

Handtmann

Handtmann produziert prozessübergreifende High-Tech-Lösungen von Vakuumfüllern für kleinere Produzenten bis hin zu vollautomatischen Produktionsanlagen für große industrielle Wurstfabriken. Neue Technologiezentren bieten Interessenten auf mehr als 4.000 qm Fläche die modernste Ausstattung einer Fleisch- und Nahrungsmittelfabrik mit EU-Zulassung nach neuesten lebensmittelrechtlichen Vorgaben. Produkte oder Produktideen können hier gemeinsam mit Handtmann Spezialisten auf neuester Maschinenteknik getestet werden. Zusätzlich wird auch berücksichtigt, was dem Verarbeitungsprozess voran oder nachgestellt ist, denn in den Handtmann Kundenforen wird eng mit den besten Partnern der Branche zusammengearbeitet. Ein umfassendes Dienstleistungsprogramm mit Anwendungs-

beratung, Kundendienst, Dokumentation, Software, Finanzierung sowie (anwendungs-)technischen Schulungen in Theorie- und Praxis runden den Handtmann-Kundenservice ab. Das Unternehmen ist weltweit in über 100 Ländern durch eigene Vertriebsniederlassungen oder -partner präsent.

ERFOLGSFAKTOREN

► **Qualität im Sinne von eigenentwickelter Spitzentechnologie, hochqualitativ in eigener Produktion gefertigt. Aus dieser überragenden Qualität der Maschinen entsteht beste Produktqualität der damit hergestellten Nahrungsmittel.**

Geschäftsführer: Karl Keller

Alleinstellungsmerkmal: Die extrem präzise und dabei schonende Portionierung von pastösen Massen durch die Vakuumfüller ist nach wie vor konkurrenzlos. Das patentierte Flügelzellenförderwerk mit integrierter Gewichtskompensation ist das entscheidende Merkmal in einer kostenoptimierten Produktion.

Portfolio:

- Vakuumfüller mit Zusatzgeräten für Handwerk, Mittelbetrieb, Industrie
- Hochvakuumfüller für Rohwurst, Brühwurst und Schinken
- Integrierte Füllwolftechnik
- Würstchenportionier-Aufhänge- und Schneidelinien
- ConPro-System zur Würstchenherstellung ohne Darm
- Hackfleischsysteme
- Form- und Schneidesysteme
- Dosiersysteme
- Software zur Produktionssteuerung
- Produkthandling-Systeme/Automation

Kernkompetenzen:

- Füllen
- Portionieren
- Integriertes Wolfen
- Dosieren
- Formen
- Schneiden
- Koextrudieren
- Automatisieren

Anwendungen:

- Klassische Wurst- und Fleischprodukte
- Rohwurst, Kochwurst, Brühwurst
- Schinkenprodukte
- Hackfleischprodukte
- Feinkost und Delikatessen
- Convenience-Produkte
- Sonstige Produkte aus pastöser Masse

Albert Handtmann Maschinenfabrik GmbH & Co. KG
 Hubertus-Liebrecht-Straße 10-12 | 88400 Biberach
 Tel.: +49 7351 45-0 | Fax: +49 7351 45-1599
 E-Mail: info.machines@handtmann.de | www.handtmann.de

handtmann
 Ideen mit Zukunft.