



Vielseitige Einsatzmöglichkeiten in der Wurstproduktion

Die automatischen handtmann AL-Systeme bieten ein Höchstmaß an Flexibilität. Ob Brüh- oder Rohwurst in Schäl- und Collagendarm - die Anforderungen an eine wirtschaftliche Produktion sind vielschichtig. handtmann bietet für jede Anwendung die passende Lösung.

Die vollautomatischen AL-Linien bieten Höchstleistungen beim Portionieren und Abdrehen bis zu 3.000 Portionen pro Minute.



Automatische Würstchenproduktion



- ◆ PH 221
- ◆ PVLH 240
- ◆ PVLH 241
- ◆ FPVLH 242
- ◆ PVLS 141
- ◆ PVLSH 245

handtmann AL-Systeme. Zukunftsweisende Technik für industrielle Würstchenproduktion.

Vielseitige Einsatzmöglichkeiten in der Wurstproduktion

Die automatischen handtmann AL-Systeme bieten ein Höchstmaß an Flexibilität. Ob Brüh- oder Rohwurst in Schäl- und Collagendarm - die Anforderungen an eine wirtschaftliche Produktion sind vielschichtig. handtmann bietet für jede Anwendung die passende Lösung.

Die vollautomatischen AL-Linien bieten Höchstleistungen beim Portionieren und Abdrehen bis zu 3.000 Portionen pro Minute.

Handtmann AL-Systeme garantieren durch ihre hohe Zuverlässigkeit allen Anwendern optimale wirtschaftliche Voraussetzungen. Das bewährte prozesssichere System sorgt für höchste Genauigkeit bei Gewicht und Längen.

- ◆ Flexibilität: Schnelle Anpassung an die unterschiedlichen Anforderungen durch modulares System
- ◆ Beste Portioniergenauigkeit
- ◆ Hervorragende Längentreue
- ◆ Hohe Verfügbarkeit und Zuverlässigkeit
- ◆ Produktivität mit der Sie rechnen können
- ◆ Optimierung der Produktqualität
- ◆ Schnelle Produktwechsel (= Programmwechsel)
- ◆ Leichte Reinigung und vorbildliche Hygiene
- ◆ Simple Bedienung, einfaches Handling
- ◆ Neue Produkte ohne Zusatzaufwand



Prozessablauf automatische Würstchenproduktion

Füllen	Portionieren	Verdrängen	Längen	Schneiden	Hängen	Typ
F	P	V	L	S	H	
VF	P				H	221
VF	P	V	L		H	240
VF	P	V	L		H	241
VF	P	V	L	S		141
VF	P	V	L	S	H	245
F	P	V	L		H	242



Schonendes Fördern.

Auf kurzem direktem Weg wird die Wurstmasse unter konstantem Druck gefördert.



Abdreheinheit mit automatischem Darmwechsel.

Schnelle und sichere Beschickung mit Schäl- und Collagendarmraupen und schonendes Abdrehen.



Gleiche Längen.

Gleiche Wurstlängen bei genauen Portionsgewichten gewährleistet die Längeneinheit.



Verdränger und Schneideeinheit.

Sicheres Abdrehen durch Verdränger und exaktes Trennen der Portionen durch die Schneideeinheit.



Sicheres Hängen.

Schonende Übergabe der Würstchen auf die Haken. Zuverlässig und präzise bis zu 3.000 Portionen pro Minute.



Das Ergebnis.

Exakt portionierte, kalibertreue und gleich lange Würstchen.

Würstchenautomation, die überzeugt.

Die Argumente sprechen für sich: führende Technik kommt vom Spezialisten für Füll- und Portioniersysteme. Zuverlässige Automationslösungen, die Rationalisierung und hohe Produktivität gewährleisten, lassen sich schnell amortisieren.

Das handtmann-Konzept AL-System ist schlüssig. Es orientiert sich an den Bedürfnissen und Zielsetzungen der Anwender.

Eine Entscheidung für handtmann ist immer eine Entscheidung für den Fortschritt.

Optimale Anpassung durch modulare Funktionseinheiten

Automatischer Darmwechsel.

Aus dem Wursthüllenspeicher wird die in Aufziehposition befindliche Abdrehtülle mit einer Darmraupe aus Cellophan oder Collagen beschickt. Der Speicher ist geeignet für Darmraupen bis Kaliber 55 mm und Darmlängen bis 580 mm. Die Darmzentrierung wird automatisch auf das entsprechende Darmkaliber eingestellt (außer FPVLH).

