17 C

MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA DE PANIFICACIÓN

GHD HARTMANN international

Con representantes en más de 35 países – visite www.ghd.net

GHD Georg Hartmann Maschinenbau GmbH

Schwalbenweg 24
D-33129 Delbrück, Alemania

Tel: +49 (0) 52 50.98 43-0
Fax: +49 (0) 52 50.98 43-33

Web: www.ghd.net
E-Mail: info@ghd.net

GHD HARTMANN

GHD HARTMANN

Índice

Este catálogo incluye alguno de nuestros equipos más conocidos, de foma individual o en combinación, para dar una solución completa a sus necesidades de transporte, rebanado, apilado y embolsado de productos de panadería. Cualquiera de los equipos mostrados admite modificaciónes y variaciones para adaptarlos a sus necesidades específicas. Todos ellos han sido diseñados y equipados basándose en la amplia experiencia de GHD Georg Hartmann como fabricante de maquinaria para el sector de panificación.

Rebanado

GS 60 02
KM 600 03
KM 600 P 04
Selectra SL 20 06
Selectra SL 25 07
Selectra SL 30 08
Selectra SL 50 09
Disc Slicer HS / BS 20 10
SL 30 + GBK 220 11

Envasado/Embolsado

GBK 220 12
GBK 420 / VBA 40 13
VS 320 / VS 320 S / VS 320 SV 14
PP 30 15
Autoload AL 50 16
STV 40 17

Clipado

EC 101 H 18
EC 101 H + SL 25 18
EC 101 HS 19
EC 101 IS / EC 101 KS 20
EC 104 21
EC 130 22
EC 130 + SL 20 22
EC 135 / EC 140 23
EC 140 S / EC 150 V 24

Accesorios

Impresora de transferencia térmica HPD 25
Cinta inclinada FZ 25
Cinta de acumulación PF 25
Mesa de acumulación DT1 25
Mesa de alineación VDD 25

GS 60

› La máquina rebanadora GS 60 es una máquina cortadora de alto rendimiento para panes con alto contenido en azúcar (panes de frutas, pasas, chocolate, etc.). El equipo se encuentra disponible en varios anchos de trabajo. La disposición vertical de las cuchillas los productos en rebanadas idénticas con precisión milimétrica.
La GS 60 está diseñada para el funcionamiento en continuo. Su alto rendimiento está basado en el engranaje diseñado por Hartmann que trabaja prácticamente sin vibraciones y está equipado con una unidad de lubricación especial.
Gracias a la motorización independiente mediante variador de frecuencia de la cinta de salida del equipo, se logra una sincronización óptima con la embolsadora o envasadora flowpack que se pueda colocar a continuación, por lo que este equipo ofrece una solución completa garantizando una alta flexibilidad y seguridad en la producción.

‹ **GS 60**
Capacidad: hasta 3600 productos / h

KM 600

› La rebanadora de cuchilla circular KM 600 de Hartmann es todo un referente en el rebanado.
Es apta para cortar todo tipo de panes con la máxima calidad una alimentación de producto continua. La total separación de las áreas de trabajo y de accionamiento permite lograr unas óptimas condiciones de higiene, mientras que el sistema de cambio rápido de las correas de distribución permite reducir al mínimo las paradas por mantenimiento y limpieza. La combinación de esta rebanadora con un escáner de densidad y un sistema mecánico de porcionado permite lograr una solución de envasado por optimización de peso con las máximas garantías.

‹ **KM 600**
Capacidad: hasta 600 rebanadas / min

^ **VS 320**
Rebanadora KM 600 en combinación con una embolsadora VS 320.

