

handtmann
Ideen mit Zukunft.

**QUALITÄT UND
VIELFALT HABE ICH
JETZT FEST IM GRIFF.**



handtmann
Ideen mit Zukunft.

**Albert Handtmann Maschinenfabrik
GmbH & Co. KG**
Hubertus-Liebrecht-Str. 10-12
88400 Biberach/Riss, Deutschland

Tel.: +49 7351 45-0
Fax: +49 7351 45-1501

sales.machines@handtmann.de
www.handtmann.de/food



IHRE PRODUKTE – UNSERE TECHNIK

Schwankende Rohstoffpreise, leistungsfähige Fachkräfte, qualitativ hochwertige Produkte für zufriedene Kunden – wir wissen, welche Themen Sie als Produzent von Backwaren umtreiben. Nahezu täglich sehen Sie sich neuen Herausforderungen gegenüber. Hier heißt es flexibel bleiben und dabei in höchster Qualität und gleichzeitig wirtschaftlich zu produzieren.

Die Anforderungen steigen, nicht nur seitens der Kunden. Auch die Konkurrenz am Markt wird immer härter. Hier geht es nicht nur um die Frage, wer es schafft mit seinen Produkten die Kunden zu überzeugen und an sich zu binden. Immer wichtiger wird auch die Antwort auf die Frage, wer diese Backwaren überhaupt produziert. Qualifiziertes Personal wird mehr denn je zur Mangelware. Hier kommen wir mit unseren technisch ausgefeilten Teigteilsystemen und Portioniermaschinen ins Spiel. Unsere modular aufgebauten Systeme für verschiedene Leistungsstufen, vom Handwerk bis zum industriellen Backbetrieb, sind intuitiv bedienbar und ermöglichen Ihnen die flexible und effiziente Produktion Ihrer Backwaren. Kombiniert mit verschiedenen Vorsatzgeräten sind sie einsetzbar zum ölfreien Teigteilen, Dosieren, Formen und Teilen in einem Schritt.

Durch das modulare Baukastenprinzip können sie zudem für unterschiedliche Anwendungen eingesetzt werden: von zahlreichen Brotsorten wie **Vollkornbrot** aus **Roggen, Weizen** und **Dinkel** bis zu innovativen Produkten wie **glutenfreien Back-** und **Feinbackwaren, Powerbars, Riegelprodukten, Cookies, Snackgebäcken** und vielem mehr.

Sie lieben Backwaren und wir unterstützen Sie gerne in Ihrem täglichen Tun.

UNSERE ERFAHRUNG FÜR IHRE BACKWAREN.

Seit der Unternehmensgründung im Jahr 1954 hat Handtmann viel bewegt und es so geschafft, die Kerntechnologie des Füllens und Portionierens für die Lebensmittelindustrie auf einen technischen Premium-Standard zu heben. Wir sind Experten im Umgang mit Lebensmitteln und kennen die Vorgaben und Herausforderungen, die es hier zu bewältigen gilt. Setzen Sie auf unser langjähriges Know-how und unsere Technik, made in Germany.





UNSERE TECHNIK FÜR IHRE BACKWAREN

Wir unterstützen Sie gerne mit unserem Expertenwissen und exzellenter Technik. Wir sind die Spezialisten für:

TEIGTEILEN/PORCIONIEREN:

Unser patentiertes Handmann Trennverfahren ermöglicht ein präzises und ölfreies Teigteilen für verschiedenste Teiginlagen ohne Umrüstung der Maschine. Wir setzen auf höchste Portioniergenauigkeit für eine wirtschaftliche Produktion und einheitliche, qualitativ hochwertige Produkte.



FORMEN UND SCHNEIDEN:

Snack-, Trend und Convenience-Produkte eröffnen in der Backbranche weiteres Marktpotenzial. Wir bieten Anwendungslösungen mit unzähligen, flexiblen Produktoptionen in Form, Gestaltung, Konsistenz und Beschaffenheit.



GEWICHTSKONTROLLE:

Integrierte Gewichtskontrolle für gleichbleibende Portionen, auch beim Einsatz unterschiedlicher Ressourcen. Wir haben Ihren Wareneinsatz und damit Ihre Kosten immer im Blick.