Sicheres Abdrehen/Verdrängen für höchste Portionierleistung.

Portionieren über die Verdrängereinheit bietet eine hohe Abdrehanzahl für die industrielle Würstchenproduktion bis zu 3.000 Portionen pro Minute. Genaue Portionen werden über den kontinuierlichen Füllstrom und das portionsgenaue Abteilen der Portionen durch die Verdrängereinheit realisiert. Dabei sorgt die Rotation der Tülle für das Abdrehen. Bei Kalibern über 34 mm portioniert der Vakuumfüller.

Gleiche Portionslängen.

Gleiche Portionslängen gewährleistet die Längeneinheit. Die in der Monitorsteuerung eingestellte Länge wird vom Bandssystem umgesetzt. Synchron zum exakten Portionsausstoß wird der Darmabzug über die Bänder realisiert. Portionsende und Längenvorschub enden gleichzeitig. Somit wird auf kontrollierte Weise eine exakte Länge für alle Darmsorten erzielt. Die exakten jederzeit anpassbaren Längen ermöglichen die Auswahl vielseitiger Verpackungsvarianten.

Intelligentes Hängen.

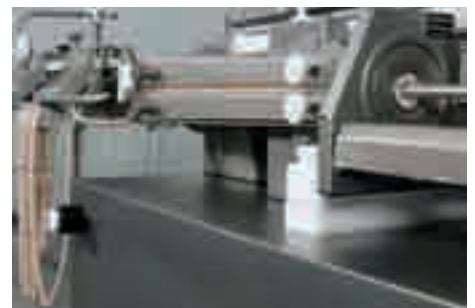
Mit der Aufhängeeinheit werden portionierte und abgedrehte Würste als gerade Portionen, gekrümmte Würste und ganze Ringe automatisch aufgehängt. Dem intelligenten System ist die genaue Position der Portionen bekannt. Es ist somit in der Lage, Wurstschlaufen mit der Abdrehtülle exakt auf den Haken der Aufhängeeinheit zu platzieren. Die einmalige Flexibilität bewirkt, dass bei Produktwechseln und neuen Produkten eine schnelle und einfache Anpassung möglich ist. Dabei ist die Schlaufenanzahl sowie die Anzahl der Portionen pro Schlaufe frei wählbar. Das bedeutet die volle Auslastung der Rauchstöcke und somit den wirtschaftlichen Einsatz der Rauch-/Kochanlagen.

Exaktes Trennen.

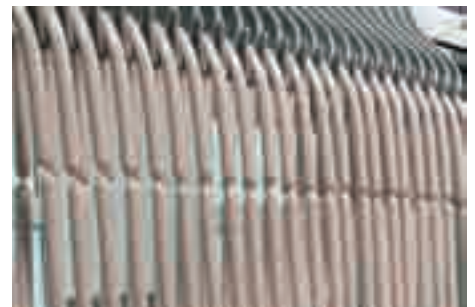
Bei den AL-Schneidelinien wird zum Trennen der Portionen an der Längeneinheit die Trennvorrichtung eingesetzt. Aufgrund der Längenkontrolle in den Transportbändern kennt das AL-System die genaue Position der Portion und somit auch der Abdrehtülle. Die Abdrehtülle zwischen den Würstchen kann dadurch exakt von einem rotierenden Messer getrennt werden. Zuverlässig werden die Würste einzeln oder in Gruppen gleicher Stückzahl geschnitten. Ein weiterer Vorteil ist das präzise Schneiden in der Mitte der Abdrehung. Somit bleiben die Wurstenden geschlossen.



Automatischer Darmwechsel



Höchste Portionierleistung



Exakte Portionslängen



PVLH 241 ein Modul plus AHE

PVLH 240 zwei Module plus AHE

atische AL-Systeme



handtmann-Flügelzellenförderwerk für beste Produktqualität.

Das Herzstück der Vakuumfüller; Ausgangspunkt für Produktqualität und Portioniergenauigkeit ist auch bei AL-Systemen das Flügelzellenförderwerk. Eine hohe Standzeit gewährleistet höchste Produktqualität und exaktes Portionieren über einen langen Zeitraum.



Die Monitorsteuerung.

Modernste Steuerungstechnik auf Basis von Windows CE synchronisiert und kontrolliert alle Linienfunktionen. Die Systemintelligenz ermöglicht den Abruf wichtiger Produktionsdaten.