KM 600 P

› La KM 600 P es una mejora de nuestra rebanadora actual de alto rendimiento KM 600. Para posibilitar un porcionado con optimización de peso, este dispositivo contiene componentes adicionales altamente precisos de control y de proceso. Las barras de pan son primero analizadas y pesadas por un escáner de densidad, tras lo cual cada perfil de densidad específico es transmitido al controlador. De esta forma, el servo-control ajusta el grosor de corte de las rebanadas de cada barra con exactitud en un proceso continuo. Más de 20 parámetros son almacenados permanentemente y pueden activarse para cada barra de pan individualmente, haciendo el proceso de fabricación más transparente. Esta paramentización permite además controlar variables de proceso en equipos aguas arriba (por ej. cantidad de masa, temperatura...). Los datos obtenidos pueden guardarse en un archivo Excel® o en una base de datos BDE.

VS 320
El equipo KM 600 P es idóneo para su combinación con la embolsadora VS 320 de Hartmann.

KM 600 P
Capacidad: hasta 600 rebanadas / min

REBANADORAS SERIE SELECTRA SL 20 SL 25

› Rebanadoras de banda totalmente automáticas para todo tipo de panes (molde, hogazas, cereales, etc.). El corte se lleva a cabo mediante cuchillas de alto rendimiento de 150 pulgadas (aprox. 3,8 m) soportadas sobre dos tambores cilíndricos cromados.
El bastidor de acero lacado resistente a deformaciones asegura un perfecto rendimiento durante la operación de rebanado Las amplias dimensiones de las puertas y cubiertas posibilitan un buen acceso para la limpieza y el mantenimiento, garantizando además un rápido cambio de cuchillas.

Selectra SL 20
Capacidad: hasta 2500 productos / h*

*Capacidades dependientes del producto.

Selectra SL 25
Capacidad: hasta 3000 productos / h*

› Para lograr un resultado de rebanado óptimo, cada equipo es configurado a la medida de sus productos.
› Una unidad de lubricación opcional permite el procesado de productos con centeno. Asimismo, es posible equipar la rebanadora con un sistema de lámparas UV para la esterilización de las cuchillas durante la operación.
› Posibilidad de construcción del equipo para su instalación en sala blanca.
› El pan rebanado puede ser dividido, girado o desprovisto de las tapas a la salida del equipo antes de su envasado.

REBANADORAS SERIE SELECTRA SL 30 SL 50

› Rebanadora de banda totalmente automática para todo tipo de panes (molde, hogazas, cereales, etc.). El corte se lleva a cabo mediante cuchillas de alto rendimiento de 176 pulgadas (aprox. 4,5 mm) soportadas sobre dos tambores cilíndricos cromados.
El bastidor de acero lacado resistente a deformaciones asegura un perfecto rendimiento durante la operación de rebanado Las amplias dimensiones de las puertas y cubiertas posibilitan un buen acceso para la limpieza y el mantenimiento, garantizando además un rápido cambio de cuchillas.

Selectra SL 30
Capacidad: hasta 3800 productos / h*

Selectra SL 50
Capacidad: hasta 4500 productos / h*

*Capacidades dependientes del producto.

› Para lograr un resultado de rebanado óptimo, cada equipo es configurado a la medida de sus productos.
› Una unidad de lubricación opcional permite el procesado de productos con centeno. Asimismo, es posible equipar la rebanadora con un sistema de lámparas UV para la esterilización de las cuchillas durante la operación.
› Posibilidad de construcción del equipo para su instalación en sala blanca.
› El pan rebanado puede ser dividido, girado o desprovisto de las tapas a la salida del equipo antes de su envasado.

DISC SLICER HS BS 20

› Disc Slicer HS: Rebanadora automática para el rebanado de panecillos, baguettes, pan de haburguesa y perritos.
Permiten la sujeción del producto a la vez que su traslado mientras se produce el corte deseado. Tanto las guías de producto como las cintas superior e inferior pueden ser ajustadas fácilmente sin necesidad de herramientas. Cuenta con dos cuchillas accionadas de forma independiente, cuyo ángulo relativo y separación, así como el de las guías laterales, es regulable para permitir un corte tanto desde un solo lateral (librillo, cuña) como desde ambos lados (tipo mariposa; dejando una tira de unión en medio).

