



## Vielseitigkeit und Flexibilität.

### handtmann Technologie für Vielseitigkeit

Der modulare Aufbau der handtmann AL-Systeme ist das herausragende konkurrenzlose Merkmal: Für unterschiedlichste Produktionsanforderungen geeignet und universell einsetzbar durch unzählige Ausrüstungsvarianten. Interessante Produktinnovationen sind so auch in der industriellen Würstchenproduktion möglich.

### Perfekte Naturdarmverarbeitung

Die wirtschaftliche Verarbeitung von Naturdarm-Produkten stellt hohe Anforderungen an jede Produktionslinie. Hauptkriterien sind vor allem exakte Längen, hohe Gewichtsgenauigkeit und somit eine optisch gleichmäßige Wurstkrümmung. Die handtmann AL-Systeme PLH 216 und PLS 115 erzielen diese Qualitätskriterien kontinuierlich und gesichert. Gleichzeitig bieten beide Systeme höchste Produktionsvielseitigkeit in punkto Produkorten und Darmvarianten.

### Rohwürstchen mit Füllwolf GD 93-3

Die integrierte Füllwolfösung von handtmann ist mit PLS 115 und PLH 216 einsetzbar. Es wird in einem Prozessschritt auf Endkörnung gewolft und gleichzeitig portioniert. Diese Produktschonung garantiert eine erstklassige Produktqualität.

### Für alle Fälle: die PLSH 217

Aufhängen oder doch Abteilen? Die PLSH 217 ist die flexible Variante für beide Anwendungsbereiche. Ob Natur-, Kunst- oder Collagendarmwürstchen, die PLSH 217 besticht mit Flexibilität und Leistung.

### Ausgereifte Systemtechnologie für steigende Anforderungen

Die handtmann Vakuümfüller VF 600 sind die hochkompatiblen Partner der AL-Linien. Mit ihrem zentralem Steuerelement, der Monitorsteuerung mit Bedienoberfläche auf Basis Windows-CE, ist eine einfache Bedienung des gesamten Systems möglich. Die Linien lassen sich schnell und problemlos anpassen. Die Zuführung und das Flügelzellenförderwerk mit integrierter Gewichtskompensation gewährleisten höchste Portioniergenauigkeit und ein erstklassiges Produktbild.

Das handtmann Antriebskonzept, ein integriertes System mit einem zentralen Nutzen: einfache Bedienung und optimale Synchronisation für höchste Produktionsanforderungen. Zuverlässige Linienlösungen durch intelligente Systemtechnologie, vom Vakuümfüller bis zum nachgeschalteten Prozess.



Grobe Bratwurst auf PLS 115  
Frischwurst auf PLS 115



Cocktails im Collagendarm auf PLH 216



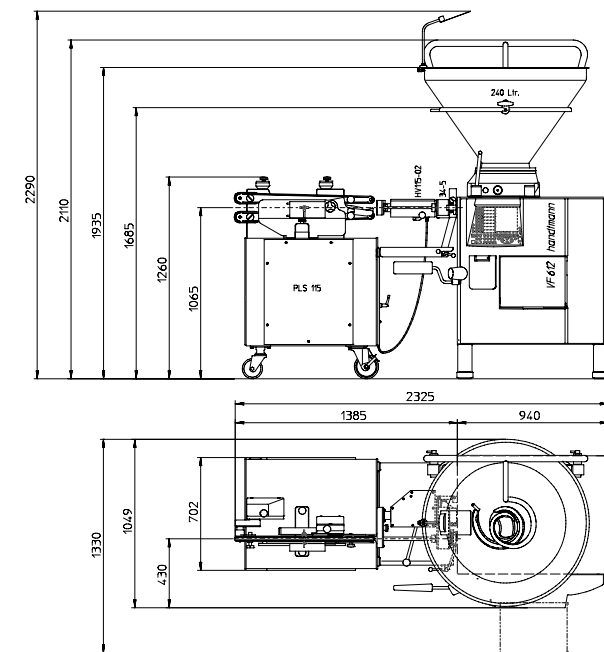
Minisalami auf PLH 216  
Landjäger auf PLS 115

### AL-System PLS 115

	PLS 115
Portioniergeschwindigkeit	bis 400 Port./Min
Spezial-Abdrehtüllen	(Nutzlängen) Standard 425 mm Abgesetzte 250 mm
Kaliberbereich	13 bis 34 mm
Portionslänge	ab 40 mm
Schneiden	ab 1. Portion wahlweise
Automatische Haltevorrichtung Typ 115-02	Option
Druckluftanschluß	min. 6 bar, 60/min Innen-Ø 10 mm
Abschlußleistung	2,5 kW
Maße und Gewichte PLS 115	
Gewicht netto	280 kg
Gewicht brutto	380 kg
Kistenmaße	1750 x 1050 x 1670 mm

Technische Daten, Maße und Gewichte für den Vakuümfüller entnehmen Sie bitten den VF-Prospekten.  
Technische Änderungen vorbehalten.

