

TECHNOLOGIE A APLIKACE PEKAŘSKÉ VÝROBKY

Procesní řešení a výrobky





MODERNÍ SYSTÉMY PRO ROZMANITÉ PEKAŘSKÉ VÝROBKY

Prémiové technologie. Znalosti a zkušenosti. Servis po celém světě.

Handtmann je světovým lídrem výroby moderních systémových technologií, které jsou aplikovány v oblasti výroby pekařských a jiných potravinářských výrobků. Nabídka zahrnuje dělicí a porcovací stroje v různých stupních jejich výkonů a produktivity. Pro kompletní procesní řešení pro výrobu pekařských výrobků jsou tyto aplikace doplněny v kombinaci s příslušenstvím pro krájení/dělení, tvarování nebo dávkování.

Přední vlastností strojů pro dělení a porcování těsta je extrémně přesná přesnost dávkování díky vnitřnímu lopatkovému dopravníku. To je zvlášť u hmot a těst s vyšší cenovou hodnotou, jak jsou např. náplně, rozhodující faktor pro úsporu nákladů. Díky své velké flexibilitě jsou tyto komplexní systémy vhodné po širokou škálu aplikací: od různých druhů chleba jako je chléba žitný, pšeničný, špaldový nebo celozrnný až po inovativní oblasti produktů jako např. bezlepkové výrobky, cookies, výrobky typu volných francouzských těst a mnoho dalších.

HANDTMANN FORUM – moderní technologické zákaznické centrum pro testování produktů a inovace.

Možnost testování trendů, nápadů na nové výrobky nebo nových výrobních procesů. V pekařském centru Handtmann, které je vybaveno kompletním vybavením pro výrobu pekařských výrobků, jsou testovány požadavky zákazníků a zúčastněných stran v praktických podmínkách. Jste zvědaví, Vaše nápady a receptury odzkoušet v reálných provozních podmínkách. Využijte pekařské centrum jako Vaši pekárnu pro inovativní produktová řešení, vyráběná pomocí moderní a úsporné technologie Handtmann.



TECHNOLOGIE DĚLENÍ A PORCOVÁNÍ TĚSTA.

Základ pro výrobu “na gram přesných” produktů.

Handtmann nabízí stroje na dělení a porcování těsta modelových řad VF 600 B a VF 800 v různých stupních výkonu a produktivity. Ve spojení s přídatnými zařízeními se stroje stávají flexibilním systémem pro dělení těsta, dávkování pastovitých hmot a náplní nebo pro tvarování a dělení produktů v jednom kroku. Přední vlastností dělicích a porcovacích strojů Handtmann je velmi precizní přesné dělení pomocí vnitřního lopatkového dopravníku, což představuje zejména u těst a hmot s vyššími surovinovými náklady významnou nákladovou úsporu.

Podávání produktu

Předpokladem pro k těstu velmi šetrné a hmotnostně přesné dělení a porcování těsta je synchronní kombinace podavače s efektivním tvarováním na výstupu z násypky. Podávání produktu je podpořeno vakuem lopatkového dopravníku. To garantuje během celého výrobního procesu rovnoměrné a kontinuální plnění dopravníkové komory.

Lopatkový dopravník

Lopatkový vnitřní dopravník je “srdcem” strojů VF 800 a VF 600 B pro dávkování a porcování těsta a je základem pro výjimečnou přesnost při dělení těsta. Obzvláště šetrné zpracování dávkovacího materiálu uvnitř stroje a kontinuální dávkovací tok zajišťuje prvotřídní kvalitu výsledného produktu.

Pohonný systém

Handtmann servo-technologie znamená systém, který přesně řídí veškeré pohyby, dokáže dynamicky spravovat veškeré procesy, přenášet potřebné signály a pohyby a přizpůsobovat se následným systémům. Jedná se o optimální souhru softwaru Handtmann, výkonných zesilovačů a vysoce výkonných servomotorů.

Centrální řízení

Displej ovládání monitoru umožňuje centrální ovládání a intuitivní řízení všech funkcí stroje. Ovládací prvek monitoru má barevný displej, možnost změny jazyků a jednoduchou uživatelskou logiku na základě Windows-CE. Až 300 míst pro uložení programů, 28 volitelných jazyků s rychlým přepnutím a integrovaný systém nápovědy a diagnostiky umožňují snadnou orientaci v každodenním provozu.

Ergonomie und hygiena

Sofistikovaná technologie a uživatelský komfort, hladký povrch a všestranné vybavení založené na modulárním principu - to zajišťuje ve spojení s jednoduchou obsluhou tu nejvyšší produktivitu bez ohledu na znalosti obsluhy. Jasná forma pokynů v hygienickém designu zajišťuje hygienický standard a možnost čištění nízkotlakými vodními zařízeními přispívá k vyčištění strojů v co nejkratším čase pro dosažení optimální hygieny.