‹ **REBANADORA DE CUCHILLAS CIRCULARES HS**
Capacidad por línea:
máx. 300 productos / min con con diám. máx. 100 mm*
máx. 100 baguette / min con long. máx. 320 mm*

⌄ **DESCORTEZADORA BS 20**
Capacidad: hasta 3600 productos / h*

Equipo diseñado para la eliminación de las cortezas laterales de una pieza de pan de molde.
En primer lugar, dos lados de las cortezas se rebanan gracias al primer par de cuchillas. A continuación, el pan se hace girar 90° sobre su eje longitudinal mediante un transportador especial. El segundo par de cuchillas cortará entonces la corteza de los otros dos lados del pan.
Un dispositivo de empuje lleva los panes transversalmente fuera de la BS 20 hacia una rebanadora. Por su parte, una cinta transportadora bajo el equipo traslada las cortezas eliminadas hacia otro punto de la instalación para su posible reaprovechamiento.
El diseño del equipo, con grandes puertas practicables y un bastidor elevado soportado sobre patas ajustables, facilita las labores de limpieza y mantenimiento, así como el rápido cambio de cuchillas.

SL 30 + GBK 220

› Combinación óptima – la imagen muestra una de las múltiples combinaciones de rebanadora y embolsadora diseñadas e instaladas por Hartmann, adaptadas siempre a los requerimientos específicos de cada cliente.

⌃ Combinación **SL 30 + GBK 220**

*Capacidades dependientes del producto.

Embolsado

GBK 220
GBK 420
VBA 40

› La GBK es una máquina envasadora ideal para panes enteros y pan rebanado (rebanadas en posición vertical, pan tostado, etc.). El sistema de empuje y vacío desarrollado por HARTMANN se ha confirmado como la solución más eficaz para el procesado de este tipo de productos.
La consolidada tecnología empleada en estas máquinas automáticas garantiza un envasado óptimo tanto en bolsas de plástico como en bolsas de papel con cierre por medio de clip metálico o mediante otras opciones. Gracias a la completa separación del área del procesamiento del producto y las áreas mecánicas, estas máquinas también cumplen con todas las expectativas relacionadas con la higiene su uso en salas blancas.

GBK 220
Capacidad: 30-45 ciclos / min, ajustable.
Capacidades individuales dependientes del tipo de producto.

› Las embolsadoras **GBK 220 / 420** pueden ser equipadas con los siguientes opcionales:
  › Compartimento giratorio para giro de mitades (sobre eje vertical)
  › Sistema de giro de porciones rebanadas (sobre eje horizontal)
  › Ejecución del equipo para su instalación en sala blanca.
› Existen herramientas y complementos especiales e intercambiables adaptados a cada producto y bolsa, permitiendo procesar productos de muy diferentes formas.

GBK 420
Capacidad: 30-70 ciclos / min, ajustable.
Capacidades individuales dependientes del tipo de producto.

› El sistema de dos brazos empujadores alternados asegura un alto rendimiento. La versatilidad del equipo permitira a su empresa responder de forma sencilla y eficiente a las cambiantes tendencias y necesidades del mercado.

› **VBA 40**
Capacidad:
Bolsas de plástico: hasta 50 ciclos / min
Bolsas de papel: hasta 40 ciclos / min
(dependiendo del producto y del tiempo de llenado)

› La VBA 40 es una embolsadora automática especialmente diseñada para el envasado y el cerrado de productos a granel como bollería y galletas en bolsas pre-formadas. La configuración del sistema permite trabajar con hasta 6 mazos de bolsas listos para su apertura y llenado con producto, logrando una operación casi continua y de gran eficacia gracias a su robusto diseño. El cerrado de la bolsa se realiza mediante la probada tecnología de clipado de Hartmann. Opcionalmente, esta máquina envasadora automática puede combinarse con una pesadora o contadora multicabezal o alimentarse manualmente.

