

# YOUR SOLUTION

*handtmann*  
Ideas for the future.

VIS EDITIE



VEELZIJDIGE  
TECHNOLOGIE VOOR  
VISPRODUCTEN VAN  
HOGE KWALITEIT

**BULLETTIN**  
Vis- en zee-  
vruchten

**handtmann**  
*Ideas for the future.*



**INTERACTIEF  
BULLETIN:**

Scan de QR-codes of  
klik op de link in de pdf  
en krijg meer informatie  
of bekijk de video's.



***Innovatieve producten  
op een duurzame  
manier produceren  
gemaakt van  
reststromen ”***

Vis- en zeevruchtenproducten stellen bijzonder hoge eisen aan een hygiënische en betrouwbare verwerking. Handtmann biedt technologie voor het vullen, portioneren, scheiden, doseren, co-extruderen, garen en vormen van uw visproducten.

De machines maken het mogelijk om zelfs de meest innovatieve producten op een betrouwbare en duurzame manier te produceren. Dit omvat visworst, -hamburgers, -ballen, zeevruchtensalades, surimi, kaviaar, sushi, toppings en vele andere visproducten. Onze machines staan voor een hoge kwaliteit en kenmerken zich door de hoge gewichtsnauwkeurigheid, eenvoudig te combineren met verpakkingsmachines en eenvoudig in het gebruik.

Het Handtmann team inspireert u graag met productideeën, machines en innovaties via dit bulletin. Wij komen graag voor demo's bij u op locatie, of nodigen u uit in onze FoodLAB's in Amersfoort (Nederland) of Kuurne (België).



## Huur nu een Handtmann VF 804 vanaf € 99 per week

**handtmann**  
Ideas for the future.



Ga voor meer informatie naar de website

Handtmann biedt verschillende huurmogelijkheden. Voor een vast bedrag per week of maand bent u verzekerd van de laatste technologie en komt u niet voor onverwachte kosten te staan. De kosten zijn inclusief installatie, opstart, training en jaarlijks onderhoud.

**Neem contact met ons op, om de juiste huurvorm voor u samen te stellen en voor een vrijblijvende calculatie.**



**Handtmann**  
FS 503 vormmachine en  
VF 806 S vacuüm vulmachine



Bekijk de video



### Handmann FS 510 vormsysteem

Zeer geschikt voor visproducten in verschillende vormen. Van 6 tot 24 banen, met productdiameters tot 80 mm en productlengtes vanaf 20 mm. Ideaal voor het vormen van (vegan) vissticks.



### Handmann FS 503 vormmachine

Bekijk op de website



### Handmann VF 810 vacuüm vulmachine

De veelzijdige krachtpatser.

Bekijk op de website



Ga naar de blog

Lees hoe LC Company een gigantische groei doormaakte met hun garnalenkroketten.



## Doseren

**handtmann**

*Ideas for the future.*

*Van recept tot realisatie, Handtmann levert de lijn. Innovatieve machines en hoogwaardige service voor de voedingsmiddelenindustrie.*

**BAADER** 

*Refiners voor het scheiden van harde en zachte delen.*

**LASKA**

*Onze partner voor het mengen, cutteren en wolven van diverse producten.*

 **FESSMANN**  
Leading in Smoking Technologies

*Onze partner voor bak- en rookkasten.*

  
**GAROS**

*Onze partner gespecialiseerd in injecteren, tumblen en normwagenmengers.*

**GLASS**

*Machines voor het mengen en vermalsen van visproducten.*



### Handtmann DV 85-1

De DV 85-1 maakt flexibel doseren en verdelen van verschillende productmassa's mogelijk, van vloeibaar tot pasteus, evenals producten met grove stukken. Hete vullingen tot 90 graden Celsius en diverse doseerkoppen vergroten de mogelijkheden voor product en productie verder.



Bekijk op de website



### Glass VSM

De Glass Tumbler is zeer geschikt voor het mengen van salades en sauzen of visproducten te vermalsen. Geschikt voor midden- en kleinbedrijf.



Bekijk op de website



Bekijk de video





### Handtmann AL-systemen

Dé oplossing voor het op exact gelijke lengte en gewicht portioneren, afdraaien, snijden en/of ophangen van verschillende visworst in natuur-, collageen-, of kunst darm.



### Laska cutter K 65

Laska schotelcutters verwerken zowel verse als bevroren grondstoffen tot een kwalitatief hoogstaande, stabiele, gebonden en homogene massa voor de visproductie en conserven.



### Laska Gehaktmolen W 130

In zeer korte tijd en in één productieproces verkleinen en wölfen van zowel bevroren als vers vlees, gevogelte en vis.



### Handtmann GMD99-2 / GMD99-3

Op hoog tempo gewichtsnauwkeurig produceren van (freeflow) visgehakt.





