

¡EXPERIMENTE LA VARIEDAD!

Haga realidad sus ideas de productos con la tecnología de Handtmann



handtmann
Ideas con futuro.



Handtmann Maschinenfabrik

EL FORO COMO IMPULSOR DE SOLUCIONES INNOVADORAS

Fundada en 1954, la empresa Handtmann Maschinenfabrik se ha convertido en líder mundial en la fabricación de sistemas de embutición y porcionado para la industria alimentaria. Con el claro compromiso de ofrecer la máxima calidad, rentabilidad y fiabilidad, Handtmann establece continuamente nuevos estándares en el mercado.

Las innovaciones eficaces y duraderas tienen siempre su origen en necesidades no satisfechas del mercado y en personas que afrontan los retos del futuro con visiones, fuerza y entusiasmo.

Handtmann comprende muy bien estos valores y ha conseguido materializar su propia visión de desarrollar una intensa relación con el cliente. En estrecho diálogo con clientes de todo el mundo e inspirándose en las tendencias del mercado y en las propias ideas se crean soluciones altamente rentables y a la vanguardia tecnológica.

En el Foro Handtmann, estas soluciones se configuran perfectamente a los requerimientos específicos del cliente bajo condiciones prácticas y de higiene. Ya sea carne, productos lácteos, pescado, masa, precocinados o campos de aplicación totalmente nuevos: sus nuevas ideas de productos ya no tienen limitaciones.

Le invitamos a que pruebe también sus ideas más inusuales bajo condiciones reales. Utilice el foro como cocina de pruebas para descubrir soluciones de productos innovadoras y nuevas oportunidades de mercado.

El Foro Handtmann le ofrece nuevas perspectivas para el desarrollo de productos creativos con alimentos de todo tipo.

Aproveche los potenciales que nuestra tecnología le ofrece.



Handtmann Maschinenfabrik

- Desarrollo competente y continuo con más de 70 ingenieros y técnicos
- Instalaciones de producción de tecnología punta con un alto nivel de fabricación propia
- Servicio de primera con más de 350 técnicos de servicio en todo el mundo y concepto de mantenimiento preventivo
- Asistencia tecnológica y soluciones técnicas para toda la cadena de procesos



Las embutidoras al vacío VF 600 de Handtmann son las unidades de control ideales en soluciones de sistema complejas y procesos de producción automatizados.



Tecnología líder y calidad de primera

ALTA RENTABILIDAD CON LAS SOLUCIONES DE PROCESO HANDTMANN

Los mercados se desarrollan con un gran dinamismo. Tendencias de consumo globales con innovadores productos precocinados en contraste con hábitos de consumo nacionales y regionales. Esta amplia variedad no solo ofrece perspectivas muy interesantes de cara al futuro, sino que también supone grandes retos para los fabricantes de los productos.

Handtmann responde a estos retos con sus soluciones de alto rendimiento y su tecnología punta.

Automatización, flexibilidad, precisión de porcionado y la más alta variabilidad en todos los pasos de proceso garantizan soluciones individuales con una extraordinaria rentabilidad.

Se dispone de una amplia libertad para la utilización flexible en los más distintos procesos y para satisfacer los deseos del cliente y las nuevas demandas del mercado.

Handtmann es especialista en las áreas de embutición, porcionado, picado, división, dosificación, coextrusión, formado, agrupamiento y automatización.

La embutidora al vacío constituye siempre el eje central con el que se controlan sistemas inteligentes y soluciones en línea con una alta eficiencia. El control por PC basado en Windows ofrece al operario el control central y la vigilancia de todas las funciones.

Aproveche la competencia de Handtmann para la producción de alimentos de todos los ramos y nichos de mercado.



COMPETENCIAS PRINCIPALES DE HANDTMANN

Embutición:

Velocidad de embutición máxima y presión de embutición constante garantizan la más alta eficiencia. Gracias al suministro cuidadoso del material de embutición se obtiene un aspecto de primera y una excelente calidad del producto.

