

# PUNJENJE UZ POMOĆ HANDTMANN-WOLF SUSTAVA GD 93-3



## INTELEKTNA TEHNIKA PUNJENJA S OZNAKOM HANDTMANN

- skraćeno vrijeme usitnjavanja
- reducirani sadržaj preostalog zraka
- jasna slika presjeka proizvoda
- poboljšano vezivanje
- optimalno zrenje

## OPTIMALNA KVALITETA I TROŠKOVI KOD PROIZVODNJE TRAJNIH PROIZVODA

Handtmann definira proizvodnju trajnih kobasičarskih proizvoda na novi način uz pomoć tehnike punjenja sa strojem za usitnjavanje wolf GD 93-3

- Krupnije samljevena sirovina znatno manje opterećuje proizvod i dovodi do ušteda u proizvodnji zbog kraćeg rada strojeva i manje utrošene energije.

- Krupnije usitnjeni proizvod se pažljivo transportira preko transportera punilice s odvojenim komorama (tzv. ćelijama). Vakuurni sustav punilice može bolje usisati preostali zrak iz proizvoda što je odlučujuća prednost kada je u pitanju trajnost proizvoda, stabilnost boje i brzi proces dozrijevanja.

- Transporter s ćelijama dovodi masu do glave wolfa pod jednakim pritiskom. Na svakoj točki na rupičastoj pločici nastaje jednaki pritisak, a i prstenasti nož osigurava uvijek jasni presjek proizvoda. Masa za punjenje se ne vuče niti gnječi, kao što je slučaj kod klasičnih strojeva za usitnjavanje s pužnim dovodom. Na taj način izbjegava se razmazivanje materijala.



- Dovod mase i rotacija noževa vrši se s dva odvojena pogona. Slika proizvoda u presjeku može se matematički prilagoditi prema potrebi svakog proizvoda. Osim toga automatski separator čvrstih i žilavih dijelova mase za punjenje može se također prilagoditi vrsti proizvoda.

- Kod precizno usitnjenih pojedinih dijelova sirovine, bez daljnjih proizvodnih koraka, postiže se oslobađanje bjelančevina, što pozitivno djeluje na vezivanje mase. Na taj način nastaje uredan i jasan mozaik proizvoda, bez razmazivanja. Upotrebom patentiranog specijalnog prstena osigurava

se jednakomjerna raspodjela usitnjelog mesa i masnog tkiva koji čine masu za punjenje.



- Jasan presjek, bez razmazivanja potiče difuziju vlage iz proizvoda. Na taj način omogućava se optimalno odvijanje procesa sušenja i zrenja. Za mnoge proizvode to automatski dovodi do bitnog skraćivanja ukupnog vremena zrenja.

- Prednosti Handtmann-GD 93-3 glave za punjenje nalaze svoju primjenu u svim proizvodnim linijama. Integrirani wolf-sustav može se koristiti sa svim postojećim dodatnim sustavima, od „klipsarice“ do Handtmann-AL-sustava za automatsko ovješavanje proizvoda i uređaja za porcioniranje

mljevenog mesa GD 99-1, sinkroniziranog pomoću monitor-upravljača vakuumskih punilica generacije 600. Na taj način sumiraju se relevantne tehnološke i proizvodne prednosti za korisnika.

- Glava za punjenje GD 93-3 omogućava proizvodnju trajnih kobasičarskih proizvoda od svježe sirovine, umjesto smrznute ili odmrznute kao što je zahtijevala dosadašnja tehnologija. Koristi se svježe krto meso i svježja slanina. Svježe komponente bolje vezuju, pa su kvaliteta i okus proizvoda bolji. Osim toga, trajnost prerađene svježe slanine je duža. Handtmann-tehnika punjenja nudi sljedeće mogućnosti: kontrolirano vođenje temperature od početka proizvodnje; temperatura sirovine na ulazu u wolf može biti iznad 0°C, a u samom stroju ne dolazi do značajnijeg povećanja temperature. ■



#### Generalni zastupnik za Hrvatsku

Firma: Krois & Söhne GmbH;  
Herrnhausplatz 9  
A-6230 Brixlegg  
Tel. 0043-5337-67008  
Fax 0043-5337-67010  
e-mail: office@krois.com

#### Predstavnik za Hrvatsku

Gosp. Titomir Mandić dipl. oec.  
Tel. 091-782-8639 ili 0043-664-2417523