



СИСТЕМА ФОРМОВАНИЯ FS 507

СИСТЕМА ФОРМОВАНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА
РАЗЛИЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ МЯСНОГО ФАРША



Формованные продукты из мясного фарша, формованные гибридные продукты

Система формования FS 507 в комбинации с вакуумным наполнителем Handtmann и волчком-приставкой Handtmann позволяет осуществлять эффективное производство формованных продуктов из говяжьего, свиного, птичьего, рыбного фарша, а также смешанные изделия из мяса с овощами или рыбы с сыром. Бургеры премиального качества по-домашнему любой формы или бургеры из элитного стейка *Nachée* особо мягкой, сочной текстуры – вот отменный результат применения этой системы.

ВАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА

- Сокращение производственных затрат за счет обеспечения веса порций с точностью до грамма при минимальных потерях и высокой, экономичной эффективности порционирования
- Оптимальное и воспроизводимое качество продуктов благодаря щадящему процессу порционирования, измельчения, наполнения и формования
- Идеальный внешний вид продукта и оптимальный рисунок на срезе за счет переменного отношения частоты вращения механизма подачи и волчка с точным регулированием в соответствии с параметрами продукта и адаптацией частоты вращения волчка к требуемой структуре фарша
- Высочайшая гибкость для изготовления разнообразных изделий с помощью сменных модулей формования и свободно настраиваемая высота продуктов
- Превосходные гигиенические условия благодаря гигиеническому дизайну и простой очистке
- Высокая совместимость с предшествующими и последующими системами благодаря модульной структуре процесса, а также простому управлению на центральной системе управления вакуумного наполнителя

ЭФФЕКТИВНОЕ ПРОИЗВОДСТВО ФОРМОВАННЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ МЯСНОГО ФАРША

Продукты, порционированные с точностью до грамма, первоклассного качества и с идеальным внешним видом

Щадящий процесс порционирования, измельчения, наполнения и формования с минимизацией площади трения, коротким путем продукта и незначительным повышением температуры обеспечивает оптимальное и устойчивое качество продукции. Кроме того, переменное отношение частоты вращения механизма подачи и волчка с точным регулированием в соответствии с параметрами продукта и адаптацией частоты вращения волчка к требуемой структуре фарша гарантирует идеальный внешний вид изделия и оптимальный рисунок на срезе. Порционирование с точностью до грамма является залогом экономичного производства с оптимизацией затрат.

Разнообразие и гибкость

Новая система формования FS 507 позволяет автоматически изготавливать котлеты для бургеров диаметром от 70 до 120 мм и высотой от 10 до 40 мм. Оператор может установить один из множества модулей формования всего несколькими простыми движениями. Форму и высоту продукта можно легко и гибко настроить на модуле формования.

Высокая производительность и оптимальная интеграция в комплексные производственные линии

Автоматизированный процесс позволяет достигать высокую производительность до 120 порций в минуту. FS 507 можно эксплуатировать в одинарном или тройном исполнении. Благодаря высокой эффективности порционирования система формования FS 507 оптимально соответствует требованиям промышленного производства и легко встраивается в комплексные линии.



ОСНОВНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ:

- Подвижной и закрытый со всех сторон корпус машины гигиенического исполнения из нержавеющей стали
- Исполнение в соответствии со стандартами CE
- Система формования (без комплекта форм)
- В линии может заменяться на GMD 99-2
- Скребок для ленты
- Механическое соединение вакуумного наполнителя и FS 507

ОПЦИИ:

- Водяное распыляющее устройство
- Обязательно необходима розетка для устройства X40 в сочетании с WS 910, MFL и Easy Loader
- Комплект форм, одинарное, двойное и тройное исполнение
- Удлинение транспортера для замены на GMD 99-3

ПРИМЕРЫ ПРОДУКТОВ:

- Формованные продукты из мясного фарша
 - Бургер премиального качества
 - Бургеры из стейка Haché
- Формованные гибридные продукты из мяса с овощами и рыбы с сыром

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Категория	Технические характеристики
Исполнение	В соответствии с CE
Технические условия вакуумного наполнителя	X71 или X72
Разъем для сжатого воздуха	6 бар
Минимальное давление (линия подачи)	6-10 бар
Параметры формования	Диаметр продукта: 70 - 120 мм Высота продукта: 10 - 40 мм
Производительность порционирования	Одинарное исполнение: до 40 порций/мин тройное исполнение: до 120 порций/мин *в зависимости от размера и веса изделия
Управление	Центральная система управления на вакуумном наполнителе
Длина входа и выхода	по 1100 мм
Высота передачи	850 – 950 мм