

ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОНДИТЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ И СНЕКОВ

Технологические решения и продукты





ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОНДИТЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ И СНЕКОВ

ТЕХНОЛОГИИ ПРЕМИУМ-КЛАССА. Знания и опыт.
Техническое обслуживание в разных странах мира.

Компания Handtmann является одним из ведущих мировых производителей инновационных систем и технологий, применяемых в производстве кондитерских изделий и в пищевой промышленности в целом. Модульная линейка продукции включает машины для порционирования с разными уровнями производительности. Это комплексные технологические решения для производства кондитерских изделий и снеков в комплекте с различными вспомогательными устройствами для резки / разделения, формовки и дозирования.

Машины для порционирования Handtmann отличает высокая точность порционирования, которая достигается за счет системы роторной подачи продукции. Это дает исключительную возможность экономии, особенно при работе с продуктами высокого качества. Благодаря своей исключительной универсальности, эти комплексные системы подходят для производства самой разной продукции: от изделий с мягкой консистенцией, например, маффинов, печенья, до любых батончиков или твердых изделий, например, марципана, мастики, а также инновационных изделий, таких, как снеки в альгинатной оболочке, и многого другого.

ФОРУМ HANDTMANN

Современный технологический центр по работе с клиентами для тестирования и внедрения инновационных технологий

Воплощение новых идей и испытание новых методов производства. Центр по работе с клиентами Форум Handtmann (имеющий разрешение ЕС на производство пищевой продукции в соответствии с последними положениями в сфере пищевого производства), полностью оборудованный для производства самой разнообразной пищевой продукции используется для воплощения в жизнь новых идей и запросов клиентов и заинтересованных сторон в реальных условиях. Приезжайте и проверьте на практике свои идеи. Используйте Форум, чтобы создать инновационные производственные решения с применением современных и эффективных технологий Handtmann.

ОБСЛУЖИВАНИЕ HANDTMANN

Компания Handtmann работает и присутствует в разных странах мира

Handtmann Maschinenfabrik успешно разрабатывает и производит высококачественные машины и решения для автоматизации с 1954 года. На сегодняшний день компания Handtmann ведет деятельность на территории более 100 стран совместно с компетентными и прекрасно обученными партнерами по продажам и техническому обслуживанию.





ТЕХНОЛОГИИ ПОРЦИОНИРОВАНИЯ HANDTMANN

Дозирование основы для продукции премиум-качества с точностью до грамма.

Handtmann предлагает линейку машин для порционирования VF 600 и VF 800 для разных уровней производительности. В комплекте с вспомогательными устройствами они становятся универсальными системами, которые можно использовать для дозирования и порционирования теста, для дозирования пастообразных продуктов и начинок, а также для формовки и дозирования в один шаг. Машины для порционирования Handtmann отличает высокая точность порционирования, которая достигается за счет системы роторной подачи, что составляет главное ценовое преимущество при работе с начинками из сырья высокой стоимости.

Подача продукции

Условие для бережного процесса дозирования с точным порционированием создает совершенная технология, состоящая из синхронизированного шнека и способствующая улучшению движения потока форма выпускного отверстия воронки. Процесс подачи продукции оптимизируется за счет вакуумного затвора системы подачи. Таким образом обеспечивается постоянство и непрерывность наполнения ячеек системы подачи на всем протяжении процесса производства.

Роторная система подачи

Роторная система подачи является основным элементом моделей VF 800 и VF 600 для дозирования и порционирования, а также создает условия для точного порционирования любой начинки с твердыми кусочками или вкраплениями. Постоянное поступление начинки в систему подачи обеспечивает исключительно щадящее порционирование и гарантирует первоклассное качество продукции.

Технологии привода

Сервопривод Handtmann представляет собой систему, которая точно контролирует движения, может динамически формировать последовательности процессов, осуществлять суперпозицию сигналов и адаптироваться к системам, следующим по технологической цепочке. Разработанное компанией Handtmann программное обеспечение гарантирует оптимальное взаимодействие высококлассных усилителей и высокопроизводительных серводвигателей.

