



SISTEMA DE FORMADO FS 510

Para productos moldeados, sin envoltura

- **ALTA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN** de hasta 250 ciclos por minuto
- **ALTA RENTABILIDAD** gracias a una máxima precisión en el peso por pista y producto, y a una baja producción de sobrantes
- **GRAN VARIEDAD DE PRODUCTOS** gracias al gran número de formas
- **PRODUCTOS DE PRIMERA CALIDAD** mediante un principio de separación simultáneo extremadamente cuidadoso
- **EFFECTO DE RACIONALIZACIÓN** con cortos tiempos de reequipamiento; distribuidor del caudal de embutición óptimo en cuanto a manipulación, higiene y seguridad
- **ECONÓMICO** gracias a los bajos costes de mantenimiento y al reducido desgaste

Producción automática con FS 510

Formado con piezas de formato a nivel industrial

El sistema de formado FS 510 es apropiado para la producción en varias pistas de productos moldeados con los más distintos materiales de partida y secciones.

El proceso

Una embutidora al vacío suministra el material de embutición al distribuidor del caudal de embutición. El servoaccionamiento del distribuidor del caudal activo hace girar los rotores a la velocidad exacta. Se produce un flujo constante de producto sin oscilaciones en la presión y con ello pesos finales exactos. El distribuidor del caudal extrae el material de embutición en varias pistas a través de piezas de formato. La separación se realiza directamente en la salida (opcionalmente con alambre o cuchilla), de forma lineal y sin interrupciones con la velocidad del producto. La forma deseada se genera en la salida mediante tubos moldeadores. Al mismo tiempo, el cuidadoso proceso de porcionamiento y separación garantiza productos de primera calidad. Los productos alargados, con formas estables y sin envoltura son extraídos mediante una cinta transportadora y entregados para su procesamiento posterior. Opcionalmente es posible también la producción en bandejas o rejillas.



↑ FS 510 Diversidad de formas



↑ FST 545 Servoaccionamiento



↑ Fácil limpieza



↑ Tubo moldeador intercambiable



↑ Aplicación en bandejas/rejillas

Ejemplos de productos

- Productos cárnicos: cevapcici, palitos de embutido curado, minifricadelas, embutido sin tripa, fricadelas
- Productos vegetarianos: bastoncitos de verduras, barritas de cereales
- Productos precocinados de masa de patatas: croquetas
- Productos de masa: pastas de aperitivo, galletas, Chin chin, Pão de Queijo (pan de queso)
- Productos de pescado: barritas, croquetas o triángulos de pescado
- Productos lácteos: palitos de queso y discos de queso
- Alimentos para animales: palitos, pellets, barritas

Patentes (EE. UU./Canadá):

8,997,614

PARÁMETROS TÉCNICOS

- Distribuidor del caudal de embutición opcionalmente en las variantes:

FST 545	FST 546	FST 544
Separación de salidas 45 mm	Separación de salidas 76 mm	Separación de salidas 22,5 mm
8/10/12 pistas	6/8 pistas	24 pistas

- Presión de embutición de hasta 25 bares
- Formas de los productos: alargada, plana, cilíndrica, en forma de disco, cúbica, rectangular, en forma de estrella
- Diámetro de los productos hasta 80 mm
- Longitud de los productos a partir de 20 mm
- Anchura de la cinta transportadora 600 mm
- Altura de salida o de entrega 990-1130 mm

ACCESORIOS OPCIONALES

- Prolongación de cinta para rejillas y bandejas
- Separación opcional con alambre o cuchilla
- Rociado de cuchilla y de cinta (en función del producto)
- Cabezal de picado en la embutidora al vacío para un nuevo incremento en la calidad de los productos
- Software HCU en la embutidora al vacío para el control central de la producción

PRODUCTOS Y APLICACIONES