DOSIEREN:

Unser Versprechen an Sie: Mit Handmann dosieren Sie grammgenau, unabhängig der Konsistenz. Im Hinblick auf den Einsatz hochwertiger Rohstoffe definitiv ein zentraler Kostenfaktor.

DIGITALE LÖSUNGEN:

Profitieren Sie von unserem Spektrum an intelligenten digitalen Lösungen und steigen Sie mit uns in das digitale Zeitalter ein – ganz einfach und Schritt für Schritt mit Handmann Digital Solutions zur Optimierung von Produktionsprozess und Gesamtergebnis.



WIR BIETEN MEHR:

IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- Führende Technologie für hocheffiziente und wirtschaftliche Produktionslösungen mit hoher Leistung bei niedrigen Kosten
- Exzellente Portioniergenauigkeit einhergehend mit signifikanter Kostenreduzierung sowie nachhaltiger Ressourcenschonung
- Variable Lösungen und damit Spielräume für flexiblen Einsatz passend zu den schnelllebigen Trends und sich ändernden Marktanforderungen
- Kompromisslose Qualität für maximale Verfügbarkeit und niedrige Betriebskosten



UNSERE TECHNIK FÜR IHR IDEALGEWICHT

Schonend und gewichtsgenau beginnt für uns bereits bei der Produktzuführung. Deshalb setzen wir bei unseren Teigteil- und Portioniersystemen auf eine Kombination aus synchronisierter Zubringerkurve und einem strömungsgünstig geformten Trichterauslass. Und das Beste: Mit Handtmann gelingt die Zuführung immer ölfrei. Ihre Rezepte und damit Produkte bleiben somit völlig unverfälscht und absolut original.

So komplex die Technik, die dahinter steckt, so einfach ist die Bedienung der Maschinen. Eine zentrale Steuerung ist über das Display schnell und intuitiv möglich. Farbdisplay, Symbolsprache, 300 Produktspeicherplätze, rund 30 frei wählbare Sprachen mit Sprachschnellschaltung und ein integriertes Hilfe- und Diagnosesystem erleichtern Ihnen den Alltagsbetrieb und sorgen für gleichbleibend hohe Qualität.

Zudem macht sich unsere Technik gerne nass. Das Hygienic Design macht die schnelle und gründliche Reinigung mit Niederdruckgeräten möglich.



Auf Wunsch liefern wir unsere
Teigteiler auch in fahrbarer
Ausführung und staubgeschützt.

PORTIONIERGENAUIGKEIT KOMMT VON HANDTMANN

Herzstück aller Handtmann Teigteil- und Portioniersysteme ist das Flügelzellenförderwerk. Dieses ist das Geheimnis für die außergewöhnliche Portioniergenauigkeit und den äußerst schonenden Transport des Teiges bzw. Füllgutes. Während des gesamten Produktionsprozesses garantieren wir eine kontinuierliche und gleichmäßige Befüllung der Förderwerkskammern. Dies ist essenziell für Ihre gewünschte, erstklassige Gewichtsgenauigkeit und höchste Produktqualität.