Центральная система управления

Дисплей системы контроля и управления облегчает центральное управление и интуитивное управление всеми функциями машины. Система контроля и управления оснащена цветным дисплеем с языком символов и простой логикой обслуживания. 300 ячеек памяти продукта, 28 языков на выбор с функцией быстрого переключения языков и интегрированной системой помощи и диагностики. Все эти преимущества обеспечивают простоту навигации при ежедневном использовании.

Эргономика и гигиена

Продуманные технические решения и комфорт обслуживания, впечатляющий дизайн с гладкими поверхностями и разнообразное оснащение по модульному унифицированному принципу. Непревзойденная технология в сочетании с простотой обслуживания обеспечивает максимальную производительность независимо от знаний оператора. Современный и четкий язык форм обеспечивает высокий гигиенический стандарт, а функция очистки с очистителями низкого давления гарантируют идеальное гигиеническое состояние в кратчайшие сроки.



ТЕХНОЛОГИИ ФОРМОВАНИЯ. РЕЗКА. КОЭКСТРУЗИЯ. АВТОМАТИЗАЦИЯ...

Широкий ассортимент продукции с вспомогательными системами.

Системные решения Handtmann могут использоваться как отдельно стоящее производственное оборудование или интегрироваться в комплексные технологические решения. Благодаря системе контроля и управления в виде центрального контроллера, сложные производственные процессы регулируются легко и надежно.

ЗАПОЛНЕНИЕ

Высокая скорость подачи при постоянном давлении заполнения обеспечивает максимальную эффективность и выход продукции. Щадящая подача начинки гарантирует первоклассный вид и отличное качество продукции.

ПОРЦИОНИРОВАНИЕ/ДОЗИРОВАНИЕ

Высокая точность порционирования гарантирует экономичность производства, даже при использовании высококачественного сырья. Точное дозирование в самые разнообразные контейнеры — это основная область специализации Handtmann.

КОЭКСТРУЗИЯ

Технология ConPro компании Handtmann позволяет осуществлять непрерывную коэкструзию продукции в полностью альгинатную оболочку. Продукция может быть порезана на отдельные куски или повешена цепочкой по желанию клиента.

НАРЕЗКА

Точная и чистая нарезка/разделение гарантированы, благодаря патентованному процессу сепарации Handtmann. Большой выбор вариантов ширины и длины продукции позволяет расширить ассортимент.

ФОРМОВАНИЕ И НАРЕЗКА

Спрос на снеки и трендовые продукты создает новую нишу на рынке. Компания Handtmann предлагает прикладные решения с множеством вариантов формы, дизайна, консистенции и текстуры изделий.

ПОЛУЧАЙТЕ ВЫГОДУ ОТ НАШИХ ПРЕИМУЩЕСТВ:

- **ЗНАЧИТЕЛЬНОЕ СНИЖЕНИЕ РАСХОДОВ**
за счет высочайшей точности порционирования
- **РАЗНООБРАЗИЕ ПРОДУКЦИИ**
благодаря большому выбору навесного оборудования
- **СООТВЕТСТВИЕ ВЫСОКИМ СТАНДАРТАМ
ГИГИЕНИЧЕСКИХ ТРЕБОВАНИЙ**
благодаря высококлассному гигиеническому дизайну и функции очистки с очистителями низкого давления
- **ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННАЯ ТЕХНОЛОГИЯ**
сделано в Биберахе / Германия, включая ТОП-СЕРВИС с сетью продаж и обслуживания по всему миру
- **НАДЕЖНЫЙ ПАРТНЕР**
с более чем 60-летним опытом и компетенцией в разработке и производстве систем порционирования для пищевой промышленности



РЕШЕНИЯ ДЛЯ СТАРТАПОВ, МАЛЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ И ПРОМЫШЛЕННЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ

Линейка оборудования для любых масштабов производства

Будь то стартап или уже крупное промышленное производство – в портфеле Handtmann всегда найдется та самая, нужная система для любых масштабов производства. Линейка VF 800 и VF 600 включает машины разной производительности, с разными системами подачи, разных размеров и с разными опциями. Всегда идеально соответствует всем особым требованиям в любой сфере применения.

i Брошюры о продукции

- **Машины для порционирования:**
VF 600/VF 800
- **Системы формования и нарезки:**
FS 510/FS 520/FS 521/FS 522/MSE 441
- **Системы укладки/дозирования:**
станция укладки/дозировки DS551
- **Системы коэкструзии:**
Технология ConPro
- **Технологии перекрутки и навешивания:**
AL- системы

i Видео производственных процессов

www.handtmann.de/suesswaren



АВТОМАТИЗАЦИЯ

Handtmann предлагает широкий ассортимент решений для автоматизации и обработки продукции. Как правило, все системы Handtmann представляют собой гибкие базовые модели для сложных производственных линий с различными процессами выше и ниже по конвейеру.