Dosificación:

Precisamente en las materias primas más costosas la dosificación exacta es un factor clave para el éxito. La dosificación al gramo de productos de distinta consistencia en una gran variedad de recipientes es uno de los puntos fuertes de Handtmann.

Porcionado:

Con una precisión de porcionado de $\pm 0,1$ gramos se consigue una producción rentable y de cálculo segura, también con las materias primas de más alto coste.

Coextrusión:

Con la tecnología de coextrusión de Handtmann se pueden fabricar de forma rentable nuevos productos con una técnica innovadora. Dos embutidoras al vacío reúnen las masas exteriores e interiores y hacen posible la creación de productos nuevos y variados.

División:

Una división precisa y limpia es uno de los requisitos básicos para el éxito de ventas de productos listos envasados. Diferentes secciones de producto y longitudes ajustables individualmente permiten una amplia variedad de productos.

Formado:

La enorme demanda de productos precocinados abre infinitas posibilidades en cuanto a forma, configuración, consistencia y composición. Handtmann ofrece las soluciones perfectas para cada aplicación con una gran cantidad de opciones flexibles.

VARIEDAD

Variedad en mayúsculas. No hay limitaciones para la realización de sus ideas. Con la tecnología de Handtmann podrá procesar todos los productos pastosos con la máxima calidad.

Valor para innovar

CONQUISTE NUEVOS SEGMENTOS DE MERCADO CON HANDTMANN

Con la tecnología de Handtmann sus ideas no tendrán límites. Incluso productos totalmente revolucionarios, innovadores o complejos pueden realizarse de forma fiable con las soluciones de alta rentabilidad de Handtmann. Handtmann le ofrece soluciones en línea complejas en cuyo centro se encuentra siempre una potente embutidora al vacío Handtmann.

Ya sea carne, lácteos, pescado, masa, precocinados u otros campos de aplicación: las soluciones de proceso pueden utilizarse con una alta rentabilidad en todos los productos y sectores.

Así, por ejemplo, el sistema ConPro ofrece soluciones de producción de alta eficiencia para productos embutidos con cobertura de alginato comestible, pero también puede utilizarse de la misma forma sobresaliente para la producción de palitos de queso, embutido de pescado o comida para animales.

Las soluciones sectoriales que se describen a continuación ofrecen una primera orientación sobre nuestras competencias y al mismo tiempo abren el camino a la realización de una gran cantidad de aplicaciones creativas en el procesamiento de masas pastosas de muy diferente viscosidad.

Handtmann, con su equipo de especialistas cualificados y experimentados, estará a su lado para que pueda materializar sus productos de forma segura y rentable.



CARNE



LÁCTEOS



PESCADO



MASA



PRECOCINADOS



**OTRAS
APLICACIONES**



CARNE

Tradición en la perfección

PRODUCTOS CURADOS Y DE CARNE PICADA

Con décadas de experiencia en todo el mundo y una alta competencia en soluciones para productos embutidos y de carne picada, Handtmann es su socio tecnológico perfecto. Unidades de producción industriales y técnicamente avanzadas, como el sistema ConPro, permiten elaborar productos innovadores con una alta rentabilidad. Handtmann ofrece soluciones para productos embutidos y de carne picada tradicionales, pero también para productos precocinados de moda, como hamburguesas, bolitas o salchichas coextruidas con diversos rellenos.

Precisamente estas aplicaciones son el origen de que Handtmann revolucionara los procesos de elaboración hace casi 60 años. Innovaciones pioneras han permitido el desarrollo continuo de procesos, los cuales pueden aplicarse perfectamente a todos los productos.

Así, por ejemplo, el sistema ConPro de Handtmann permite desarrollar creaciones de productos curados totalmente nuevos en producción continua utilizando cobertura vegetal de alginato en lugar de tripa natural o artificial.

La línea Handtmann de carne picada, con balanza opcional integrada y control central HCU, es hoy día el nuevo estándar en materia de precisión en el peso y rentabilidad.

O la línea de embutidoras al alto vacío, que suponen un nuevo nivel tecnológico para la producción de jamones, jamones cocidos y moldeados.

