

Attorcigliatura

Caricamento budello

Dosaggio

Formatura

Costruzione

Insacco

Accessori

# Accessori supplementari

Varietà ed efficienza!



**handtmann**  
*Idee per il futuro.*

# Accessori supplementari





Altamente produttivo e affidabile:

## Accessori adattati in modo perfetto all'insacatrice sottovuoto Handtmann!

Oltre all'elevata produttività e all'affidabilità, sono fattori decisivi di successo la versatilità e la qualità dei prodotti. Il variegato programma di accessori supplementari Handtmann apre nuove possibilità per attuare idee innovative di prodotti e ampliare l'offerta, in modo economico e con livelli di qualità elevata.

Oltre alla necessità di prodotti di vari tipi e in diverse quantità, si aggiungono oggi i servizi di catering o la richiesta di prodotti pronti ("convenience food"). Le funzioni chiave delle insacatrici sottovuoto Handtmann sono l'insacco e la porzionatura, con la massima precisione, di alimenti pastosi, oppure il dosaggio e la formatura tramite accessori. Esse offrono molteplici possibilità di impiego in un ampio spettro di applicazioni, dai classici prodotti di wurstel e carne fino ai nuovi prodotti trend e ai cibi pronti. Il programma di accessori supplementari Handtmann offre una tecnologia avanzata in formato maneggevole per una gran varietà di prodotti e carichi intercambiabili. La qualità dei prodotti è sempre ineccepibile, che essi vengano porzionati in budello artificiale, naturale, collagene o in altri contenitori.

Gli accessori supplementari Handtmann, come componenti di sistema, dispongono di una tecnologia e di una facilità d'impiego che permette loro di adattarsi esattamente alle esigenze individuali. In questo modo, per le diverse applicazioni può essere configurata ogni volta la soluzione ottimale. Con una capacità di produzione estremamente efficace, essi offrono la sicurezza di poter gestire rapidamente anche i carichi più consistenti o di far fronte ai picchi di ordini, e questo in presenza di impasti variegati: da wurstel crudi o bolliti fino a impasti con ripieno in pezzi, insalate, minestre e molto di più.

Esistono accessori Handtmann per le seguenti applicazioni:

- **Attorcigliatura**
  - Comando di attorcigliatura 410
  - Mano automatica 412
  - Mano automatica 414/416
- **Caricamento budello**
  - Arricciatore 78-3
  - Arricciatore 78-6
- **Dosaggio**
  - Tubo curvo dosatore
  - Testa dosatrice 85-2
  - Testa di insacco per fetta bavarese
- **Formatura**
  - Dispositivo per polpette 79-0
- **Coestrusione**
  - Sistema di coestrusione 87-22
  - Sistema di coestrusione 87-30
  - Sistema di coestrusione 87-40
- **Insacco**
  - Uscita doppia 67-2
  - Uscita doppia 67-4
- **Accessori**
  - Carrello 449
  - Utilizzo di accessori e pulizia



# Attorcigliatura



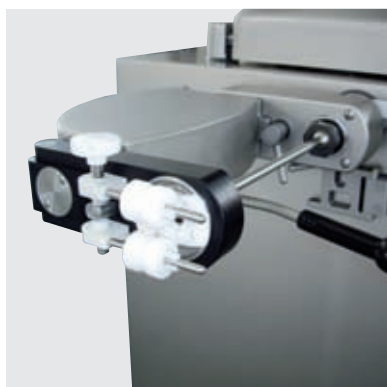
## Comando di attorcigliatura 410

Il comando di attorcigliatura 410 è utilizzabile sia per l'attorcigliatura manuale senza mano automatica nella lavorazione del budello naturale, sia per l'attorcigliatura con mano automatica.