ПРИМЕРЫ ПРОЦЕССОВ И ПРОДУКЦИИ

Кондитерские изделия и снеки

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ СИСТЕМЫ ФОРМОВАНИЯ

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА

На примере системы формования FS 510

Продукт подается с помощью машины для порционирования на разделитель потока, встроенный в FS 510. Разделитель потока, работающий от сервопривода, гарантирует постоянный поток начинки на 24 полосах. Сепарация происходит непрерывно и прямо в сторону выхода, со скоростью движения продукции. Нужная форма продукта создается с помощью специальных формовочных элементов. Затем продукция передается ниже по конвейерной ленте.

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА

На примере системы формования FS 521

Продукт подается с помощью машины для порционирования на разделитель потока, встроенный в FS 521. Разделитель потока разделяет подаваемый продукт на 2 - 8 полос. С помощью формовочных элементов начинка доводится до формовочного модуля. Здесь системы вращающихся пластин обеспечивают придание изделиям необходимой формы. Далее продукция отправляется либо напрямую в водную систему или на обжарку, или в систему ламинирования и дальше по конвейерной ленте.

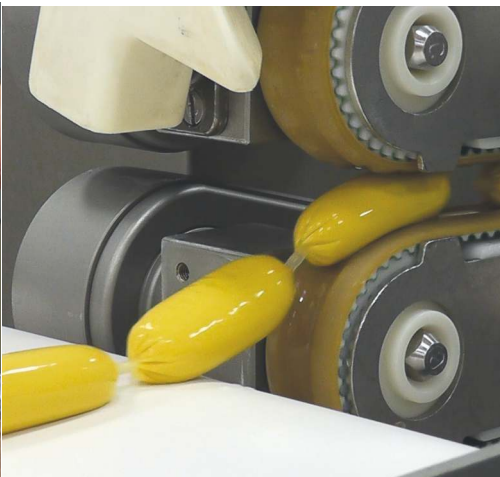
РУЧНЫЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА

На примере ручного устройства для формования/нарезки MSE 441

Продукция заранее делится на порции с помощью вакуумного заполнителя и отправляется на устройство для резки MSE 441. Форма создается за счет сменной вставки. Резка производится вручную с помощью двойных режущих лезвий или проволочного режущего устройства.

ПРИМЕРЫ ПРОДУКЦИИ

- Брусочки в самых разных вариантах
- Батончики во всех вариантах
- Бисквитные батончики
- Кондитерские изделия
- Фруктовые кубики
- Марципановые звезды и т.д.
- Guzinos/овощные палочки
- Хлебные сухари
- Крекеры
- Хлеб с травами
- Печенье
- Маффины
- Снековые батончики, 24-полосы
- Выпечка с фруктами
- Творожные шарики и другие виды шариков
- Сырные булочки
- Нюрнбергские пряники/имбирный кекс
- Энергетические батончики
- ... больше продуктов в трехмерном формате



ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ СИСТЕМЫ НАРЕЗКИ ПРОЦЕСС ПРОИЗВОДСТВА

На примере системы резки GMD 99-3

Технологическое решение системы резки GMD 99-3 сочетает в себе этапы набивки, порционирования (по необходимости измельчения), формования резки, а также передачи изделий ниже по конвейерной ленте с целью дальнейшей переработки, к примеру, упаковки.