Estos son solo algunos ejemplos de la acreditada competencia tecnológica que caracteriza a todas las soluciones Handtmann para productos embutidos y de carne picada.

Aproveche nuestra competencia.

Ya sea salchicha cocida, embutido escaldado, productos curados, jamones o precocinados innovadores — Con Handtmann obtendrá una rentabilidad y una seguridad de proceso máximas.



Ejemplos de productos

- Embutido escaldado
- Salchicha cocida
- Embutido curado
- Jamón, jamón cocido, jamón moldeado
- Salchichas ConPro
- Productos de embutido coextruidos
- Porciones de carne picada
- Albóndigas
- Hamburguesas
- Cevapcici
- Kebab



LÁCTEOS

Variedad totalmente automatizada

PRODUCTOS DE LECHE Y QUESO

La producción totalmente automatizada de productos de leche y queso es un importante campo de aplicación que puede realizarse con una alta rentabilidad con la tecnología de Handtmann. Embutición, porcionado, formado, división, coextrusión o dosificación — Sus ideas no tendrán límites.

Ya sea queso fundido, queso de cabra, rollos de queso, queso para untar o cheddar: para cada producto se dispone de una solución técnica en línea y detallada.

Así, por ejemplo, con la tolva calefactada de las embutidoras al vacío VF 600 podrá producir productos de queso fundido de forma segura.

Pero también nuevos productos de queso coextruidos pueden realizarse con la tecnología de Handtmann en la forma que se desee. El sistema de coextrusión de Handtmann está formado por dos embutidoras al vacío que reúnen las masas interior y exterior en un solo paso de trabajo.

La técnica de control y regulación más moderna garantiza una máxima precisión de porcionado de la masa interior, así como pesos al gramo del producto final.

Otro ejemplo de aplicación es la producción de mantequilla de hierbas, la cual puede realizarse en grandes series con la tecnología de Handtmann.

Utilice nuestro nuevo foro para sus pruebas de productos en la fase de desarrollo o bien para optimizar sus productos existentes. El resultado será una rentabilidad y una calidad máximas.

Debido a sus distintas consistencias y comportamientos de flujo, los productos de queso requieren un amplio know-how y soluciones técnicas especiales. Handtmann pone todo eso a su disposición.



Ejemplos de productos

- Queso fundido
- Queso de cabra
- Rollos de queso
- Queso para untar
- Productos de queso coextruidos
- Cheddar
- Mantequilla de hierbas
- Palitos de queso
- Productos ConPro



PESCADO

Seguridad de proceso en la transformación de materias primas de alto coste PRODUCTOS Y RELLENOS DE PESCADO

Debido a su fácil alterabilidad, el pescado, los productos de pescado y sus rellenos plantean exigencias especialmente altas en materia de higiene y seguridad de proceso. Un segundo factor, decisivo para la rentabilidad, es la utilización, comparativamente alta, de materias primas costosas, lo cual hace necesario una precisión de porcionado máxima. La tecnología de Handtmann no solo garantiza una seguridad de proceso máxima, sino que ofrece además beneficios adicionales con un alto valor añadido gracias al procesamiento versátil de trozos que se producen durante el fileteado del pescado.

Con su tecnología, Handtmann ofrece soluciones de primera calidad para todo el espectro de aplicaciones. Estas soluciones abarcan desde accesorios sencillos para empresas que desean ampliar su oferta con productos de pescado, hasta soluciones de tecnología punta, como el sistema ConPro.

El sistema ConPro es la forma más moderna de crear productos de pescado: la cobertura de alginato en lugar de tripa, es la base para la producción altamente rentable de, por ejemplo, salchichas de pescado. Aquí se unen las ventajas de la cobertura comestible de alginato con la técnica altamente flexible de Handtmann.

Otro punto fuerte de la tecnología Handtmann es de gran importancia precisamente en los productos de pescado: las soluciones de embutición, porcionado, división, dosificación, coextrusión y formado abren nuevos caminos a la producción segura de productos totalmente innovadores. Entre ellos cabe destacar tanto el carpaccio de mariscos -en el que Handtmann jugó un papel de auténtico precursor en el mercado-, como también las ensaladas de pescado, surimi, caviar, sushi y otros muchos productos.