- La fornitura include i tubi di attorcigliatura manuali con diametro di 12, 15, 19, 22 mm e lunghezza di 312 mm
- Integrabile in tutte le insaccatrici sottovuoto VF 608-VF 634 e in tutte le insaccatrici sotto alto vuoto HVF 658-HVF 664
- Modulo base per l'applicazione delle mani automatiche HV 412, HV 414, HV 416, HV 115-02, HV 216-01 e HV 60-6/7/8

### Vantaggi:

- Azionamento fisso per massime durate.
- L'alloggiamento in solido acciaio inox e le superfici lucide soddisfano le normative più recenti in materia di igiene.
- Manutenzione ridotta e durata elevata con usura pressoché nulla.
- Intervallo di manutenzione pari a 2000 ore.



## Mano automatica 412

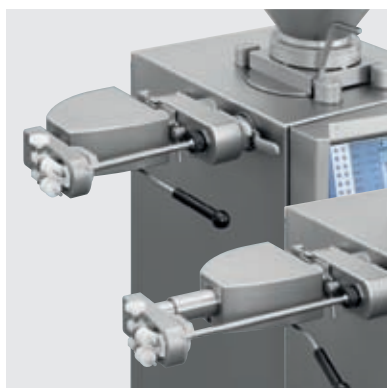
La mano automatica 412 è stata miratamente sviluppata per l'uso artigianale ed è facilmente e rapidamente applicabile al comando di attorcigliatura 410.

Il punto di forza della mano automatica 412 sono le applicazioni per il budello naturale; essa è adatta anche per i budelli attorcigliati.

- Limiti calibro budello 13–58 mm
- Lunghezza stick di budello fino a 300 mm
- Deviatore
  - Versione normale o cocktail con rulli deviatori
  - Versione budello naturale senza rulli deviatori
- Tubi di attorcigliatura speciali  
Lunghezza 341 mm incl. freno degli involucri disponibile in grandezze da 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 17, 19, 20, 22, 25, 28 mm

### Vantaggi:

- Velocità di porzionatura fino a 450 porz./min. a seconda del prodotto e delle dimensioni delle porzioni.
- Attorcigliatura particolarmente delicata e rapida di prodotti in budello naturale.
- Sostituzione rapida del budello grazie a un comando ad una mano intuitivo e di facile impiego per un incremento continuo della produttività
- Regolazione semplice del freno del budello senza utensili.
- Posizione comoda ed ergonomica per l'operatore grazie alla possibilità di regolazione della leva di comando.
- Manutenzione ridotta e durata elevata con usura pressoché nulla.



## Mano automatica 414/416

Le mani automatiche HV 414 e HV 416 sono la soluzione ideale ed efficiente per l'attorcigliatura automatica di budello naturale, collagene e artificiale. La mano automatica viene applicata al comando di attorcigliatura 410 e offre vantaggi di prim'ordine nell'uso quotidiano.

Grazie a opzioni tecniche è possibile incrementare il comfort operativo in modo personalizzato. Pertanto l'operatore può automatizzare a piacere la chiusura della mano automatica della macchina sottovuoto. Quando l'operatore o il contaporzioni arresta l'insacatrice sottovuoto, l'azionamento pneumatico sulla leva di comando provoca l'apertura automatica della mano automatica. Il riconoscimento della fine del budello scatta automaticamente grazie a un sensore, l'insacatrice sottovuoto si ferma e la mano automatica si apre autonomamente.

- Limiti calibro budello 13–58 mm
- Lunghezza stick di budello HV 414 fino a 300 mm
- Lunghezza stick di budello HV 416 fino a 430 mm
- Tubi di attorcigliatura speciali incl. freno degli involucri, grandezze da 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 17, 19, 20, 22, 25, 28 mm
- Campo di applicazione:
  - Per tutti i tipi di budello
  - Budello naturale, budelli naturali attorcigliati
  - Budelli in collagene, artificiali e closed-end

### Vantaggi:

- Velocità di porzionatura fino a 700 porz./min. a seconda del prodotto e delle dimensioni della porzione.
- Attorcigliatura delicata e rapida grazie al freno del budello regolabile e flessibile.
- Sostituzione rapida del budello grazie a un comando ad una mano intuitivo e di facile impiego per un incremento continuo della produttività.
- Regolazione semplice del freno del budello senza utensili.
- Significativa riduzione degli scarti di budello.
- Manutenzione ridotta e durata elevata grazie alla struttura innovativa dell'azionamento e al posizionamento del freno del budello.
- Intervallo di manutenzione pari a 2000 ore.
- Posizione comoda ed ergonomica per l'operatore grazie alla possibilità di regolazione della leva di comando.