Embolsado/Envasado

VS 320
VS 320 S
VS 320 SV

› Embolsadora automática para panes rebanados (VS 320/320 S) o productos grandes y planos, como las tortillas de trigo (VS 320 SV). Gracias a su capacidad de embolsar y cerrar/sellar, y la presencia de servomotores en la mayoría de sus ejes, este equipo satisface los complejos requerimientos del Packaging a nivel internacional.
El diseño y dimensionado del accionamiento permite lograr una alta precisión en el proceso de embolsado y reduce al mínimo las tareas de mantenimiento necesarias.
Gracias a la completa separación del área del procesamiento del producto y las áreas mecánicas, estas máquinas también cumplen con todas las expectativas relacionadas con la higiene su uso en salas blancas.

VS 320

La embolsadora VS 320 está disponible en las siguientes versiones:

Modelo VS 320 estándar: Modelo básico, capacidad: 30-55 ciclos / min
Modelo VS 320 S: Para productos cortos (hasta 200 mm longitud), capacidad hasta 65 ciclos / min
Modelo VS 320 SV: Versión servomotorizada, capacidad hasta 70 ciclos / min

PP 30

› El equipo Hartmann PP-30 para envasado en pillow pack es un equipo modular para el transporte, rebanado y embolsado de hamburguesas y perritos en paquetes sellados de 30 a 40 unidades.
Su sencillez de uso permite operar con distintos tamaños y patrones de embolsado confeccionados a medida en función de cada demanda.
Un equipo de encajado sobre bandejas puede ser instalado de forma opcional tras la unidad de envasado.

PP 30
Capacidad: máximo 30 ciclos / min, ajustable.

SISTEMA DE CARGA AUTOMÁTICA AL 50

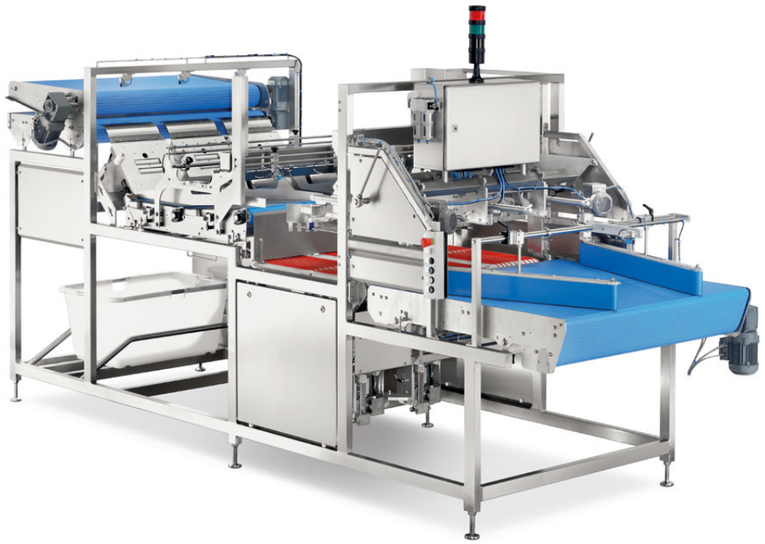
Sistema modular para la alimentación automática a una máquina embolsadora de productos agrupados como panecillos, hamburguesas y perritos. Los productos, una vez contados y alineados en grupos, entran al sistema bien mediante cintas paralelas o a distintos niveles, dependiendo del tipo de agrupación final.
Dependiendo de los requerimientos de operación, el equipo AL 50 puede equiparse bien con una rebanadora de banda HB, de disco HS o ambas, gracias a su diseño modular. Combinando además este sistema con la probada tecnología de embolsado de los equipos GBK de Hartmann se asegura un óptimo resultado de envasado capaz de satisfacer los más altos estándares de calidad. El equipo AL 50 puede combinarse también con una envasadora flowpack horizontal (HFFS).
Tanto el bastidor como los paneles, cubiertas y cuadro eléctrico están realizados en acero inoxidable, lo que permite alargar la vida útil del equipo, así como una fácil limpieza del mismo.