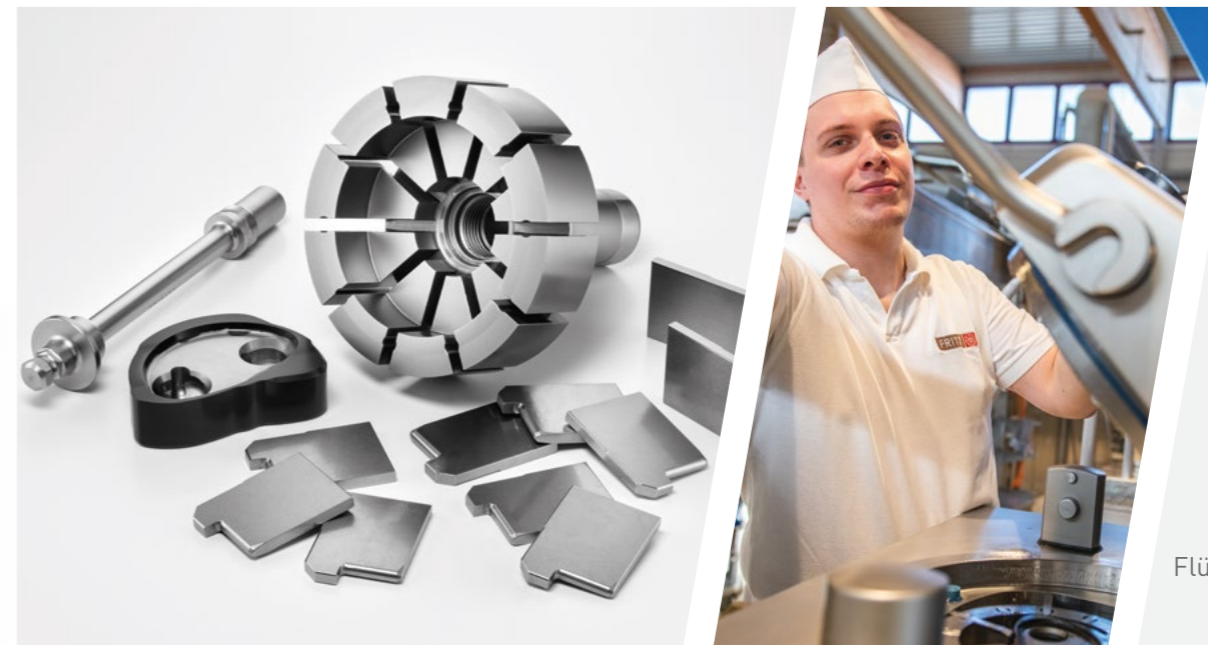
Vollkorn-, Roggenmisch-,
Weizenmisch-, Dinkelbrot, im
Kasten und freigeschoben.
Brotspezialitäten von 20g-20 kg

Weißbrot, Baguette,
Pide, Ausgehobenes,
Toast, Brezel, Pizza



Biskuit, Amerikaner,
Muffins, Rührkuchen,
Spritzgebäck, Quarkbällchen,
Mandelhörnchen, Rumkugeln

Zöpfe, Rosinenstuten,
Stollen, Cookies,
Kekse, Quarkteig



HANDWERK – UNSERE FLEXIBILITÄT FÜR IHRE BACKWARENVIELFALT

Handarbeit steht in vielen Bäckereien auch heute noch auf der Tagesordnung. Viele Ihrer Produkte können nur Sie selbst mit Ihren Händen und Ihrer Leidenschaft in Perfektion formen und erstellen. Dennoch müssen auch Sie im Marktumfeld bestehen und soweit möglich auf eine effiziente und wirtschaftliche Produktion achten. Mit unseren Teigteilsystemen erleichtern wir Ihnen Ihren Alltag und unterstützen Sie bei Ihrer Arbeit. Mit zahlreichen Vorsatzgeräten werden unsere Portioniermaschinen zu flexiblen Systemen für Ihre Produktvielfalt.

UNSERE VORSATZGERÄTE FÜR VARIABLE PRODUKTE

Beim Thema Dosieren bieten wir mit dem flexiblen **Dosierventil DV 85-1** eine Lösung, welche das grammgenaue Dosieren für Sie zum Kinderspiel macht. Ob flüssige oder pastöse Massen, ob mit oder ohne Stückigkeit – mit einem Dosierventil von Handtmann sparen Sie, gerade bei hochwertigen Rohstoffen, bares Geld. Grammgenaues Dosieren ist eine unserer Kernkompetenzen.

Unser Angebot an Sie:

- Optimales Handling durch Laufrollen, zweiteiligen Schlauch und ergonomisches Design am Griffstück
- Flexible Dosierlösung für unterschiedlichste Behälterformate
- Erstklassige, appetitliche Produktqualität durch schonendes Portionier- und Dosierprinzip



Dosierventil DV 85-1



Mit der **manuellen Portioniereinheit MPE** unterstützen wir Sie beim Portionieren auch von sehr klebrigen und weichen Teigen. Schnell und einfach an jedes Portioniersystem anzubringen.

Unser Angebot an Sie:

- Hohe Flexibilität durch unterschiedliche Portionsgrößen
- Teiglinge können in vorbereiteten Behältnissen mit Saaten gewälzt und anschließend in Backformen abgelegt werden
- An jedes Handtmann Portioniersystem montierbar



Manuelle Portioniereinheit MPE

Die **manuelle Schneideinheit MSE 441** ermöglicht die automatische Herstellung geformter Produkte aus unterschiedlichsten Teigen und Ausgangsmaterialien und mit verschiedensten Querschnitten.