Apueste por la competencia de Handtmann y aproveche las ventajas económicas en su producción de pescado.



Con su tecnología, Handtmann es capaz de realizar también ideas absolutamente innovadoras para pescado, productos de pescado y rellenos. Tenemos las soluciones tecnológicas para sus productos.



Ejemplos de productos

- Salchichas de pescado
- Albóndigas de pescado
- Hamburguesas y palitos de pescado
- Surimi, caviar y sushi
- Paté de pescado
- Salchichas ConPro
- Ensalada de pescado
- Carpaccio de mariscos



MASA

Seguridad de proceso en productos de masa

PRODUCTOS DE MASA EN SU MÁX AMPLIA VARIEDAD

El mercado de los productos de panificación y pastelería ha sufrido cambios importantes en los últimos años. La producción industrial de masas exige una máxima precisión de porcionado y soluciones de proceso inteligentes, especialmente para el formado y la dosificación.

Gracias a su gran competencia en otras aplicaciones de productos alimenticios, Handtmann ofrece soluciones tecnológicas de primera calidad para productos de panadería y masas.

Sobre todo la alta flexibilidad de los pasos de proceso desarrollados permite la configuración perfecta a requerimientos específicos, como los necesarios para la fabricación de productos de masa.

Así, por ejemplo, las masas de pan y de bizcocho pueden porcionarse en formas perfectas y al gramo, y crearse bolas listas para la masa de pizzas.

Gracias a su amplia experiencia en la coextrusión, Handtmann ofrece también soluciones excelentes y altamente rentables para la producción de galletas.

El mercado para la producción industrial de productos de masa seguirá teniendo un gran dinamismo en los próximos años.

Participe de este crecimiento: con la tecnología líder de Handtmann.

Ya sea pan, pan de frutas, panes integrales, galletas o masa de bizcochos: Handtmann dispone de la solución tecnológica perfecta para cada idea de producto.



Ejemplos de productos

- Pan
- Pan de frutas
- Pan integral
- Masa para pizza
- Galletas
- Masa para bizcochos
- Masa quebrada





PRECOCINADOS

Observando y desarrollando tendencias

PRODUCTOS PRECOCINADOS Y SELECTOS

En la elaboración de productos precocinados y selectos los principales retos a los que se enfrentan los fabricantes son la calidad, la imagen del producto y la precisión en el peso de las porciones. El comportamiento del consumidor y, con ello, el desarrollo de los mercados, está fuertemente marcado por los productos listos para el consumo. Estos productos exigen soluciones para el tratamiento posterior, como el porcionado automático en envases. Las soluciones en línea de Handtmann son compatibles en todos los sentidos gracias a la técnica de control más moderna.

Las tendencias de alimentación mundiales, así como los hábitos de consumo regionales ofrecen grandes posibilidades para la creación de nuevos productos y soluciones innovadoras.

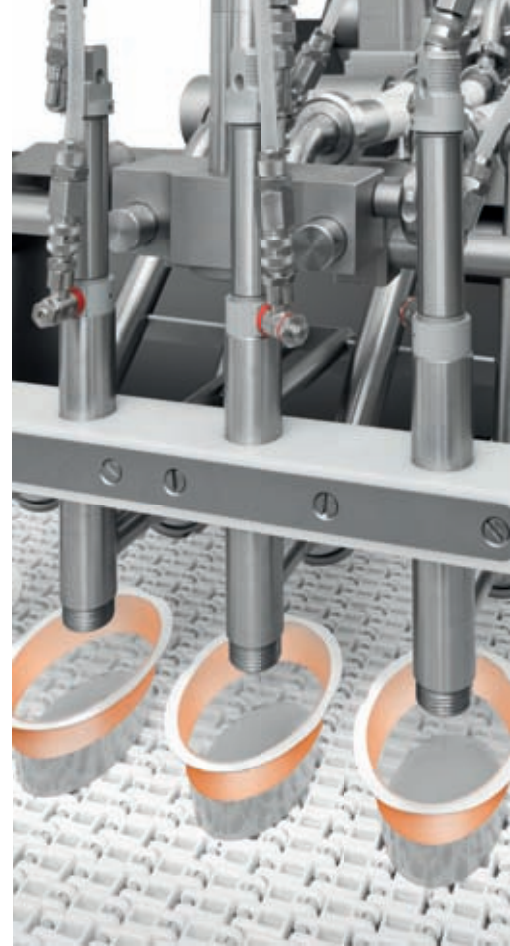
Gracias a sus soluciones tecnológicas, Handtmann satisface también los más altos requerimientos en este segmento de la elaboración de alimentos.