# Caricamento budello



## Arricciatore 78-3

L'arricciatore 78-3 è l'integrazione di sistema ottimale per incrementare l'efficienza nella lavorazione del budello naturale. Grazie all'arriccatura razionale di budelli naturali bagnati sulla spina di arriccatura, i costi si riducono notevolmente rispetto ai budelli artificiali.

- Spine di arriccatura in acciaio inossidabile  
- Dimensioni: Ø 10, 12, 15, 17, 20, 25 mm
- Bussole di supporto  
- Dimensioni: Ø 10, 12, 15, 17, 20, 25 mm
- Caricatore spina, con 10 inserti  
- Per spine con Ø 20 / 25 mm

### Vantaggi:

- Dispositivo da tavolo compatto con gestione rapida e semplice nella lavorazione del budello naturale.
- Caricamento budello con una singola persona per diverse linee di insacco.
- Massima economicità grazie a un netto incremento della produzione e a costi ridotti per il budello.



## Arricciatore 78-6

Tramite l'applicazione diretta sull'insacatrice sottovuoto, l'arricciatore 78-6 è la soluzione perfetta per la lavorazione economica di prodotti con budello naturale.

Con poche operazioni, esso consente un'arriccatura rapida, omogenea e rispettosa di tutti i budelli naturali. Dal budello ovino di piccolo calibro al budello bovino, è possibile lavorare tutti i tipi di budello.

- La fornitura include il set di montaggio e il sistema di supporto.

### Vantaggi:

- Interruzione minima delle operazioni di insacco.
- Netto incremento delle prestazioni in caso di utilizzo con sistemi AL Handtmann PLH 216, PLS 115, PVLH 226 e PLSH 217.
- Massima economicità nella lavorazione di tutti i prodotti in budello naturale.
- Comandi flessibili grazie a due stadi di velocità.
- Cuscinetti ed elementi di trasmissione protetti dall'acqua, nonché rulli in gomma di qualità, idonea ai generi alimentari.

# Dosaggio



## Tubo curvo dosatore

Il tubo curvo dosatore è l'accessorio supplementare pratico per un'insaccatura pulita ed efficiente e una porzionatura di impasti a dosi standard DIN.

È applicabile in modo semplice e rapido all'uscita dell'insacatrice sottovuoto.

### Vantaggi:

- Ideale per ottenere dosi standard DIN.
- Realizzato in acciaio al cromo-nichel.



## Testa dosatrice 85-2

La testa dosatrice 85-2 è un ottimo esempio di competenza Handtmann nella ricerca di soluzioni orientate all'utilizzatore, nel campo degli accessori supplementari. Essa permette il dosaggio e la suddivisione precisi di impasti pastosi o fluidi.

In tal modo, nella produzione si delineano nuovi campi applicativi per prodotti innovativi. Collegandola a tutte le insacatrici sottovuoto Handtmann, si garantisce sempre una porzionatura precisa.

### Vantaggi:

- Elevata precisione di porzionatura grazie al comando pneumatico.
- Soluzione ottimale per impasti fluidi con ripieni.
- Diametro della testa di sacco 45 mm, con tubo di protezione.



## Testa di sacco per fetta bavarese

La testa di sacco per fetta bavarese è la soluzione ideale per il riempimento preciso, pulito ed esatto delle porzioni delle apposite forme da forno per fetta bavarese. Grazie alla sua struttura universale, è adatta alla connessione con tutte le insacatrici sottovuoto Handtmann.