PH 221

Portionieren
Hängen



- ◆ Für Ringwurst und gerade Portionen in Schäl-, Collagen- und Collagenkranzdarm.
- ◆ Mit automatischem Darmwechsel, automatischem Abdrehen und Aufhängeeinheit.

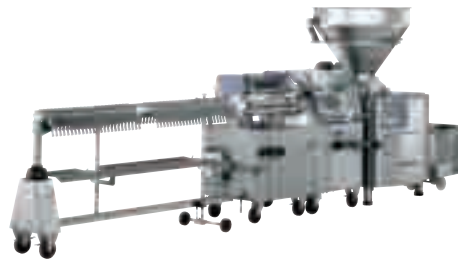
Portionslängen 25 bis 600 mm,
Darmkaliber 13 bis 55 mm.

PH 221

Die PH 221 ist der Einstieg in den vollautomatischen Füllprozess. Das bedeutet für den Anwender von Collagen- und Schäl-darm: automatischer Darmwechsel, Abdrehen und Aufhängen. Serienmäßig bietet die PH 221 das Aufhängen auch für Ringe und halbe Ringe sowie sinnvolle Zusatzfunktionen wie z.B. Darmplatzererkennung. Durch Einbringen einer Längeneinheit kann die PH 221 in eine PVLH 240 umgewandelt werden.

PVLH 240

Portionieren
Verdrängen
Gleiche Länge
Hängen



- ◆ Flexible Hochleistungs-Ausführung für Ringwurst und gerade Portionen in Schäl- und Collagendarm.
- ◆ Abdrehen in gleichen Längen. Mit automatischem Darmwechsel und automatischem Aufhängen mit Aufhängeeinheit.

Portionslängen 25 bis 600 mm,
Darmkaliber 13 bis 50 mm.

PVLH 240

Hochspezialisiert und dennoch flexibel - das ist bei der PVLH 240 kein Widerspruch. Mit Gleichlängenmodul ist die PVLH 240 die ideale Maschine für alle Anforderungen bei der Würstchenproduktion in Collagen- und Schäl-darm. Ob Ringe, halbe Ringe oder bis zu 2.500 gerade Portionen pro Minute, mit Hilfe der Monitorsteuerung lassen sich Produktwechsel in kürzester Zeit durchführen. Und das mit der sprichwörtlichen Portioniergenauigkeit der handtmann-Maschinen und der hervorragenden Produktqualität bei Brüh- und Rohwurstprodukten.

PVLH 241

Portionieren
Verdrängen
Gleiche Länge
Hängen



- ◆ Hochleistungs-Ausführung für das Abdrehen von Schäl- und Collagendarm in gleichen Längen.
- ◆ Mit automatischem Darmwechsel, automatischem Abdrehen und Aufhängen mit Aufhängeeinheit.

Portionslängen 25 bis 600 mm,
Darmkaliber 13 bis 50 mm.

PVLH 241

Das System für maximale Geschwindigkeit bei allen Brätsorten. Automatisches Darm-aufziehen, Abdrehen, Gleichlängenmodul und Aufhängeeinheit ermöglichen bei der PVLH 241 höchste Füllleistung in Collagen- und Schäl-därme. Im Vakuumfüller gewährleistet das handtmann-Förderwerk mit Gewichtskompensation gleichmäßigen Produktfluss und exakte Gewichte. Und das bis zu 2.500 Portionen pro Minute.

FPVLH 242

Füllen
Portionieren
Verdrängen
Gleiche Länge
Hängen



- ◆ Industrielle Hochleistungslinie zum Füllen, Portionieren, Abdrehen und Aufhängen von Brühwurstprodukten in Schäl- und Collagendarm.
- ◆ Integrierte Füllereinheit mit Servotechnik Antrieb incl. Monitorsteuerung und Gewichtskompensation.
- ◆ Abdreh- und Längeneinheit mit automatischem Darmwechsel und Abdrehen in gleichen Längen.

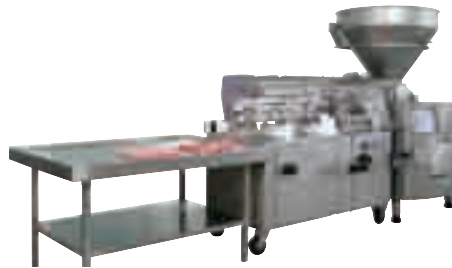
Portionslängen 35 bis 900 mm,
Darmkaliber 13 bis 34 mm.