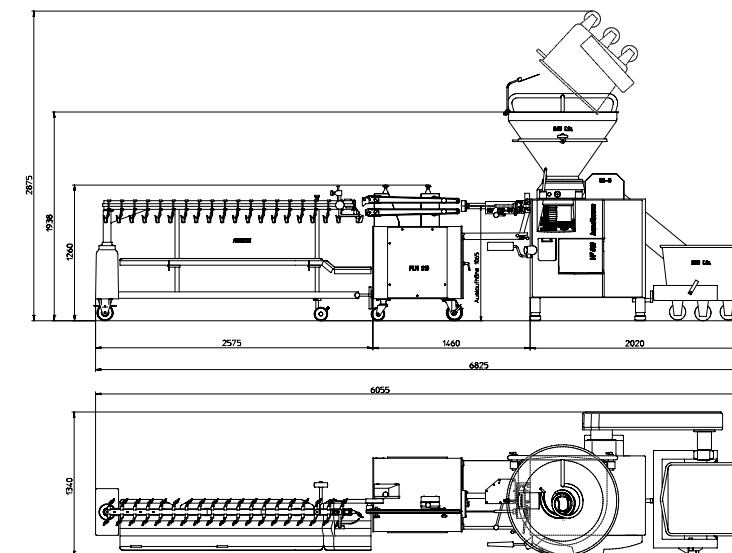
Für die Systeme (PLH 216 und PLS 115) wurden Patente erteilt.  
Unter anderen auch nachfolgende US-Patente:  
6080054, 6045445, 5145450, 5147239, 5699723, 5163864, 5947809.



### AL-System PLH 216

	PLH 216
Portioniergeschwindigkeit	bis 500 Port./Min
Tüllennutzlängen	425 mm Standard für Raupen mit closed-end 395 mm für Raupen ohne closed-end 250 mm für abgesetzte Tüllen mit closed-end 220 mm für abgesetzte Tüllen ohne closed-end
Kaliberbereich	13 bis 50 mm
Rauchstocklängen	1. Standard Ausführung 2. Extralange Ausführung
	2 Rauchstücke bis 1060 mm 3 Rauchstücke bis 1000 mm oder 2 Rauchstücke bis 1520 mm
Längeneinheit	
Gewicht netto	280 kg
Gewicht brutto	380 kg
Kistenmaße	
Aufhängeinheit Standard	1750 x 1050 x 1670 mm
Gewicht netto	110 kg
Gewicht brutto	200 kg
Kistenmaße	1450 x 710 x 2050 mm
Druckluftanschluß	min. 6 bar, 60l/h, Schlauch Innen-Ø 10 mm
Anschlußleistung PLH 216 ohne AHE	2,5 kW 1,5 kW

Technische Daten, Maße und Gewichte für den Vakuümfüller entnehmen Sie bitten den VF-Prospekten.  
Patente erteilt im In- und Ausland. Technische Änderungen vorbehalten.



### Höchste Vielseitigkeit für Naturdarm, Collagen- und Kunstdarm

Die idealen Partner für den Einstieg in die industrielle Produktion von Würstchen. Wettbewerbsvorsprung durch reproduzierbare Produktqualität und wertvolle Rationalisierungseffekte.

handtmann PLH 216 und PLS 115: Für mehr Effizienz!



## PLH 216 und PLS 115

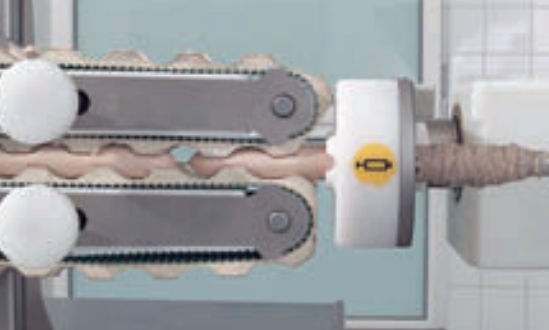


**handtmann**  
Ideen mit Zukunft.

Albert Handtmann Maschinenfabrik GmbH & Co. KG · Hubertus-Liebrecht-Str. 10-12 · D-88400 Biberach an der Riss  
Telefon +49(0)73 51/45-0 · Telefax +49(0)73 51/45-15 01 · www.handtmann.de · sales.machines@handtmann.de