Embolsadora GBK 420 alimentada por un equipo AL50
Capacidad: máx. 3000 paquetes / h

STV 40

Sistema automático para el apilado de productos planos alimentados de forma continua al sistema. Las pilas formadas se envían al sistema de envasado colocado a continuación. Diseño específico del equipo en función de la capacidad, la forma y el tipo de producto. Los amplios paneles practicables fabricados en metacrilato tanto la visión del interior del equipo como un fácil acceso al mismo para limpieza y mantenimiento.

STV 40
Capacidad: por fila de apilado hasta 80 productos / min



Clipado

EC 101 H
EC 101 H + SL 25

› Esta máquina de envasado está compuesta por una estación de clipado dispuesta en paralelo a la cinta de transporte del producto. Tanto el bastidor como todos los paneles y puertas están fabricados en acero inoxidable.
Las puertas del equipo se abren fácilmente y permiten un acceso directo a todos los elementos móviles.
De este modo los panes enteros, rebanados u otros productos pueden insertarse fácilmente a mano dentro de las bolsas con la ayuda de la(s) mesa(s) de soplado y posteriormente ser empujados sobre la cinta de transporte horizontal que los conducirá a la estación de clipado. Antes de proceder al cierre, unos cepillos alinean las bolsas y un dispositivo de vacío integrado aspira el aire sobrante de la bolsa antes de que esta se cierre logrando un resultado de envasado óptimo.

› **EC 101 H**
Capacidad: hasta 60 paquetes / min
Capacidad dependiente del tipo de producto.

› **EC 101 H + SL 25**
Ideal para su combinación con cualquiera de las rebanadoras SL o GS de Hartmann.

EC 101 HS

› Esta máquina de envasado está compuesta por una estación de clipado dispuesta en paralelo a la cinta de transporte del producto. Tanto el bastidor como todos los paneles y puertas están fabricados en acero inoxidable.
Su diseño compacto con ruedas incorporadas hace que esta máquina clipadora sea flexible para cualquier producto y se pueda colocar en diferentes ubicaciones. Las puertas del equipo se abren fácilmente y permiten un acceso directo a todos los elementos móviles.
De este modo los panes enteros, rebanados u otros productos pueden insertarse fácilmente a mano dentro de las bolsas con la ayuda de la(s) mesa(s) de soplado y posteriormente ser empujados sobre la cinta de transporte horizontal que los conducirá a la estación de clipado. Antes de proceder al cierre, unos cepillos alinean las bolsas y un dispositivo de vacío integrado aspira el aire sobrante de la bolsa antes de que esta se cierre logrando un resultado de envasado óptimo.

› **EC 101 HS**
Capacidad: hasta 40 paquetes / min
La capacidad depende del producto.

Clipado

EC 101 IS
EC 101 KS
EC 104

EC 101 IS
Equipo dotado de un accionamiento individual controlado por pulsos. Ideal para su combinación con una envasadora flowpack, aunque gracias a su modo de operación intermitente, también puede trabajar con una alimentación manual sincronización con la envasadora.
Las bolsas son transportadas transversalmente sobre una cinta inclinada entre 20 y 60°, dependiendo del producto, a un módulo de posicionamiento de clip situado perpendicularmente al avance de la bolsa. Mediante vacío, el exceso de aire en la bolsa es extraído de la misma antes de su cierre mejorando la apariencia del envase

EC 101 KS
Clipadora diseñada para su combinación con una envasadora vertical (VFFS) u horizontal (HFFS). Su modo de operación en continuo requiere de una sincronización con la envasadora, bien mecánicamente mediante cadena o accionamiento universal o con eje electrónico (encoder).
Las bolsas son transportadas transversalmente sobre una cinta inclinada entre 20 y 60°, dependiendo del producto, a un módulo de posicionamiento de clip situado perpendicularmente al avance de la bolsa. Mediante vacío, el exceso de aire en la bolsa es extraído de la misma antes de su cierre mejorando la apariencia del envase.