FPVLH 242

Das spezielle System für industrielle Würstchenproduktion. Mit dem integrierten handmann-Flügelzellenförderwerk präsentiert sich die neue FPVLH 242 als bestens geeignet für Höchstleistungen bei Brühwurstprodukten in Collagen- und Schäl-darm. Genaueste Portionierung in Verbindung mit gleicher Länge und Portionierleistungen bis zu 3.000 Portionen pro Minute; diese Entwicklung der AL-Serie bietet maximale Maschinenauslastung, hohe Prozesssicherheit und optimale Produktqualität. Diese Toppleistung lässt sich mehrfach nutzen durch den Anschluss mehrerer FPVLH 242 an einen Vakuumfüller.

PVLS 141

Portionieren
Verdrängen
Gleiche Länge
Schneiden



- ◆ Für gerade Portionen und gleiche Längen in Kunst- und Collagendarm.
- ◆ Mit Darmmagazin und automatischem Darmwechsel.
- ◆ Zusätzlich mit automatischem Abdrehen und Abschneiden.

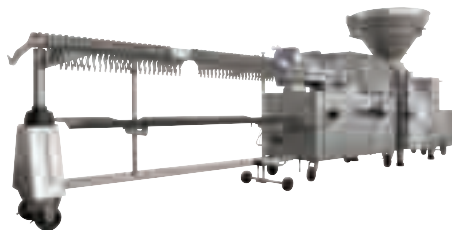
Portionslängen 30 bis 400 mm,
Darmkaliber 13 bis 34 mm.

PVLS 141

Mit der Schneidelinie PVLS 141 werden frische Würstchen in gleicher Länge abgedreht und getrennt. Mit modernster Steuerungstechnik und den bewährten Funktionsmodulen ist sie die Basis für die Produktion von Collagenwürstchen im industriellen Maßstab. Eine ideale Voraussetzung für eine nachgelagerte Automation bis in den Verpackungsbereich.

PVLSH 245

Portionieren
Verdrängen
Gleiche Länge
Schneiden
Hängen



- ◆ Für gerade Portionen und gleiche Längen in Kunst- und Collagendarm.
- ◆ Mit Darmmagazin und automatischem Darmwechsel.
- ◆ Zusätzlich mit automatischem Abdrehen, Abschneiden oder Aufhängen mit Aufhängeeinheit.

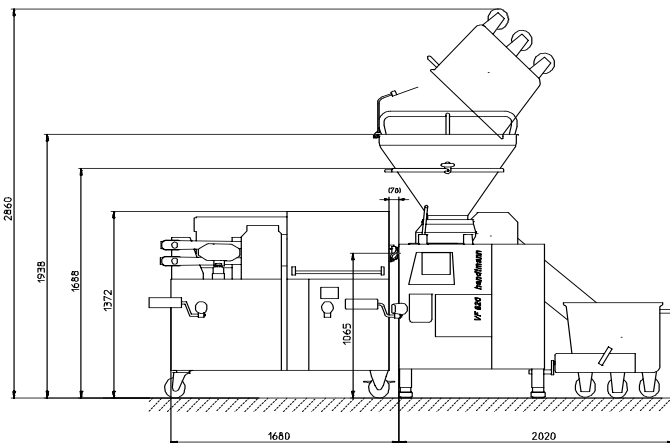
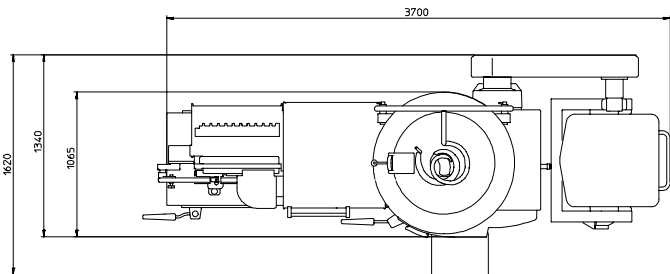
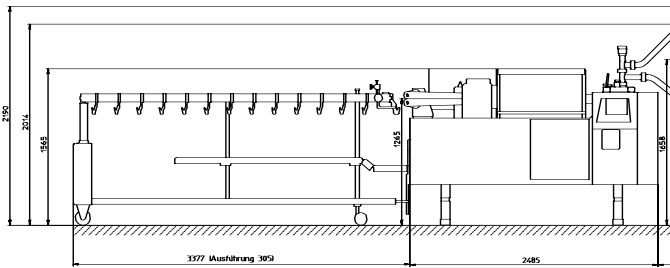
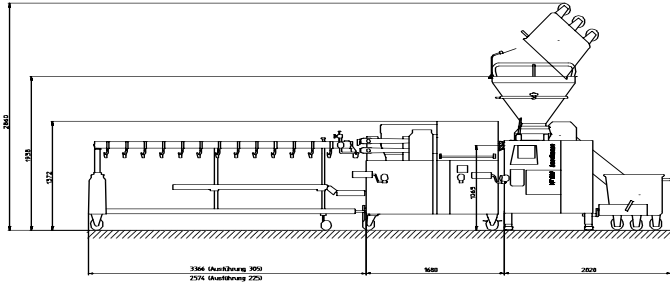
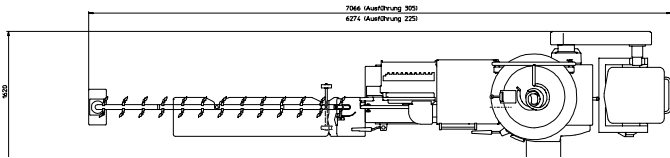
Portionslängen 30 bis 400 mm,
Darmkaliber 13 bis 34 mm.