**handtmann**  
Ideen mit Zukunft.

**handtmann**  
Ideen mit Zukunft.



## Qualität durch Automation.

# 1

### Der Schritt in die industrielle Würstchenproduktion



Vakuümfüller VF 616  
AL-System PLH 216

# 2

### Perfektes Aufhängen mit PLH 216



Präzision bei höchster Produktivität

# 3

### Perfektes Schneiden mit PLS 115



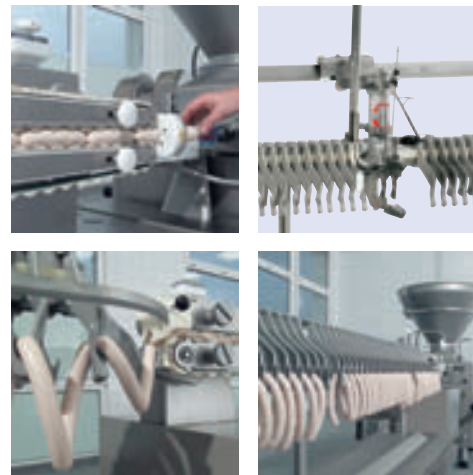
Vakuümfüller VF 620 / PLS 115

Die handtmann AL-Systeme PLH 216 und PLS 115 bieten durch ihre hohe Zuverlässigkeit sowohl industriellen Anwendern als auch mittleren- und kleinen Betrieben optimale wirtschaftliche Voraussetzungen. Das bewährte, prozesssichere System sorgt für höchste Genauigkeit bei Gewichten und Längen. Der schnelle Wechsel von Kunstdarm zu Collagendarm oder Naturdarm ist Beispiel des anwenderorientierten Produktkonzeptes.

Die abgedrehten Würste werden direkt von der Haltevorrichtung der Längeneinheit zugeführt. Hier erhalten alle Portionen die exakt gleichen Längen. Durch den besonders schonenden Abdrehvorgang und den konstanten Transport verringert sich die Platzerhäufigkeit der Würste deutlich. Die Übergabe des Produkts von der Haltevorrichtung in das Bandsystem macht das Handling einfach. Die anschließenden Prozessschritte Aufhängen oder Schneiden runden den industriellen Automationsprozess ab.

#### Wirtschaftliche Vorteile für den entscheidenden Vorsprung:

- ◆ Effizienz und Prozesssicherheit durch einfaches Handling
- ◆ Flexibilität in der Produktion durch schnellen Darmwechsel
- ◆ Hohe Produktqualität durch gleiche Würstlängen auch bei Naturdarm-Produkten und höchste Gewichts-genauigkeit
- ◆ Kostenreduzierung, da kein Aussortieren und kein Fachpersonal notwendig



#### PLH 216 für mehr Würstchen

Mit einer Portioniergeschwindigkeit bis 500 Portionen pro Minute ist die PLH 216 prädestiniert für den Einstieg in die industrielle Würstchenproduktion. Sicheres Hängen und leichtes Einführen des Rauchstocks für die Entnahme, realisiert durch speziell geformte Haken, sorgen bei der PLH 216 für kontinuierliches Arbeiten ohne Unterbrechungen.

Die besondere Stärke der PLH 216 liegt in der Bewältigung einer umfangreichen Mischproduktion. Ob großkalibriger Schweinedarm oder kranziger Naturdarm, die PLH 216 wahrt ihre Produktivität.

#### PLH 216 mit Z-Bändern

Diese Variante der PLH 216 bietet eine um 200 mm erhöhte Hängeposition der Würstschlaufen für eine bedienerfreundliche Entnahme der Rauchstöcke.

Effiziente Würstchenproduktion vom Vakuümfüller bis zur Entnahme:

- ◆ Direktes Hängen der Würstschlaufen auf die Aufhängeeinheit.
- ◆ Rationalität durch einen gleichmäßigen, kontinuierlichen Prozess, bei dem automatisch in gewünschte Schlaufenabstände aufgehängt wird.
- ◆ Die Abstände können wie die Anzahl der Würste pro Schlaufen individuell gewählt werden.
- ◆ Elektronisch gesteuerte Gruppenbildung garantiert eine optimale Auslastung der Koch- und Rauchanlagen.



#### PLS 115 für präzise Portionen

Frische Ware wird in Linie abgedreht und getrennt. Die einzelnen Bratwürste oder ähnliche Produkte sind nach dem Auslaufen aus der PLS 115 fertig für die Verpackung. Uniform in Gewicht und Länge, hygienisch und schnell kommt die Frischware in den Verkauf.

Eine Portioniergeschwindigkeit bis 400 Portionen pro Minute steht für eine hohe Produktivität bei höchster Produktqualität.

Zuverlässige Würstchenproduktion vom Vakuümfüller bis zur Verpackung:

- ◆ Alle Arbeitsschritte in Linie für eine effiziente Produktion
- ◆ Zuverlässigkeit durch sauber getrennte Portionen mit geschlossenen Darmenden
- ◆ Kundenzufriedenheit durch uniforme Produktergebnisse
- ◆ Vielfältigkeit durch individuelles Schneiden, bspw. paarweise Landjäger