EC 104
Capacidad: hasta 40 paquetes / min
Capacidad dependiente del tipo de producto.

EC 101 IS + KS
Capacidad EC 101 IS: hasta 60 paquetes / min
Capacidad EC 101 KS: entre 60-100 paquetes / min
Capacidad dependiente del tipo de producto y del accionamiento principal.

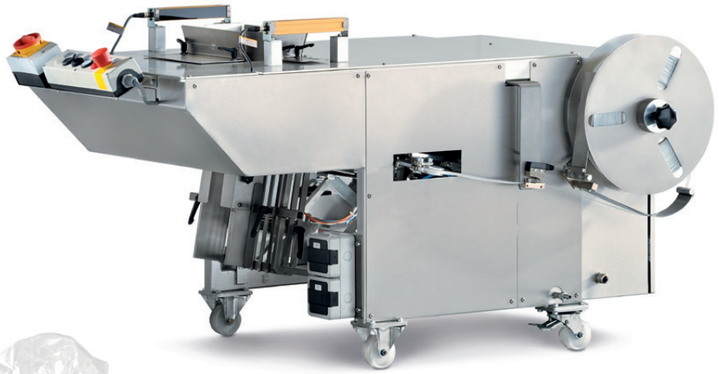
EC 104
El equipo EC 104 ha sido especialmente diseñado para el cerrado mediante clip metálico de bolsas provenientes de una envasadora flowpack horizontal. Dichas bolsas pueden contener producto a granel o en bandeja. El diseño del equipo permite una configuración en línea con la envasadora, sin necesidad de sincronización con la misma, al funcionar por un sistema de pulsos y disponer de motorización propia.
La clipadora EC 104 está equipada con elementos de alimentación y descarga del producto que proporcionan un tratamiento cuidadoso del producto. Las cintas de transporte están fabricadas en material de alta resistencia y están dotadas de velocidad variable.
El equipo se encuentra montado sobre un bastidor con ruedas que permite su traslado a otros puntos de la planta, aumentando de esta forma la flexibilidad en la operación.

Clipado

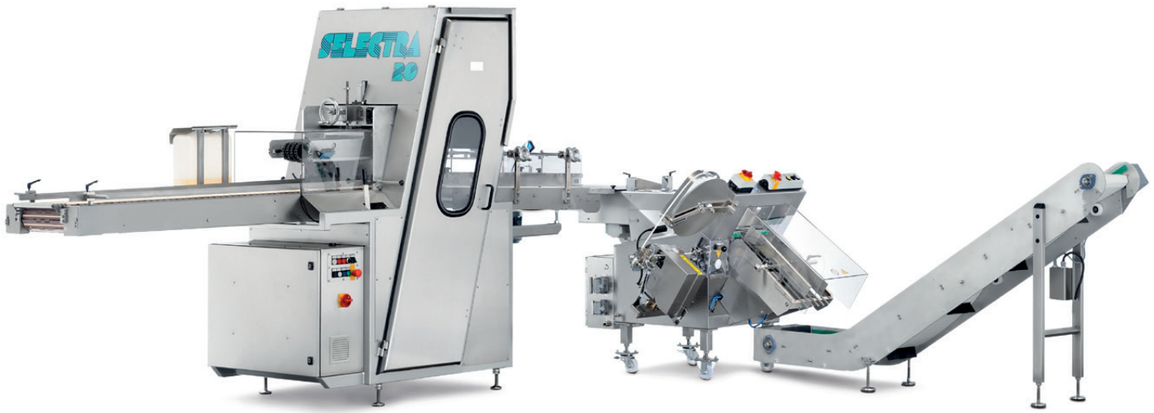
EC 130
EC 130 + SL 20
EC 135
EC 140

EC 130
Capacidad: hasta 40 paquetes / min
Capacidad dependiente del tipo de producto.

