Lösungen von der Produktvorbereitung bis zur Verpackung

Artikel vom **22. März 2022**
Produktionsbereich allgemein

Auf der »Anuga Foodtec 2022« in Halle 6, Stand B010/C019, zeigt Handtmann vom 26. bis 29. April 2022 seine neuen, modular aufgebauten Entwicklungen zur Herstellung vielfältiger Lebensmittelprodukte.



Diese Gesamtlösung feiert auf der »Anuga Foodtec 2022« Premiere (Bild: Handtmann).

Als Messeneuheit zeigt Handtmann auf der diesjährigen »Anuga Foodtec« eine neu entwickelte Gesamtlösung, die vom Füll- und Portionierprozess bis zur Einlage in die Verpackung alle Prozessschritte abdeckt. Vakuumfüller, Füllwolf, Formsystem »FS 525«, Rückzugsband, Schalenentstapler und Zuführband bilden inklusive digitalem Wägesystem »WS 910« in neuer »advanced«-Version einen vollautomatisierten Produktionsprozess ab – bei gleichzeitig hoher Flexibilität für unterschiedliche Produkte und Schalenformate.

Lösungen für geformte Produkte

Für die Bereiche Snacking und Convenience zeigt der Maschinenbauer auf seinem Messestand Lösungen für geformte Produkte aus den Anwendungen Fleisch und Fleischersatz, Molkerei, Back- und Süßwaren sowie Vegan/Vegetarisch. Für die automatisierte handwerkliche Herstellung von vielfältigen, geformten Produkten werden z. B. die manuellen Formeinheiten »MSE 441« und »MFE 431« vorgestellt, die mit wenigen Handgriffen am hauseigenen Vakuumfüller angebracht werden. Im Bereich der Produktvorbereitung zeigt Handtmann den Prozessautomaten »BC140iT-300« und den »VarioMix«-Mischer. Beide Lösungen können zum simultanen Erhitzen, Kühlen, Mischen, Zerkleinern und Emulgieren von festen, pastösen und flüssigen Produkten eingesetzt und sowohl als Einzelmaschine eingesetzt als auch in moderne, komplexe Produktionsprozesse integriert werden. Für mittlere und industrielle Leistungskapazitäten wurde der neue Vakuumfüller »VF 810« mit Formsystem »FS 521« und ein Gesamtsystem bestehend aus »VF 838 S« mit integriertem Füllwolf »GD 451« und dem Formsystem »FS 510« entwickelt. Aus dem Segment Dosieren wird z. B. das neue Dosierventil »DV 85-1« ausgestellt, das sich besonders für das grammgenaue Dosieren von Dips und Soßen, Suppen, Fleischsalat, Desserts, Toppings, Rührmassen, Mürbteig und Aufstrichen eignet – wahlweise direkt in Becher, Schalen, Tiefziehverpackungen und Gläser oder als Topping.

Hersteller aus dieser Kategorie

KLB Kötztal Lacke + Beschichtungen GmbH
Günztalstr. 25
D-89335 Ichenhausen
08223 96 92-0
info@klb-koetztal.de
www.klb-koetztal.com
Firmenprofil ansehen

Dr. Jessberger GmbH
Jägerweg 5-7
D-85521 Ottobrunn
089 666633-400
info@jesspumpen.de
www.jesspumpen.de
Firmenprofil ansehen

Argelith-Bodenkeramik H. Bitter GmbH
Schledehauser Str. 133
D-49152 Bad Essen
05472 402-0
info@argelith.com
www.argelith.com
Firmenprofil ansehen

© 2025 Kuhn Fachverlag