TECHNOLOGIE TVAROVÁNÍ. KRÁJENÍ. DÁVKOVÁNÍ.

Různorodé pečivo s možným příslušenstvím.

Systémová řešení firmy Handtmann lze použít jako samostatně výrobní jednotku nebo flexibilně integrovat do komplexních procesních řešení. Skrz ovládání monitorem jako centrálního řídicího prvku lze snadno zvládnout složité výrobní procesy.

DOPRAVA

Vysoká dopravní rychlost při konstantním tlaku zajišťuje maximální účinnost. Šetrné zacházení při dopravě těsta garantuje prvotřídní image produktu a jeho vynikající kvalitu.

KRÁJENÍ/DĚLENÍ

Precizní a čisté krájení/dělení je zaručeno díky patentovanému procesu dělení Handtmann. Různé řezy a individuálně nastavitelná délka produktu umožňují výrobu široké škály produktů.

TVAROVÁNÍ A DĚLENÍ

Poptávka po snack-výrobci, trendových a konvenčních produktech v pekařském oboru otevírá pro trh nové možnosti. Handtmann nabízí aplikační řešení s nesčetnými a flexibilními možnostmi produktu z hlediska tvaru, designu, konzistence a kvality.

PORCOVÁNÍ

Díky velmi vysoké přesnosti dávkování je zaručena ekonomická a nákladově spolehlivá výroba i u surovin s vyšší náročností na strojní zpracování.

