



FORMSYSTEM FS 507

FORMSYSTEM ZUR HERSTELLUNG
UNTERSCHIEDLICHSTER
HACKFLEISCHPRODUKTE



Geformte Hackfleischprodukte, Geformte Hybridprodukte

Das Formsystem FS 507 ermöglicht in Kombination mit einem Handtmann Vakuumfüller und einem Handtmann Füllwolf die effektive Herstellung von geformten Hackfleischprodukten aus Rind, Schwein, Geflügel, Fisch oder auch in hybrider Form mit Fleisch und Gemüse oder Fleisch und Käse. Premiumburger wie handgemacht, dabei flexibel in ihrer Formgebung oder Premium Steak Hachée Burger mit besonders lockerer, saftiger Textur sind das erstklassige Ergebnis.

IHRE VORTEILE

- Reduzierung der Produktionskosten durch grammgenaue Produktgewichte mit nur minimalem Give-away und durch eine hohe, wirtschaftliche Portionierleistung
- Optimale und reproduzierbare Produktqualität durch schonenden Portionier-, Wolf- und Formprozess
- Perfekte Produktoptik und optimales Schnittbild durch das variable Verhältnis von Förderwerks- und Woldrehzahl mit produktspezifischer Feinjustierung und Anpassung der Woldrehzahl an die gewünschte Hackfleischstruktur
- Höchste Flexibilität für vielfältige Produkte durch austauschbare Formmodule und variabel einstellbare Produkthöhen
- Exzellente, hygienische Produktion durch Hygienic Design und einfache Reinigung
- Hohe Kompatibilität mit vor- und nachgeschalteten Systemen durch modularen Prozessaufbau sowie einfache Bedienung über die zentrale Steuerung des Vakuumfüllers

EFFEKTIVE HERSTELLUNG GEFORMTER HACKFLEISCHPRODUKTE

Grammgenaue Produkte in erstklassiger Qualität und Optik

Der schonende Portionier-, Füllwolf- und Formprozess mit minimierten Reibflächen, kurzem Produktweg und geringem Temperatureintrag sorgt für eine dauerhaft optimale Produktqualität. Das variable Verhältnis von Förderwerks- und Woldrehzahl mit produktspezifischer Feinjustierung und Anpassung der Woldrehzahl an die gewünschte Hackfleischstruktur garantiert zudem eine perfekte Produktoptik und ein optimales Schnittbild. Die grammgenauen Gewichte sichern eine kostenoptimierte und wirtschaftliche Produktion.

Vielfalt und Flexibilität

Mit dem neuen Formsystem FS 507 lassen sich Burger-Patties in unterschiedlichen Durchmessern von 70 bis maximal 120 mm und Produkthöhen von 10 bis 40 mm automatisch herstellen. Vielfältige Formmodule lassen sich mit wenigen Handgriffen austauschen. Form und Produkthöhe sind einfach und variabel über das Formmodul einstellbar.

Leistungsstark und optimal in Gesamtlinien integrierbar

Durch den automatisierten Prozess ist eine hohe Produktionsleistung von bis zu 120 Portionen pro Minute möglich. Das FS 507 kann in 1-facher Ausführung oder in 3-facher Ausführung betrieben werden. Dank seiner hohen Portionierleistung ist das Formsystem FS 507 optimal für industrielle Produktionsanforderungen ausgelegt und lässt sich einfach in Gesamtlinien integrieren.



GRUNDAUSSTATTUNG:

- Fahrbares und allseitig geschlossenes Edelstahl-Maschinengehäuse in Hygienic Design
- CE konforme Ausführung
- Formsysteem (ohne Formsatz)
- Im Linienverband austauschbar mit GMD 99-2
- Bandabstreifer
- Mechanische Anbindung zwischen Vakuumpfüller und FS 507

OPTIONEN:

- Wassersprüheinrichtung
- Gerätesteckdose X40 zur Kombination mit WS 910, MFL und Easy Loader erforderlich
- Formsatz 1- fache, 2- fache oder 3- fache Ausführung
- Bandverlängerung für Austausch mit GMD 99-3

PRODUKTBEISPIELE:

- Geformte Hackfleischprodukte
 - Premiumburger
 - Steak Haché Burger
- Geformte Hybridprodukte aus Fleisch/Gemüse und Fleisch/Käse

TECHNISCHE DATEN:

Kategorie	Leistungsdaten
Ausführung	CE-konform
Technische Voraussetzung Vakuumpfüller	X71 oder X72
Anschluss Druckluft	6 bar
Mindestdruck (Zuleitung)	6-10 bar
Formparameter	Produktdurchmesser: 70 - 120 mm Produktgröße: 10 - 40 mm
Portionierleistung	1-fache Ausführung: bis max. 40 Port./min 3-fache Ausführung: bis max. 120 Port./min *abhängig von Produktgröße und -gewicht
Steuerung	Zentrale Steuerung über Vakuumpfüller
Ein- und Auslauflänge	jeweils 1.100 mm
Übergabehöhe	850 – 950 mm