

Handtmann apresenta linha de formadores para produção de Hambúrgueres, almôndegas e outros produtos na ANUTEC BRAZIL.

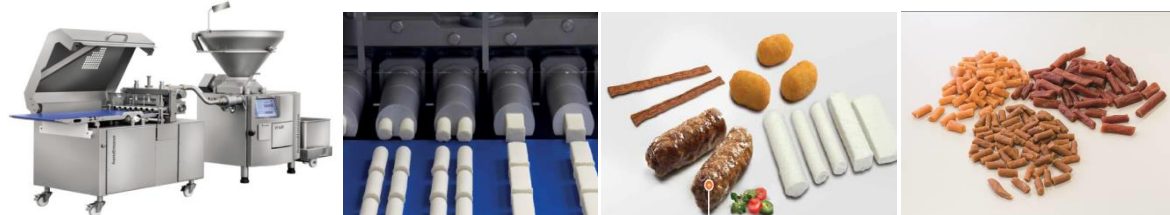
A Handtmann sempre está buscando novas tecnologias para o mercado, e desta vez não está sendo diferente com suas linhas de sistemas formadores, equipamentos que permitem grande liberdade de criação de formatos, tamanhos e pesos, produzindo produtos como: almôndegas, hambúrgueres, nuggets, palitos, bifeinhos, entre muitos outros formatos.

Os novos equipamentos, que serão apresentados durante a ANUTEC BRAZIL, de 07 a 09 de agosto, oferecem ao cliente a garantia de qualidade em seu produto, preservando as suas características, possibilitando o aumento da capacidade de produção e garantindo a precisão no porcionamento.

Oferecendo novas ideias de produtos e usando métodos para produção inovadores, a **Handtmann foi reconhecida** com medalha de ouro para seus sistemas de formação.

O Meat Technology Award homenageou o sistema de formadoras desenvolvido pela Handtmann como um exemplo perfeito de tecnologia interdisciplinar de ponta e da interligação inteligente de processos. Destaque para as linhas FS 510, FS 520, FS 521 e FS 522, que em combinação com as embutideiras, atendem desde médias empresas, até empresas de grande porte.

As formadoras horizontais FS 510, possuem divisor de fluxo para 4, 6, 8, 10, 12 ou 24 linhas e direciona cada produto para um perfeito controle de formato, comprimento e peso.



Nas formadoras verticais FS 520, FS 521 e FS 522, a criação do produto é feita diretamente no painel da embutideira. O controle preciso do peso é direcionado para as saídas multipistas **com servo acionamento** das placas perfuradas.

A formadora FS 520 permite produzir simultaneamente, em até 12 pistas, já os modelos FS 521 e FS 522, permitem entre 01 a 06 pistas, dependendo do produto desejado.



VF 800 com sistema Formador FS 522



VF 800 com sistema Formador FS 522

Visite a ANUTEC BRAZIL e descubra as inúmeras possibilidades com as formadoras FS!

Credencie-se [aqui](#).

Para mais informações: www.handtmann.com.br

e-mail: vendas@handtmann.com.br