PVLSH 245

Die PVLSH 245 ist die ideale Verbindung aus Schneiden und Hängen. Zusätzlich zur Aufhängeeinheit ist bei der PVLSH 245 auch das Trennmodul der PVLS 141 integriert. Der modulare Aufbau dieser AL-Linie bietet Betrieben mit Mischproduktion die Möglichkeit, Würstchen automatisch aufzuhängen oder Frischware zu schneiden.

Technische Daten

AL-Systeme PH 221, PVLH 240, PVLH 241, FPVLH 242, PVLS 141, PVLSH 245



Portioniergeschwindigkeit	PH 221 PVLH 240, PVLH 241 FPVLH 242 PVLS 141, PVLSH 245	bis 500 Port./Min. bis 2.500 Port./Min. bis 3.000 Port./Min. bis 1.500 Port./Min.
Fülldruck	abhängig von verwendeter VF FPVLH 242	bis 72 bar bis 35 bar
Füllleistung	FPVLH 242	bis 3.600 l/h
Kaliberbereich	PH 221 PVLH 240, PVLH 241 FPVLH 242, PVLS 141 PVLSH 245	13 bis 55 mm 13 bis 50 mm 13 bis 34 mm
Entnahmhöhen wählbar		1.000 mm 1.200 mm
Tüllennutzlängen		Standard 425 mm für Raupen mit closed-end 395 mm für Raupen ohne closed-end abgesetzte Tüllen 250 mm mit closed-end 220 mm ohne closed-end 580 mm abgesetzte Tülle 410 mm und 275 mm
Kaliberbereich	PH 221 PVLH 240, PVLH 241 FPVLH 242, PVLS 141 PVLSH 245	13 bis 55 mm 13 bis 50 mm 13 bis 34 mm
Portionslängen	PH 221, PVLH 240/241 FPVLH 242 PVLS 141, PVLSH 245	25 bis 600 mm 30 bis 900 mm 30 bis 400 mm
Rauchstocklängen	1. Standard Ausführung lang 2. Ausführung extra lang	2 Rauchstöcke bis 1060 mm 3 Rauchstöcke bis 1000 mm oder 2 Rauchstöcke bis 1520 mm
Abdreheinheit Gewicht netto Gewicht brutto Kistenmaße		305 kg 455 kg 1860 x 1100 x 1750 mm
Längeneinheit Gewicht netto Gewicht brutto Kistenmaße		210 kg 380 kg 1750 x 1050 x 1670 mm
Aufhängeeinheit Standard lang Gewicht netto Gewicht brutto Kistenmaße		110 kg 200 kg 1450 x 710 x 2050 mm
Kistenmaße FPVLH 242 Hängeeinheit extra lang optional für jede AL-Linie Gewicht (FPVLH 242 / Hängeeinheit)		2280 x 1250 x 1950 mm 3560 x 900 x 1820 mm 1.200 kg / 130 kg

Technische Daten, Maße und Gewichte für den Vakuumfüller entnehmen Sie bitte den VF-Prospekten.

Für die Systeme PH 221, PVLH 240, PVLH 241, FPVLH 242, PVLS 141, PVLSH 245 wurden Patente erteilt. Unter anderen auch nachfolgende US-Patente: 6,080,054 - 6,045,445 - 5,145,450 - 5,147,239 - 5,699,723 - 5,163,864 - 5,947,809 - 5,145,451 - 5,133,685 - 5,049,108 - 5,100,363 - 5,085,612 - 5,297,983.

handtmann
Ideen mit Zukunft.