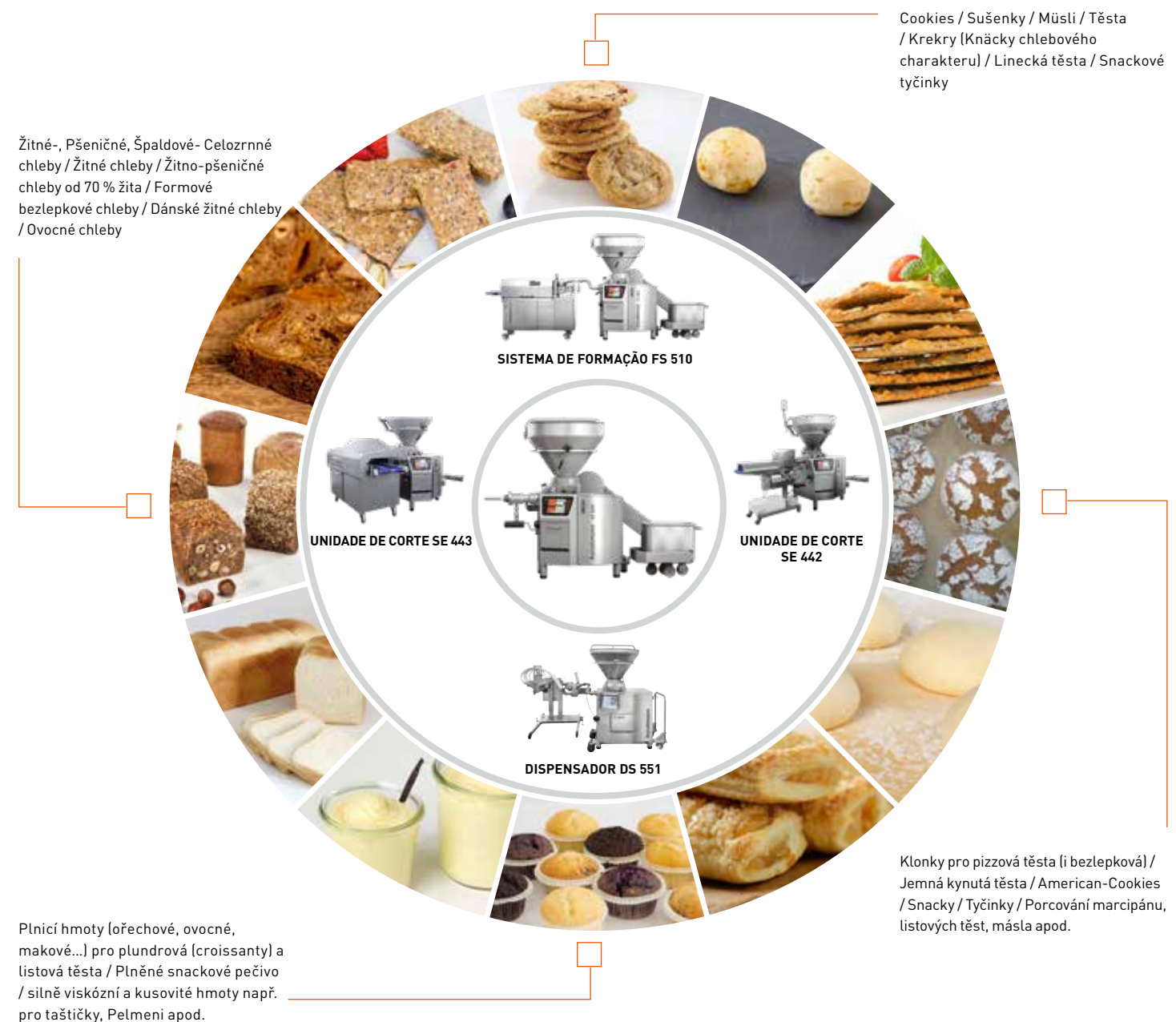
DÁVKOVÁNÍ

Zejména u dražších surovin je přesné dávkování klíčovým nákladovým faktorem. "Na gram přesné" dělení (dávkování) produktů různorodé konzistence do všech možných produktů a nádob je jednou z hlavních kompetencí firmy Handtmann.

VÝHODY

- **EKONOMICKÁ VÝROBA**
Díky nejvyšší přesnosti dělení/dávkování
- **VÝZNAMNÉ SNÍŽENÍ NÁKLADŮ**
Díky bezolejovému principu dělení
- **VELKÁ ROZMANITOST VÝROBKŮ**
Díky kombinaci s přídatnými zařízeními může být výroba pekařských výrobků velmi flexibilní a efektivní
- **DŮVĚRA**
Přes 60 let zkušeností ve vývoji a výstavbě dělících systémů pro výrobu potravinářských produktů
- **ŠPIČKOVÁ TECHNOLOGIE A TOP-SERVIS**
Technologie "made in Biberach" (Německo) v součinnosti s celosvětovou prodejnou a servisní sítí
- **HYGIENA**
Možné čištění strojů Handtmann mokrou cestou

Žitné-, Pšeničné, Špaldové- Celozrnné chleby / Žitné chleby / Žitno-pšeničné chleby od 70 % žita / Formové bezlepkové chleby / Dánské žitné chleby / Ovocné chleby





ŘEŠENÍ PRO ŘEMESLO I PRŮMYSL.

Strojní program pro všechny stupně produktivity.

Ať už jsou pekařské výrobky vyráběné řemeslně, polo-průmyslově nebo průmyslově, portfolio produktů Handtmann nabízí vhodné systémy pro všechny tyto oblasti. Řada dělicích strojů VF 800 a VF 600 B nabízí typy strojů v různých výkonových úrovních, vybavené různými velikostmi dopravníků a dalšími možnostmi vybavení. Vždy vhodné pro individuální požadavky a aplikace.

	VF 830	VF 838 S3	VF 838 S6	VF 838 S9	
Plnicí výkon v kg/h:	6.000	3.000	6.000	6.000	9.000
Plnicí tlak v bar:	25	70	70	70	30
Výkon dělení v porcích/min.:	800	1.000			
Násypka:	350 litrů	350 litrů			

VF 840	VF 842	VF 848 S9	VF 848 S12		VF 848 S15	
9.000	12.000	9.000	10.800	12.000	10.800	15.000
25	25	45	45	40	45	25
800	800	1.000				
350 litrů	350 litrů	350 litrů				

	VF 608 B	VF 612 B
Plnicí výkon v kg/h:	2.000	3.000
Rozsah dělení:	5 g až 100 kg dávka	5 g až 100 kg dávka
Násypka:	100 litrů nebo 60 litrů	240 litrů nebo 160 litrů

VF 620 B	VF 630 B
6.000	10.000
5 g až 100 kg dávka	5 g až 100 kg dávka
240 litrů, 160 litrů nebo 350 litrů	350 litrů oder 240 litrů



HANDTMANN VÝROBNÍ ZÁVOD



HISTORIE PODNIKÁNÍ HANDTMANN

1873	—	Založení firmy Handtmann
1954	—	Založení výrobního závodu Handtmann
1966	—	Patent na lopatkový dopravník a výroba první vakuové plničky
1986	—	Vývoj prvního mikroprocesorového řízení na vakuové plničce
1999	—	Výstavba firemního sídla a závodu Handtmann v Biberachu Nord
2010	—	Výstavba technologického a zákaznického centra Handtmann
2015	—	Výstavba zákaznického centra speciálně pro pekařské účely
2017	—	Investice přes 20 mil. € do nového logistického centra
2018	—	Anuga FoodTec- zlatá medaile pro dělicí systémy Handtmann
dnes	—	30.000 m2 výrobní závod. 4.000 m2 zákaznických center Handtmann 6.700 m2 logistické centrum. 700 pracovníků. Servis a prodej ve 100 zemích světa