



HANDTMANN PORTIONIER-, ABBINDE- UND HÄNGE- LINIE PTH

AUTOMATISCHES PORTIONIEREN, ABBINDEN
UND HÄNGEN VON WÜRSTCHEN IN NATUR-
UND COLLAGENDARM

Abgebundene Wurstprodukte

Die Handtmann Portionier-, Abbinde- und Hänge-Linie PTH bietet mittelständischen und industriellen Wurstherstellern einen automatisierten Produktionsprozess zum Füllen, Portionieren, Abbinden und Aufhängen. Die abgebundenen Würste werden prozesssicher an der Abbindestelle in flexiblen Haken- und Gruppenabständen auf die Aufhängeeinheit übergeben. Von hier werden die Produkte einfach auf einen Rauchstock übernommen und einer thermischen Behandlung zugeführt.

IHRE VORTEILE

- Effizienzsteigerung um 30 % im Vergleich zum Abbinden ohne automatisches Hängen
- Hohe effektive Produktionsleistung von bis zu 280 Portionen pro Minute durch effizienten Gesamtprozess mit Füllen, Portionieren, Abbinden und Aufhängen in flexiblen Varianten
- Kostenersparnis durch grammgenaue Portionsgewichte und Darmeinsparungen durch sehr enge Abstände zwischen den Portionen
- Exzellente, konstante Qualität durch prall gefüllte Produkte mit Biss auch nach dem Rauch- und Kochprozess durch definierte Abstände zwischen den Produkten
- Hohe Abbindeleistung durch original Inotec-Bindfaden mit kürzesten Wechselzeiten und automatischer Linienabschaltung bei Bindfaden- oder Darmende
- Bedienerfreundlich durch optimale Synchronisation der einzelnen Komponenten, automatische Programmschaltung und optimalem Darmaufziehen

AUTOMATISIERTER PRODUKTIONSPROZESS FÜR PRODUKTE WIE HANDGEMACHT

Wirtschaftlicher Automationsprozess für abgebundene Produkte

Die automatisierte Gesamtlösung PTH verbindet die Vorteile der Handtmann Portionier- und Aufhängelinien mit jenen der Inotec Abbinde- und Aufhängelinien IGS2-iT. Eine patentierte zusätzliche Abbindestelle garantiert eine perfekt verschlossene erste und letzte Portion. Prozesssicheres Füllen, Portionieren, Abbinden und Aufhängen sorgen für einen höchst effizienten Gesamtprozess mit hoher effektiver Produktionsleistung. Grammgenaue Portionsgewichte reduzieren Give-away und Produktionskosten deutlich.

Qualität und Aussehen wie handgemacht

Im teilautomatisierten Gesamtprozess werden perfekt abgebundene Produkte in Natur- und Collagendarm in hoher Qualität und wie handgemacht hergestellt. Durch das leichte „Überfüllen“ entstehen schöne, pralle Produkte mit Biss bei gleichzeitigem Einsparen von Darm. Der definierte Abstand der einzelnen Portionen durch die Aufhängeeinheit sichert zusätzlich ein gleichmäßiges Räucher- und Kochergebnis. Druckvolles Abbinden verhindert Füllgutreste in der Bindestelle und garantiert damit ebenso eine hygienisch einwandfreie Produktion wie der Wegfall von manuellen Eingriffen.

Einfache Bedienung der Gesamtlinie

Durch die optimale Synchronisation der einzelnen Komponenten mit automatischer Programmschaltung ist die Gesamtlinie einfach und intuitiv zu bedienen. Ein schwenkbares Füllrohr erleichtert das Aufziehen der Därme ebenso wie ein optional einsetzbares Darmaufziehgerät und ein optimal zugänglicher Behälter für Natur- und Collagendarm. Die großen Inotec-Bindfadenrollen reduzieren Wechselvorgänge auf ein Minimum.



OPTIONEN:

- Füllrohre in den Durchmessern 18, 20, 22, 24, 28 mm
- Darmerkennung mit automatischer Abschaltung

PRODUKTBEISPIELE:

- Abgebundene Wurstprodukte, die an der Abbindestelle aufgehängt werden

TECHNISCHE DATEN:

Kategorie	Produktparameter
Prozessschritte	Füllen, Portionieren, Abbinden, Aufhängen
Leistung (Bindungen pro Minute)	Bis zu 280 Portionen pro Minute (*abhängig von Produkt, Darm, Vakuumfüller sonstigen Produktionsbedingungen)
Darmsorte	Natur- und Collagendarm
Kaliberbereich	28 – 45 mm
Behängung	ab 4er Loop möglich