- Dimensioni disponibili:
  - Mini: 250 x 120 mm
  - Piccola: 370 x 135 mm
  - Media: 540 x 170 mm
  - Grande: 540 x 330 mm

### Vantaggi:

- Porzioni precise per le apposite forme da forno per fetta bavarese.
- Quattro diverse grandezze per qualsiasi applicazione.
- Realizzato in acciaio al cromo-nichel.

# Formatura



## Dispositivo per polpette 79-0

Il dispositivo per polpette 79-0 provvede a formare polpette precise con la massima esattezza nella porzionatura. È collegabile direttamente all'uscita dell'insacatrice sottovuoto.

L'insacatrice sottovuoto carica continuamente il dispositivo per polpette con l'impasto sottovuoto. La grandezza delle polpette è facilmente regolabile tramite la velocità di riempimento dell'insacatrice a vuoto.

Due uscite a diaframma impediscono che le polpette si incollino tra di loro; con questo sistema di uscite, ogni singola polpetta viene formata singolarmente e posizionata alternativamente.

Disponibile in due dimensioni di diaframma:

- DF 50 per polpette con un diametro di 20 - 50 mm
- DF 70 per un diametro fino a 60 mm

### Vantaggi:

- Polpette di forma precisa in un processo di produzione continuo.
- Massima precisione di porzionatura in combinazione con le insacatrici sottovuoto Handtmann.
- Ottima qualità dei prodotti grazie alla gestione attenta degli impasti.
- Prestazioni elevate (fino a 300 polpette/minuto).
- Comandi semplici per la dimensione delle porzioni tramite la velocità di riempimento dell'insacatrice sottovuoto.

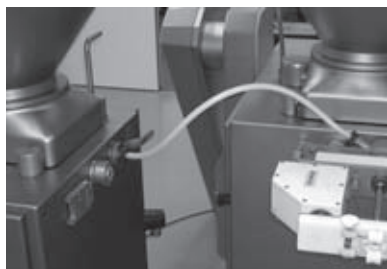




# Coestrusione



Con il sistema di coestrusione Handtmann è possibile produrre nuovi prodotti con una tecnica innovativa e in modo economico. Due insaccatrici sottovuoto mettono insieme un impasto esterno e un ripieno. Il sistema di sacco Handtmann garantisce un trattamento delicato degli impasti. Una tecnica di comando e di regolazione all'avanguardia consente una porzionatura precisa del ripieno.



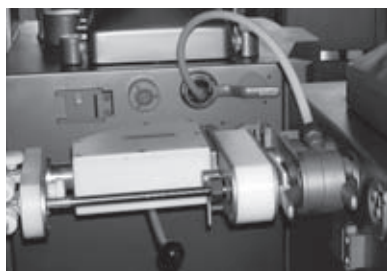
## Sistema di coestrusione 87-22

Il sistema 87-22 è stato progettato in maniera ottimale per ripieni che scorrono bene.

- Principale: impasto esterno diritto
- Secondaria: ripieno laterale
- Funzione di attorcigliatura tramite comando di attorcigliatura 410 e mano automatica 414

### Vantaggi dei sistemi di coestrusione:

- Sistemi perfettamente armonizzati per ripieni che scorrono bene, ripieni densi e prodotti di grande calibro.
- Insacco e porzionatura di due diversi impasti in una singola operazione.
- Conseguenti interessanti possibilità per soluzioni innovative di prodotti pronti con un'eccellente qualità del prodotto.
- La tecnica di comando all'avanguardia consente una porzionatura precisa del ripieno.
- Il nuovo comando Koex provvede a una perfetta sincronizzazione di macchina principale e secondaria.



## Sistema di coestrusione 87-30

Il sistema 87-30 è la soluzione ottimale per ripieni densi.

- Principale: impasto esterno diritto
- Secondaria: ripieno laterale
- Funzione di attorcigliatura tramite comando di attorcigliatura 410 e mano automatica 414

- Porzionatura precisa e peso esatto del prodotto finale.
- Le insaccatrici sottovuoto possono essere utilizzate anche per il riempimento, la porzionatura e l'attorcigliatura di prodotti tradizionali.
- Nuove idee innovative per i prodotti con un vantaggio sulla concorrenza.



