

## 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, Formsysteem »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 Formsysteem »FS 521« und ein Gesamtsystem bestehend aus »VF 838 S« mit integriertem Füllwolf »GD 451« und dem Formsysteem »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

---

### Baumer hhs GmbH

Adolf-Dembach-Str. 19  
D-47829 Krefeld  
02151 4402-0  
[info@baumerhhs.com](mailto:info@baumerhhs.com)  
[www.baumerhhs.com](http://www.baumerhhs.com)  
[Firmenprofil ansehen](#)

---

### Bucher Unipektin AG

Murzlenstr. 80  
CH-8166 NIEDERWENINGEN  
0041 44 8572300  
[info@bucherunipektin.com](mailto:info@bucherunipektin.com)  
[www.bucherunipektin.com](http://www.bucherunipektin.com)  
[Firmenprofil ansehen](#)

---

### Anton Paar Germany GmbH

Hellmuth-Hirth-Str. 6  
D-73760 Ostfildern  
0711 72091-0  
[info.de@anton-paar.com](mailto:info.de@anton-paar.com)  
[www.anton-paar.com](http://www.anton-paar.com)  
[Firmenprofil ansehen](#)

---