Unser Angebot an Sie:

- Effizienzsteigerung der Produktion
- Intuitive Bedienung und Handhabung
- Einfachste Reinigung
- Werkzeuglose Montage



Manuelle Schneideinheit MSE 441

INDUSTRIE – MIT HANDTMANN TECHNIK ZUM ERFOLG

Unsere Maschinen setzen nicht nur auf ausgefeilte Technik, sondern sind aufgrund der Verarbeitung qualitativ hochwertiger Komponenten auf Langlebigkeit ausgelegt und zudem höchst belastbar. Mit uns produzieren Sie rund um die Uhr, absolut effizient und in bester Qualität. Wir bieten Ihnen einzelne Module, die in unterschiedlichen Anwendungen Einsatz finden oder als Schnittstellenlösung in komplette Linien prozesssicher integriert werden.



UNSERE VORSATZGERÄTE FÜR IHRE VARIABILITÄT

Unsere **Schneideinheit SE 442-1** für Weizenteige bis zu Mischbrotteigen. Perfekt für die Toastbrot- und Pizzaherstellung. Massive Kostenreduzierung durch ölfreies Teigteilprinzip.

Unser Angebot an Sie:

- Gewichtsgenaue Teigteilung
- Hoher Anlagengleichlauf, da Abstände der Teiglinge bei Übergabe immer gleich sind
- Effiziente und wirtschaftliche Produktion durch konstant hohe Teil- und Portionierleistung
- Modulare Kompatibilität mit vor- und nachgeschalteten Systemen



Schneideinheit SE 442-1

Das **Formsystem FS 521** eignet sich für die mehrbahnige Herstellung von geformten Produkten direkt auf weiterführende Bänder oder in Fettbackgeräte.

Unser Angebot an Sie:

- Rotierendes Lochplattensystem ermöglicht große Produkt- und Formvielfalt und formschöne Produkte
- Große Wirtschaftlichkeit durch hohe Taktzahlen (Steigerung der Tagesproduktion)
- Kosteneinsparung durch ein wartungsfreundliches System und ein geringer Geräuschpegel durch Servotechnik möglich



Formsystem FS 521

Unser ventillosos **Dosiersystem DS 552** ermöglicht Ihnen das mehrbahnige Dosieren, beispielsweise einer stückigen Fruchtfüllung direkt auf Teigband. Ideal zur Herstellung von gefülltem Gebäck.

Unser Angebot an Sie:

- Dosieren stückiger, flüssiger und pastöser bis zähfließender Füllmassen
- Effiziente und wirtschaftliche Produktion durch kontinuierlichen Prozess mit hoher Dosierleistung
- Höchste Produktionssicherheit mit hoher Dosierleistung bei exzellenter Gewichtsgenauigkeit pro Bahn



Dosiersystem DS 552

Schon während der laufenden Produktion haben optionale **Wägesysteme**, wie unser **WS 910 advanced**, die Gewichtsgenauigkeit und damit das Endprodukt bzw. den möglichst effizienten Rohstoffeinsatz im Blick. So kann im Bedarfsfall schnell und unkompliziert nachjustiert werden.

Unser Angebot an Sie:

- Deutliche Kostensenkung durch Reduzierung von Übergewichten
- Leistungsfähig und robust mit prozesssicherem Bandlauf mit Kontrollwiegungen von bis zu 200 Portionen pro Minute
- Hochpräzise Wiegeergebnisse und transparente Wiegeprozesse mit Gewichtsregelung und Datenmanagement sowie optional Anbindung an die Handtmann Softwarelösung HCU



Wägesystem WS 910 advanced

RAUM FÜR IHRE IDEEN UND DEREN UMSETZUNG

Sie wissen nicht, ob Ihr Teig, Ihre Masse bzw. Ihr Produkt für unsere Maschinen geeignet ist? Wir sagen ja, überzeugen Sie aber auch gerne persönlich und im Praxistest. Denn wir sind nicht nur weltweit bei unseren Kunden vor Ort, sondern laden Sie auch gerne ein zu uns zu kommen. In unseren internationalen Technologiezentren können Sie die Herstellung Ihrer Produkte und Produktideen gemeinsam mit unseren Spezialisten auf modernster Maschinenteknik testen und optimieren. Kommen Sie vorbei und lassen Sie uns Ihre Ideen zu Lösungen machen.

