



FORMSYSTEM FS 501

DIREKT AN DEN VAKUUMFÜLLER ANBAUBARES
VORSATZGERÄT FÜR PRODUKTE IN 3D-FORM



Knödel/Bällchen, Cevapcici, Spinatknödel, Schupfnudeln, Kartoffelklöße,
Falafel, Suppeneinlagen, Marzipankugeln, Butterkugeln,
Käseballchen, Snacks, Leckerlies

Mit dem direkt an einen Handtmann Vakuumfüller anbaubaren Formsystem FS 501 ist die automatische Herstellung unterschiedlichster Produkte in 3D-Form möglich. Vielfältige Ausgangsmaterialien wie Fleisch und Fisch, Gemüse, Vegetarisch-Vegan, hybride Convenience-Produkte, Molkereiprodukte oder Tiernahrung lassen sich flexibel verarbeiten und formen. Start-ups, Handwerk- und Mittelbetriebe sowie Foodservice, Gastronomie und Catering profitieren von einer großen Produktvielfalt durch den flexiblen Einsatz des FS 501.

IHRE VORTEILE

- Hohe Flexibilität und Wirtschaftlichkeit durch Produktionsleistung bis 250 Portionen pro Minute
- Große Formvielfalt für nahezu alle 3D-Produktformen und -geometrien durch flexibles 3-fach Lochplattensystem mit einfachen Formatwechseln
- Produktvielfalt durch optimale Verarbeitung vielfältiger Ausgangsmassen inklusive hoher Reproduzierbarkeit aller Produkte
- Reduzierung der Produktionskosten durch grammgenaue Produktgewichte mit nur minimalem Give-away und Einsparung von Rohmaterial
- Bedienerfreundliches System mit Lösung für eine garantierte Einbausicherheit der Lochplatten

AUTOMATISCHE FERTIGUNG VERSCHIEDENSTER FORM-PRODUKTE

Einfache Bedienung und hohe Produktionsleistung

Das Formsystem FS 501 zeichnet sich durch eine hohe Produktionsleistung und Gewichtsgenauigkeit, geringen Verschleiß, formschöne Produkte sowie einfache Bedienung und Reinigung aus. Durch den automatisierten Prozess ist ein Ausstoß von bis zu 250 Portionen pro Minute möglich. Für lebensmittelverarbeitende Betriebe die perfekte Antwort auf den stark steigenden Trend zu vielfältigen Trend- und Convenience-Produkten.

Grammgenaue Produkte in erstklassiger Qualität und Optik

Der schonende Portionier- und Formprozess sorgt für eine optimale Qualität bei allen Produkten. Eine große Produktvielfalt mit Ausgangsmassen in unterschiedlichsten Konsistenzen wird zuverlässig perfekt portioniert und geformt. Grammgenaue Gewichte pro Produkt sichern zusätzlich eine kostenoptimierte Produktion.

Patenterte Formtechnologie für vielfältige Produkte

Mit der 3-fach-Lochplatten-Formtechnik lassen sich frei geformte 3D-Produkte in einem Durchmesser bis 55 mm herstellen. 3D-Produktformen und -geometrien sind beispielsweise Knödel, Bällchen, Stäbchen und mehr. Das einfache Einstellen des FS 501 Formsystems ermöglicht schnelle Produktwechsel und eine hohe Reproduzierbarkeit aller Produkte.



GRUNDAUSSTATTUNG:

- CE konforme Ausführung
- Formeinheit mit 3-fach Lochplattensystem
- Wasserbesprühung für anhaftende Massen

OPTIONEN:

- Formsatz mit 1-Lochplatte

PRODUKTBEISPIELE:

- Fleischprodukte (Knödel/Bällchen, Cevapcici...)
- Hybridprodukte (Fleisch/Gemüse, Fleisch/Käse...)
- Convenience-Produkte (Spinatknödel, Schupfnudeln, Kartoffelklöße...)
- Teiganwendungen (Klöße, Falafel, Suppeneinlagen...)
- Süßwaren (Marzipankugeln...)
- Molkerei (Butterkugeln, Käsebällchen...)
- Tiernahrung (Snacks, Leckerlies...)

TECHNISCHE DATEN:

Kategorie	Leistungsdaten
Systemvoraussetzung Vakuumfüller	Servoabdrehantrieb (zwingend erforderlich) VF 800 (PCM-Steuerung), VF 600 (mind. PCK3 oder MC3) ab Software-Version V09.17bx
Formparameter	Produktdurchmesser bis max. 55 mm
Formparameter	3-fach Lochplattensystem
Formsatz	15 mm bis 55 mm
Portionierleistung	Bis 250 Port./min (abhängig von Produktgröße und -gewicht)
Steuerung	Zentrale Steuerung über Vakuumfüller
Auslauf- Übergabehöhe	VF 608 – VF 610: 1.100 – 1.170 mm VF 611 – VF 634: 1.155 – 1.205 mm VF 830 – VF 848: 1.155 – 1.205 mm (max. 1.255 mm)