



für mehrbahnig produzierte geformte Produkte

VORTEILE

- Automatische Lösung aus Portioniniermaschine (VF) und Formsystem FS 510
- Höchste Effizienz durch Produktion auf bis zu 24 Bahnen
- Exzellente Gewichtsgenauigkeit pro Produkt und Bahn
- Große Vielfalt an Produktformen möglich
- Exzellente Produktqualität durch schonende Füllstromteilung
- Integration in Linienprozesse einfach möglich
- Sicheres Verarbeiten von festen und weichen Teigkonsistenzen
- Beste Hygiene durch Möglichkeit der vollständigen Nassreinigung

Das System ist modular aufgebaut und multifunktional in der Anwendung: Die Teigmasse wird von einem Teigteiler der Serie VF 800 oder VF 600 B dem Füllstromteiler im FS 510 zugeführt. Der servoangetriebene Füllstromteiler gewährleistet einen kontinuierlichen Füllstrom. Das Trennen (patentiertes Trennverfahren von Handtmann) erfolgt unterbrechungsfrei, direkt am Produktauslauf und linear zur Produktgeschwindigkeit. Je nach Produkt kommt ein Draht oder Messer für den Trennvorgang zum Einsatz. Die gewünschte Produktform wird mit Formatteilen erzeugt, die einfach und werkzeuglos am Auslass aufgesteckt werden. Die Produkte werden über ein Transportband an nachfolgende Prozessschritte übergeben.

LEISTUNGSDATEN UND TECHNISCHE DATEN

- 6- bis 24-bahnig
- Taktfrequenz bis zu 250 Schnitte pro Minute
- Produktdurchmesser max. 80 mm (mit Expansionskammer)
- Produktstärken (Scheibendicke) ab 5 mm möglich
- Transportbandgeschwindigkeit max. 0,5 m/s
- Transportbandbreite 600 mm
- Auslaufhöhe bzw. Übergabehöhe 990 1130 mm einstellbar

Zubehöroption

- Trennen mit servo-angetriebenem Messer
- Bandverlängerung zur Auflage von Euronorm Backblechen und Gittern
- Formrohrvarianten Auswahl: länglich, flach, zylinderförmig, scheibenförmig, würfelförmig, rechteckig, sternförmig...

















PRODUKTBEISPIELE

- Riegel und Bars
- Taler, Kekse, Cookies
- Snackgebäck und Snack-Bites

- Flachgebäck/Cracker
- Ethnic Food
- Kleingebäck