EC 135
Capacidad: hasta 40 paquetes / min
Capacidad dependiente del tipo de producto.



› Adecuada para el cierre mediante clip de bolsas llenadas con producto a granel. El equipo descansa sobre una plataforma equipada con ruedas bloqueables e incorpora una unidad motriz independiente de control por pulsos. No requiere de sincronización con la envasadora.



EC 140
Capacidad: hasta 45 paquetes / min
Capacidad dependiente del tipo de producto.

› Clipadora especialmente versátil adecuada para el envasado de productos en bolsa preformada tanto de papel como de plástico. Su diseño compacto sobre ruedas bloqueables permite su empleo en espacios reducidos o ubicaciones complicadas donde otra máquina no cabría. Incorpora una mesa de soplado para ayudar al operario a la apertura de las bolsas.

EC 130 + SL 20
Al tratarse de equipos modulares, permiten diferentes configuraciones y modificaciones.
La clipadora EC 130 puede usarse en combinación con las rebanadoras tipo Selectra o la GS 60, añadiendo una mesa de soplado de bolsas y una cinta elevadora a la salida del equipo.

Clipado

EC 140 S
EC 150 V

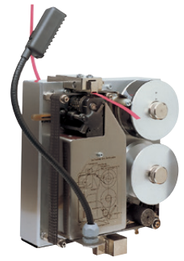
› Clipadora especialmente diseñada para el envasado de panecillos, cruasanes, pretzels, etc. en bolsas preformadas tanto de papel como de plástico. Su construcción en acero inoxidable alarga la vida útil del equipo y facilita las labores de limpieza del mismo, mientras que el diseño compacto sobre ruedas bloqueables permite su empleo en espacios reducidos o ubicaciones complicadas donde otra máquina no cabría Incorpora una mesa de soplado para ayudar al operario a la apertura de las bolsas.

EC 140 S
Capacidad: hasta 45 paquetes / min
Capacidad dependiente del tipo de producto.

EC 150 V
Capacidad: hasta 50 / 65 ó 85 paquetes / min
(dependiendo del tipo de producto y la configuración del equipo)

› Máquina especialmente diseñada para cerrar bolsas llenadas con material a granel en una envasadora vertical.
Dispone de una motorización controlada por impulsos integrada que requiere únicamente de una sencilla sincronización con la máquina envasadora. Las bolsas son recepcionadas en unos cangilones fácilmente intercambiables que las guían al módulo de clipado y posteriormente se descargan ya cerradas sobre un transportador motorizado.

Accesorios



Impresora de transferencia térmica HPD
Diseñada para la impresión de entre 6 y 13 caracteres alfanuméricos sobre la propia banda plástica del clip. La impresión indeleble se realiza mediante un sistema de ribbon.

Cinta inclinada FZ
Ideal para su combinación con clipadoras como la EC 130, elevando el producto ya cerrado hasta una altura de trabajo ergonómica.

Cinta de acumulación PF
Cinta de transporte para productos provenientes de una envasador o embolsadora anterior. Gracias a sus rodillos no motorizados, se evitan presiones innecesarias sobre los productos, incluso con la cinta llena.

Mesa de acumulación DT1
Fabricada en acero inoxidable con anillo espaciador de seguridad y rodillos basculantes ajustables como pulmón para la recogida manual de los productos cerrados mediante clip.
Altura de trabajo ajustable entre 700 y 800 mm, diámetro 1200 mm, velocidad 8 rev / min.

Mesa de alineación VDD
Los productos como panecillos, hamburguesas y perritos son conducidos mediante una cinta transportadora a una mesa giratoria, en la cual son alineados mediante fuerza centrífuga y conducidos por una cinta de salida hacia el equipo de rebanado.