El porcionado y la dosificación al gramo de, por ejemplo, ensaladas preparadas con la utilización de productos costosos, es uno de los puntos fuertes de Handtmann.

Ya sea productos para untar, ensaladas, rollos de primavera o empanadillas: el origen de las soluciones tecnológicas de Handtmann se basa en los elementos de proceso embutición, porcionado, división, dosificación, coextrusión y formado.

Con estos pasos de proceso interconectados en soluciones en línea de alta rentabilidad se pueden elaborar multitud de productos precocinados de la más alta calidad.

Aproveche las soluciones de proceso de Handtmann para alcanzar su éxito comercial con productos precocinados y selectos.



El Foro Handtmann le permitirá también probar ideas de productos ingeniosas e innovadoras. ¡Háblenos de sus visiones!



Ejemplos de productos

- Ensaladas preparadas
- Ensalada de carne, ensalada al curry
- Ensalada de pescado, ensalada de gambas
- Ensalada de patatas
- Ensalada de hierbas y de verduras crudas
- Productos para untar en el pan
- Pudín
- Pasta rellena (maultaschen)
- Rollos de primavera
- Empanadillas
- Papilla de arroz
- Pasta de frijoles



OTRAS APLICACIONES

Tan variadas y dinámicas como los mercados mundiales SOLUCIONES PARA NUEVAS APLICACIONES

Con la industrialización de grandes segmentos del procesamiento de alimentos, cada vez gana más importancia la creación de soluciones tecnológicas rentables para otras áreas, como el de la comida para animales. Cuando el único requisito está impuesto por masas pastosas, no existen entonces limitaciones para la automatización de los procesos con Handtmann.

Todo el ramo está cambiando. A diario nos llegan nuevas ideas de aplicaciones procedentes de los más distintos sectores, que dejan patente una cosa: con su sofisticada tecnología en embudidoras al vacío, procesos automatizados y soluciones en línea, Handtmann ofrece soluciones convincentes y altamente rentables también para aplicaciones alejadas del ámbito clásico.

Y es que si el requerimiento básico consiste en procesar masas pastosas, pueden elaborarse también de forma segura componentes con fragmentos.

Aquí, el espectro de aplicaciones es prácticamente ilimitado. Mazapán, sopas, salsas, patés o barritas de cereales son solo algunos de los numerosos ejemplos de aplicaciones. Componentes especiales garantizan la más alta eficiencia cuando los elementos estándar llegan a sus limitaciones.

Handtmann ha invertido en un nuevo centro de tecnología y desarrollo en su sede central de Biberach (Alemania) donde podrá probar sus ideas también en condiciones técnicas de producción reales.

Aproveche las oportunidades y los potenciales que le ofrece el mercado. Con Handtmann a su lado como socio tecnológico con experiencia.

Todas las masas pastosas, sin importar en absoluto la aplicación o el ramo, pueden procesarse eficientemente y con una alta calidad y seguridad de proceso con la tecnología de Handtmann.



Ejemplos de productos

- Mazapán
- Alimentos para mascotas
- Sopas
- Salsas
- Patés
- Barritas de cereales



www.handtmann.de



Albert Handtmann
Maschinenfabrik GmbH & Co. KG

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

handtmann
Ideas con futuro.