



FORMSYSTEM FS 503

FORMSYSTEM ZUR HERSTELLUNG
UNTERSCHIEDLICHSTER PRODUKTE
IN 3D-FORM



Burger, Knödel/Bällchen, Frikadellen, Nuggets, Cevapcici, Klöße, Falafel, Suppeneinlagen, Geformte Hybridprodukte, Convenience-Produkte, Marzipan, Fondant, Buttersticks, Snacks, Leckerlies

Mit dem einbahnigen Formsystem FS 503 ist in Kombination mit einem Handtmann Vakuumfüller die vollautomatische Herstellung unterschiedlichster Produkte in 3D-Form möglich. Vielfältige Ausgangsmaterialien wie Fleisch, Fleischersatz sowie Fisch und Fischersatz, Gemüse und vegan-vegetarische Produkte, Hybridprodukte aus Fleisch/Gemüse oder Fleisch/Käse, Convenience-Produkte, Teiganwendungen, Süßwaren, Molkereiprodukte oder Tiernahrung lassen sich flexibel verarbeiten und formen. Filialisten sowie Mittel- und Industriebetriebe profitieren von Vielfalt und Flexibilität bei gleichzeitig hoher Wirtschaftlichkeit.

IHRE VORTEILE

- Hohe Anlagenflexibilität und Wirtschaftlichkeit durch Produktionsleistung bis 150 Port./min bei freigeformten Produkten
- Große Produkt- und Formvielfalt, da durch 3-fach Lochplattensystem nahezu alle 3D- Produktformen und -geometrien möglich sind
- Reduzierung der Produktionskosten durch grammgenaue Produktgewichte mit nur minimalem Give-away und Einsparung von Rohmaterial
- Äußerst hohe Produktqualität inklusive absoluter Formtreue durch patentiertes 3-Lochplattensystem
- Schonende Produktablage durch verringerte Fallhöhe dank höhenverstellbarem Formmodul
- Bedienerfreundliches System mit Lösung für eine garantierte Einbausicherheit der Lochplatten

EINBAHNIGES FORMSYSTEM FÜR GROSSE PRODUKTVIELFALT

Automatischer Produktionsprozess mit hoher Leistung

Das Formsystem FS 503 zeichnet sich durch eine hohe Produktionsleistung und Gewichtsgenauigkeit, geringen Verschleiß, formschöne Produkte sowie einfache Bedienung und Reinigung aus. Durch den vollautomatisierten Prozess ist eine hohe Produktionsleistung von bis zu 150 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 mit minimierten Reibflächen, kurzem Produktweg und geringem Temperatureintrag sorgt für eine dauerhaft optimale Produktqualität. Eine große Produktvielfalt mit Ausgangsmassen in unterschiedlichsten Konsistenzen wird zuverlässig perfekt portioniert, geformt und schonend auf das Transportband übergeben. 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 100 mm herstellen. Nahezu alle 3D- Produktformen und -geometrien sind möglich. Optional kann ein höhenverstellbares Plättband für geplättete Produkte von 10 – 55 mm Produkthöhe zum Einsatz kommen, wie beispielsweise Burger und Patties.



GRUNDAUSSTATTUNG:

- Fahrbares Edelstahl-Maschinengehäuse in CE konformer Ausführung
- Formeinheit höhenverstellbar für 3-fach Lochplattensystem
- Mechanische Anbindung zwischen Vakuumfüller und FS 503

OPTIONEN:

- Formsatz mit 1-Lochplatte als Ersatz
- Plättband (höhenverstellbar)
- Strukturrolle (Pyramide und Rille)
- Wassersprüheinrichtung

PRODUKTBEISPIELE:

- Fleischprodukte (Burger, Knödel/Bällchen, Frikadellen, Nuggets, Cevapcici...)
- Hybridprodukte (Fleisch/Gemüse, Fleisch/Käse...)
- Convenience-Produkte (Großküchen, Caterer, Gastro...)
- Teiganwendungen (Klöße, Falafel, Suppeneinlagen...)
- Süßwaren (Marzipan, Fondant...)
- Molkerei (Buttersticks...)
- Tiernahrung (Snacks, Leckerlies...)

TECHNISCHE DATEN:

Kategorie	Leistungsdaten
Systemvoraussetzung Vakuumfüller	VF 600 mit PCK4/MC4 VF 800
Schnittstelle	X40 (zwingend erforderlich)
Formparameter	Produktdurchmesser bis 100 mm Produkthöhe 10 - 55 mm
Formmodul	3-fach Lochplattensystem Höhenverstellung Formmodul ca. 20 - 110 mm
Formsatz	15 mm bis 100 mm
Portionierleistung	Bis 150 Port./min (abhängig von Produktgröße und -gewicht)
Bandbreite Bandgeschwindigkeit	240 mm Max. 0,5 m/s
Steuerung	Zentrale Steuerung über Vakuumfüller
Auslauf-Übergabehöhe	965 - 1.020 mm standard 1.015 - 1.070 mm optional