Bekijk op de website

### **Duurzame en milieuvriendelijke voedselproductie**

Veganistische en vegetarische producten worden wereldwijd steeds belangrijker. Het aantal veganisten, vege- en flexitariërs en de belangstelling van de consument voor plantaardige alternatieven groeit. Handtmann speelt in op de huidige marktbehoeften en technologieën. Naast technische ondersteuning werken we ook aan productontwikkeling met een groot team van voedingstechnologen. Een mooi voorbeeld is het door Handtmann ontwikkelde proces voor veganistische sashimi en bacon. Een andere ontwikkeling dat al succesvol in de vega markt wordt toegepast is de vegetarische (vis)worst in een natuurlijke alginaat omhulsel.

Duurzaamheid en zorgvuldig omgaan met hulpbronnen zijn belangrijke factoren voor Handtmann. We ontwikkelen visionaire technologieën en creëren modulaire, energie-efficiënte en uiterst duurzame machineoplossingen om een milieuvriendelijke voedselproductie mogelijk te maken.



**Handtmann VSP-1 spiesmachine**

Voor het snel spiesen van blokjes en doseren van (vegetarisch) gehakt, vlees en vis.

Bekijk op de website



Bekijk de video



*Fessmann rookt en kookt uw ambachtelijke producten*

**FESSMANN**  
ECO.LINE

**FESSMANN ECO.LINE**

- Unieke Fessmann luchtcirculatie
- Effectieve productieprocessen
- Ongeëvenaarde snelle rook- en droogtijden
- Ventilatoren en een computerbesturing zorgen voor constante rook en verse lucht
- Zeer kosteneffectief grote hoeveelheden produceren
- Meer dan 1,5% meer opbrengst in vergelijking met andere systemen



**Productie met de nieuwe VF 848 S Handtmann vacuüm vulmachine**

Soepporties worden geproduceerd in combinatie met de FCA 120 clipper. De mengarm zorgt ervoor dat de soep in beweging blijft en de stukjes goed verdeeld worden. De nieuwe VF 800 maakt het mogelijk individuele porties luchtdicht te vullen. Een unieke manier om (vis)soep te verpakken en om de soep langer vers te houden.

**Garos GBT300**

Deze normwagen menger is de meest complete oplossing voor het mengen, marineren en masseren van vleesgrondstoffen, salades, droogzout producten, sauzen, kip- en kalkoedelen en visproducten.



Bekijk op de website





## Test uw product in ons foodLAB

Smakelijke producten worden met de grootst mogelijke zorg en aandacht gemaakt. Daar komt veel bij kijken. Onze voedingstechnologen weten niet alleen heel veel van voedsel, ze zijn bekend met productietechnieken en machines die uw productie en R&D kan ondersteunen.

De Handtmann voedingstechnologen kunnen ingezet worden voor klanten die hun productiecapaciteit willen opschalen of gewichtsnauwkeurig willen produceren met constante kwaliteit.

Onze voedselstechnologen ondersteunen u en uw team, bij u op locatie. Of vraag een demo met uw eigen visproducten aan in onze compleet uitgeruste foodLAB in Amersfoort (Nederland) of Kuurne (België).



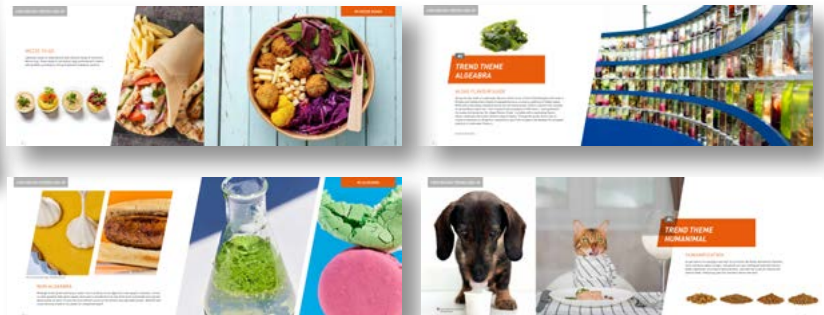
Scan en neem contact op!



# Innovaties, trends en ontwikkelingen



Laat u inspireren door het  
**Handtmann Food Design Trend Report**



Vraag een exemplaar  
op via de website



## Meer informatie over de mogelijkheden met uw product?

Neem contact op voor een afspraak, persoonlijk advies of vraag een demo aan:

### Jan Vogelzang

Accountmanager Vlees, Vega, Kip & Vis

M +31(0)6 265 927 33

T +31(0)33 455 43 33

jan.vogelzang@handtmann.com

### Handtmann Benelux

Hanzeboulevard 20 - 22

3825 PH Amersfoort

info.benelux@handtmann.com

www.handtmann.nl

### Christ Moulin

Directeur België en Luxemburg

M +32 475 76 61 25

T +32(0)56 353 254

christ.moulin@handtmann.com

### Vestiging België

Brugsesteenweg 81A

B-8520 Kuurne

info.benelux.be@handtmann.com

www.handtmann.be



Scan en ga direct  
naar de website



Scan en ga direct  
naar de Belgische  
website



Scannez et accédez  
directement au site web  
en français

