



SISTEMA DI FORMATURA FS 507

SISTEMA DI FORMATURA PER LA
PRODUZIONE DI PRODOTTI A BASE DI CARNE
MACINATA PIÙ DISPARATI



Prodotti di carne macinata formati, prodotti ibridi formati

Il sistema di formatura FS 507, in combinazione con un'insacchitrice sottovuoto Handtmann e un tritacarne da sacco Handtmann, consente la produzione efficace di prodotti a base di carne macinata di bovino, suino, pollame, pesce o di forma ibrida a base di carne e verdure o carne e formaggio. Il risultato di prima classe sono hamburger premium come fatti a mano, aventi quindi una forma flessibile oppure steak hachée premium con struttura particolarmente morbida e succosa.

I VOSTRI VANTAGGI

- Riduzione dei costi di produzione grazie al peso dei prodotti preciso al grammo e allo spreco minimo, così come a una capacità di porzionatura elevata e vantaggiosa in termini economici
- Qualità del prodotto ottimale e riproducibile grazie al processo delicato di porzionatura, tritatura e formatura
- Perfetta estetica dei prodotti e taglio ottimale grazie al rapporto variabile della velocità del rotore e quella del tritacarne con regolazione fine specifica per il prodotto e adattamento della velocità del tritacarne alla struttura che si desidera ottenere nella carne macinata
- Massima flessibilità per ottenere svariati prodotti con i moduli di formatura sostituibili e l'altezza del prodotto configurabile in modo variabile
- Eccellente produzione igienica grazie a un design igienico e alla facile pulizia
- Elevata compatibilità con sistemi di processo a monte e a valle grazie alla configurazione modulare e al facile controllo tramite il comando centrale dell'insacchitrice sottovuoto

PRODUZIONE EFFICACE DI PRODOTTI DI CARNE MACINATA FORMATI

Prodotti precisi al grammo di prima classe in termini di qualità e aspetto

Il processo delicato di porzionatura, tritatura e formatura, con superfici di attrito minime, i brevi percorsi prodotto e le ridotte temperature consentono di mantenere ottimale la qualità del prodotto nel tempo. Il rapporto variabile della velocità del rotore e quella del tritacarne, con regolazione fine specifica per il prodotto e adattamento della velocità del tritacarne alla struttura che si desidera ottenere nella carne macinata, garantisce anche un aspetto perfetto del prodotto e un taglio ottimale. I pesi precisi al grammo garantiscono una produzione economicamente vantaggiosa con ottimizzazione dei costi.

Varietà e flessibilità

Con il nuovo sistema di formatura FS 507 si possono produrre hamburger con diversi diametri da 70 a un massimo di 120 mm e altezze del prodotto da 10 a 40 mm. I diversi moduli di formatura si possono sostituire in pochi passaggi. La forma e l'altezza del prodotto sono facilmente e variamente regolabili tramite il modulo di formatura.

Potente e integrabile in modo ottimale nelle linee complete

Grazie al processo automatizzato è possibile ottenere un'elevata capacità produttiva, fino ad un massimo di 120 porzioni al minuto. Il sistema FS 507 può essere utilizzato nella versione singola o tripla. Grazie alla capacità di porzionatura elevata, il sistema di formatura FS 507 è configurato per rispondere in modo ottimale alle esigenze della produzione industriale e si può integrare facilmente in linee complete.



ATTREZZATURA DI BASE:

- Corpo macchina in acciaio inossidabile traslabile e chiuso su tutti i lati con design igienico
- Versione conforme alle norme CE
- Sistema di formatura (senza inserto di formatura)
- Sostituibile nell'insieme di linea con GMD 99-2
- Raschiatore nastro
- Collegamento meccanico tra insaccatrice sottovuoto e FS 507

OPZIONI:

- Dispositivo di spruzzatura d'acqua
- Presa di corrente X40 per la combinazione con WS 910, MFL e Easy Loader strettamente necessaria
- Inserto di formatura singolo, doppio o triplo
- Prolunga nastro per l'intercambiabilità con GMD 99-3

ESEMPI DI PRODOTTO:

- Prodotti di carne macinata formati
 - Hamburger di qualità premium
 - Hamburger in stile steak haché
- Prodotti ibridi formati a base di carne/verdura e pesce/formaggio

DATI TECNICI:

Categoria	Dati prestazionali
Versione	Conforme alle norme CE
Prerequisiti tecnici dell'insaccatrice sottovuoto	X71 o X72
Collegamento aria compressa	6 bar
Pressione minima (alimentazione)	6-10 bar
Parametri di forma	Diametro del prodotto: 70-120 mm Altezza del prodotto: 10-40 mm
Capacità di porzionatura	Versione singola: fino a max 40 porz./min. Versione tripla: fino a max 120 porz./min. *a seconda delle dimensioni e del peso del prodotto
Comando	Comando centrale tramite insaccatrice sottovuoto
Lunghezza di ingresso e uscita	rispettivamente 1.100 mm
Altezza di trasferimento	850-950 mm