## Sistema di coestrusione 87-40

Il sistema 87-40 è destinato a prodotti di grande calibro, unitamente alla funzione di clippatura.

- Principale: ripieno diritto
- Secondaria: impasto esterno laterale
- Adatto per essere collegato alle seguenti clippatrici:
  - Polyclip FCA
  - Alpina
  - Technopack DCA-E 400

# Insacco



## Uscita doppia 67-2

La doppia uscita ad azionamento pneumatico 67-2 permette l'insacco contemporaneo da ambo i lati fino a un Ø dei tubi di 25 mm, incrementando così notevolmente la produttività.

Grazie a una semplice commutazione, la doppia uscita è adatta anche per l'insacco alternato fino a un Ø dei tubi di 60 mm. Essa viene fornita con 2 tubi di insacco da 22, 30 e 40 mm di diametro, per ogni uscita. La doppia uscita 67-2 è adatta al montaggio su tutti i modelli di insaccatrici sottovuoto Handtmann (eccetto VF 608 plus e VF 610 plus).

### Vantaggi:

- Ottime prestazioni grazie all'insacco contemporaneo da ambo i lati.
- Elevata flessibilità grazie all'opzione di alternanza dell'insacco.
- Efficienza elevata grazie a una produttività intensa unita a una manovrabilità migliore.



## Uscita doppia 67-4

La doppia uscita 67-4 consente un netto incremento delle prestazioni, grazie alla porzionatura e all'insacco alternati. Essa viene fornita con 2 tubi di insacco da 22, 30 e 40 mm di diametro per ogni uscita ed è adatta a tutti i modelli di insaccatrici sottovuoto Handtmann (eccetto VF 608 plus e VF 610 plus).

### Vantaggi:

- Netto incremento della produttività grazie alla porzionatura e all'insacco alternati.
- Elevata flessibilità grazie all'uso in applicazioni variegate.
- Facile maneggevolezza e pulizia.



# Accessori



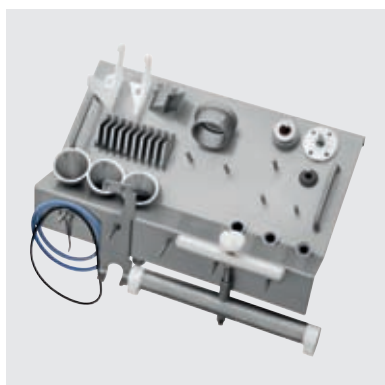
## Carrello 449

Il carrello 449 è lo strumento di aiuto ideale e pratico per il lavoro quotidiano. È adatto a tutti gli accessori delle insaccatrici sottovuoto VF 600, dei sistemi AL, dell'utensile tritacarne e di tutti gli accessori supplementari. La pulizia efficace dei componenti nel carrello è un punto in più a favore del carrello stesso.

- Peso netto: 35 kg
- Dimensioni: 105 x 115 x 155 cm

### Vantaggi:

- Strumento di aiuto irrinunciabile per l'uso universale insieme agli accessori, anche quelli supplementari.
- Perfetta disposizione degli elementi per un utilizzo efficiente.



## Supporto per gli accessori e la pulizia

Il supporto per gli accessori e la pulizia è l'alternativa pratica al carrello 449. Esso consente una pulizia particolarmente accurata e la custodia sistematica dei diversi accessori.

### Vantaggi:

- Ideale per la pulizia a fondo degli accessori.
- Pratico sistema di custodia.



# Accessori supplementari

Per sperimentare nuove possibilità nel campo della lavorazione alimentare. Gli accessori Handtmann, anche quelli supplementari, integrano la tecnologia di porzionatura in grado di definire perfetti standard a livello mondiale.

**Gli accessori Handtmann, inclusi quelli supplementari, sono sinonimo di integrazione perfetta per la massima economicità e funzionalità.**



**Albert Handtmann  
Maschinenfabrik GmbH & Co. KG**

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

**handtmann**  
*Idee per il futuro.*