Wir bieten Ihnen:

- 4.000 qm Räume und Equipment zur praktischen Umsetzung Ihrer Produktideen
- EU-Zulassung für Lebensmittel nach neuesten lebensmittelrechtlichen Vorgaben
- Abbildung kompletter Produktionsprozesse von der Rezeptur bis in die Verpackung
- Handmann Experten-Team mit Know-How und Erfahrung



ERSTKLASSIGER SERVICE FÜR ERSTKLASSIGE MASCHINEN

Unser weltweiter Kundenservice ist für Sie da und unterstützt Sie dabei, den Wert Ihrer Handmann Maschinen zu erhalten. Das von uns entwickelte Servicekonzept garantiert, dass Sie den richtigen Service zum richtigen Zeitpunkt erhalten. Profitieren Sie von unserem Wartungsvertrag, mit dem Ihre Handmann Technik stets auf aktuellem Stand bleibt und kontinuierlich verfügbar ist.

- Telefonische Beratung durch Spezialisten
- Inbetriebnahme mit Einweisung
- Wartung und Service durch professionell geschulte Service-Techniker mit langjähriger Handmann Erfahrung
- Full-Service-Vertrag
- Ersatzteilservice

WARTUNG LOHNT SICH

Unser Wartungsprogramm umfasst eine gründliche Kontrolle des technischen Zustandes, der Einstellung Ihrer Maschine sowie, falls erforderlich, den Austausch von Verschleißteilen. Eine laufende Wartung macht für Sie den technischen Maschinenzustand transparent und bei Bedarf erhalten Sie Vorschläge für weitere Vorsorgemaßnahmen. So optimieren Sie Ihre Produktion und halten Produktqualität-Standards, Sie sichern Ihre Investition und erhalten den Wiederverkaufswert. Nutzen Sie unseren Wartungsservice für eine reibungslose Produktion mit höchster Maschinenverfügbarkeit und optimaler Produktqualität.

- Verbesserung der Produktivität
- Reduzierung unerwarteter Stillstandzeiten



HANDTMANN = MEHR WERT FÜR JEDEN EINZELNEN

Wir gehen den entscheidenden Schritt weiter und bieten perfekt auf unsere exzellente Technologie abgestimmte Zusatzleistungen. Unser Ziel: Mehr Wert für Sie schaffen, damit Sie flexibel bleiben und so schnell auf sich ändernde Markttrends und Bedürfnisse Ihrer Kunden reagieren können.



VF 800



VarioMix

MEINE IDEE.

Handtmann Customized Solutions und Handtmann Line Solutions:

Wenn standardisierte Lösungen an ihre Grenzen stoßen, ist es an der Zeit, individuelle Ansätze zu finden. Wir entwickeln perfekt abgestimmte Lösungen für individuelle Produktionsprozesse.

Technologiezentren:

Hier bieten wir Raum für Ihre Ideen und unterstützen mit unserem Fachwissen sowie neuester Technik: Ausprobieren, Testen, Optimieren.

Verbrauchsartikel:

Mit Handtmann Original Artikeln wie Schneidsätzen und Bindfäden holen Sie das Optimum aus Ihren Maschinen. Bessere Produktqualität, höhere Produktionsleistung und niedrigere Stückkosten.



MEINE LÖSUNG.

Handtmann Digital Solutions:

Zur Sicherung einer wirtschaftlichen Produktion braucht es heute neben hochproduktiven Maschinen und Anlagen auch intelligente digitale Lösungen. Der Einstieg in die digitale Transformation – ganz einfach und Schritt für Schritt mit Handtmann Digital Solutions.

Gebrauchsmaschinen:

In unserem Gebrauchsmaschinen-Zentrum in Zittau werden gebrauchte Handtmann-Maschinen vollständig zerlegt und professionell generalüberholt. 6 Monate Herstellergarantie inklusive.

Finanzierungslösungen:

Wir bieten modernste Technologie und ehrliche Finanzierung zu außergewöhnlichen Konditionen aus einer Hand.

Service Support:

Unser Service- und Partnernetzwerk steht weltweit zur Verfügung. Rund um die Uhr und mit einem großen Vorrat an Original-Ersatzteilen – schnell und kompetent.