ПРИМЕРЫ ПРОДУКЦИИ

- Марципан
- Финиковая паста
- Ореховая/каштановая паста
- Мاستика

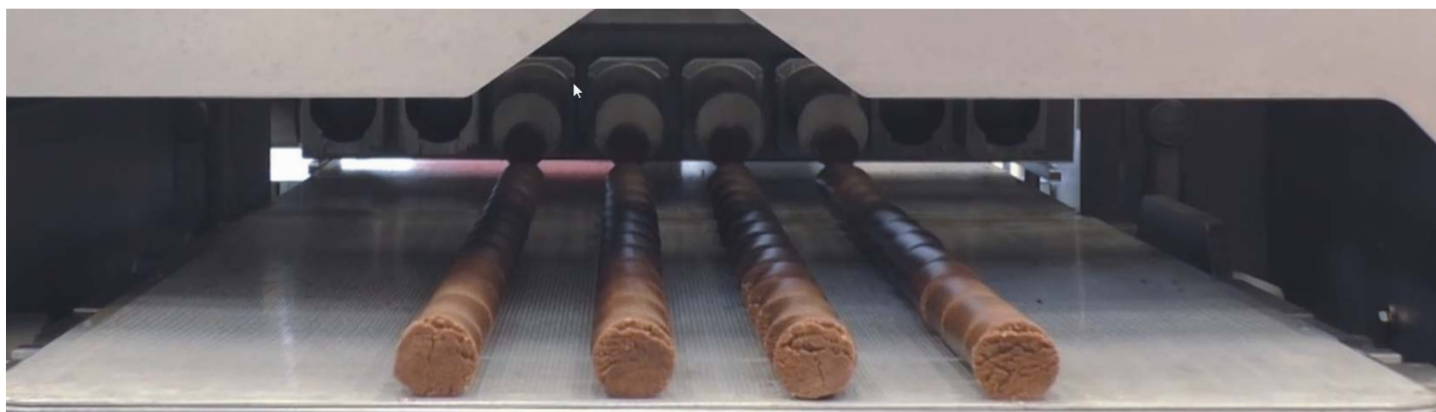
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ ПЕРЕКРУТКИ/ КОЭКСТРУЗИИ

На примере AL-системы или системы ConPro

Технология ConPro идеально подходит для постоянного производства изделий в альгинатной оболочке. Возможные технологические варианты: Заполнение / порционирование и коэкструзия, одинаковая длина, резка или формование/резка, а также навешивание, AL-системы для продукции в коллагеновой и искусственной оболочке.

ПРИМЕРЫ ПРОДУКЦИИ

- Леденцы в коллагеновой оболочке (AL- системы)
- Кондитерские изделия в альгинатной оболочке (система ConPro)
- Хлеб из ржаного шрота (тесто для цельнозернового хлеба) в альгинатной оболочке (система ConPro)



THE HANDTMANN MASCHINEN FABRIK

1954
СОЗДАНИЕ
HANDTMANN
MASCHINENFABRIK

1986
ПРЕВРАЩЕНИЕ
В МИРОВОГО ЛИДЕРА
РЫНКА В СФЕРЕ
ТЕХНОЛОГИЙ
ПОРЦИОНИРОВАНИЯ

2010
СТРОИТЕЛЬСТВО НОВОГО
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
ЦЕНТРА ДЛЯ КЛИЕНТОВ
HANDTMANN ФОРУМ 1

2017
ИНВЕСТИЦИИ В РАЗМЕРЕ
БОЛЕЕ 20 МЛН ЕВРО
В НОВЫЙ ЛОГИСТИЧЕСКИЙ
ЦЕНТР

СЕГОДНЯ
ПРОДАЖИ
И ОБСЛУЖИВАНИЕ
В 100 СТРАНАХ
700 СОТРУДНИКОВ НА
11 ПРЕДПРИЯТИЯХ
30,000 М² НА ЗАВОДЕ
В ГОРОДЕ БИБЕРАХ

1873
ФОРМИРОВАНИЕ
ГРУППЫ КОМПАНИЙ
HANDTMANN

1966
ПЕРВЫЙ ВАКУУМНЫЙ
ШПРИЦ С ПАТЕНТОВАННОЙ
РОТОРНОЙ СИСТЕМОЙ
ПОДАЧИ

1999
СТРОИТЕЛЬСТВО НОВОЙ
ШТАБ-КВАРТИРЫ
HANDTMANN
MASCHINENFABRIK

2015
СТРОИТЕЛЬСТВО НОВОГО
ФОРУМА HANDTMANN 2
ДЛЯ ХЛЕБУБОЛОЧНЫХ
И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

2018
ANUGA FOODTEC
ЗОЛОТАЯ МЕДАЛЬ ЗА СИСТЕМЫ
ФОРМОВАНИЯ HANDTMANN

