



## SYSTÈME DE FORMAGE FS 507

SYSTÈME DE FORMAGE POUR LA  
FABRICATION DE PRODUITS VARIÉS À BASE  
DE VIANDE HACHÉE



Produits formés à base de viande hachée, produits formés hybrides

Combiné à un poussoir sous vide Handtmann et à un hache-viande Handtmann, le système de formage FS 507 permet de fabriquer efficacement des produits formés à base de viande hachée de bœuf, de porc, de volaille, de poisson ou encore hybrides avec de la viande et des légumes ou de la viande et du fromage. Le résultat : des burgers Premium comme faits à la main et aux formes variées ou des burgers de steak haché Premium avec une texture particulièrement légère et juteuse.

### LES AVANTAGES POUR VOUS

- Réduction des coûts de production grâce aux poids au gramme près avec des pertes de matière minimales ainsi qu'une capacité de portionnement élevée et économique
- Qualité optimale et reproductible du produit grâce au processus de portionnement, de hachage et de formage en douceur
- Visuel parfait des produits et aspect optimal de la découpe grâce au rapport variable de la vitesse du mécanisme de convoyage et de celle du hachoir avec réglage de précision en fonction du produit et adaptation de la vitesse du hachoir à la structure de viande hachée souhaitée
- Souplesse maximale pour des produits variés grâce aux modules de formage interchangeables et à la hauteur réglable du produit
- Production hygiénique excellente grâce au design hygiénique et au nettoyage simple
- Compatibilité élevée avec des systèmes en amont et en aval grâce à la structure modulaire du processus et simplicité d'utilisation via la commande centrale du poussoir sous vide

### FABRICATION EFFICACE DE PRODUITS FORMÉS À BASE DE VIANDE HACHÉE

#### Des produits au gramme près avec une qualité et un aspect visuel irréprochables

Avec des surfaces de frottements minimisées, un chemin très court parcouru par le produit et un apport de température réduit, le processus de portionnement, de hachage de viande et de formage en douceur offre une qualité optimale du produit sur le long terme. Le rapport variable de la vitesse du mécanisme de convoyage et de celle du hachoir ainsi que le réglage de précision en fonction du produit et l'adaptation de la vitesse du hachoir à la structure de viande hachée souhaitée garantissent en outre un visuel parfait des produits et un aspect optimal de la découpe. Les poids au gramme près assurent une production rentable optimisant les coûts.

#### Diversité et souplesse

Le nouveau système de formage FS 507 permet de produire des patties pour burgers de diamètres, de 70 à 120 mm maximum, et des hauteurs de produit de 10 à 40 mm. Quelques gestes suffisent pour remplacer les divers modules de formage. La forme et la hauteur du produit sont réglables de manière simple et variable grâce au module de formage.

#### Performant et idéalement intégrable dans des lignes complètes

Le processus automatisé permet d'atteindre un rendement de production élevé, jusqu'à 120 portions par minute. Le FS 507 peut fonctionner en version simple ou triple. Grâce à sa capacité de portionnement très élevée, le système de formage FS 507 est idéalement conçu pour les exigences de production industrielles et facile à intégrer dans des lignes complètes.



## ÉQUIPEMENT DE BASE :

- Carter de machine en acier inoxydable, mobile et fermé de tous les côtés au design hygiénique
- Version conforme à la norme CE
- Système de formage (sans jeu de formes)
- Interchangeable avec GMD 99-2 dans la ligne
- Racleur de bande
- Connexion mécanique entre le poussoir sous vide et le FS 507

## OPTIONS :

- Dispositif de pulvérisation d'eau
- Prise électrique pour appareils externes X40 obligatoire pour la combinaison avec WS 910, MFL et Easy Loader.
- Jeu de forme en version simple, double ou triple
- Rallonge de bande pour interchangeabilité avec le GMD 99-3

## EXEMPLES DE PRODUITS :

- Produits formés à base de viande hachée
  - Burgers Premium
  - Burgers de steak haché
- Produits formés hybrides à base de viande/légumes et de viande/fromage

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

Catégorie	Données de performance
Version	Conforme CE
Condition préalable technique du poussoir à vide	X71 ou X72
Raccordement d'air comprimé	6 bars
Pression minimale (alimentation)	6 à 10 bars
Paramètres de formage	Diamètre des produits : 70 à 120 mm Hauteur de produit : 10 à 40 mm
Capacité de portionnement	Version simple : jusqu'à 40 port./min. max. Version triple : jusqu'à 120 port./min. max. *en fonction de la taille et du poids du produit
Commande	commande centralisée via le poussoir sous vide
Longueur d'entrée et de sortie	respectivement 1 100 mm
Hauteur de transfert	850 à 950 mm