenfabrik GmbH & Co. KG

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

handtmann
Идеи с будущим