



SYSTÈME DE FORMAGE FS 520

Processus de 6 à 8 voies pour des produits sous forme 3D sur bande, tôle ou grille

- **QUALITÉ SUPÉRIEURE DU PRODUIT** de par un système de plaques perforées rotatif
- **LARGE ÉVENTAIL DE FORMES** complété par une bande lisseuse ou un rouleau de structure
- **FLEXIBILITÉ** grâce à une production sur bande, tôle ou grille au choix
- **PRODUCTIVITÉ ÉLEVÉE** jusqu'à 250 cycles par minute
- **RENTABILITÉ ÉLEVÉE** grâce à faibles pertes de matière brute
- **PRÉCISION MAXIMALE DU POIDS** par voie et produit
via le répartiteur de flux servo-entraîné
- **EFFET DE RATIONALISATION** grâce à une production en continu
- **MEILLEURE MANUTENTION** grâce à une ergonomie conviviale
- **ÉCONOMIE DE COÛTS** grâce à de faibles coûts de maintenance et un nettoyage simple

Production industrielle avec FS 520

Formage avec système de plaques perforées sur bande convoyeuse ou grille

Le système de formage FS 520 est approprié pour la fabrication entièrement automatique sur 6 à 8 voies de formes de produits en 3D les plus différentes. Les domaines d'utilisation sont produits à base de viande, plats préparés, produits laitiers/fromage, poisson, légumes/végétarien...

EXEMPLES DE PRODUITS produits formés

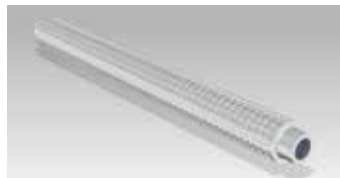
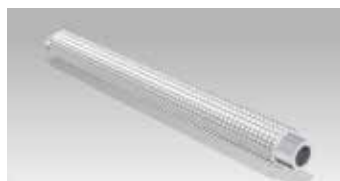
Boulettes de viande hachée, produits à base de pommes de terre, quenelles, Cevapcici, garnitures de soupe, produits à base de pâte, boulettes de falafel, boulettes de saucisse crue, boulettes de substitut de viande

EXEMPLES DE PRODUITS produits aplatis

Burgers faits maison, burgers ovales, fricadelles de poisson, burgers végétariens, boulettes, mini-fricadelles, burgers de falafel

Le procédé

Un poussoir sous vide alimente la farce vers le répartiteur de flux. Grâce au répartiteur de flux actif avec servo-entraînement, la vitesse de rotation exacte des rotateurs dans le répartiteur de flux est garantie. Le résultat est un flux constant de produit sans fluctuations de pression et ainsi à la finale avec des poids précis. Le répartiteur de flux éjecte la farce divisée en différents flux de remplissage via les éléments de format. La visualisation de la forme du produit sur l'écran et le calcul des paramètres du procédé se réalisent via la commande du poussoir sous vide. La mise en forme du produit dans la forme en 3D souhaitée s'effectue au moyen du système rotatif à plaques perforées. Pour changer de forme, il suffit simplement de remplacer quelques éléments de format. La bande convoyeuse servant pour l'acheminement des produits ou pour le transfert vers les systèmes en aval se laisse démonter facilement et rapidement pour le nettoyage.



PARAMETRES DE PERFORMANCE

- Répartiteur de flux FST 546 avec servo-entraînement à 6 ou 8 voies
- Module de formage avec servo-entraînement sur support machine
- Système de plaques perforées rotatif
- Diamètre du produit jusqu'à 100 mm (aplatis, plus grand en conséquence)
- Bande convoyeuse avec servo-entraînement :
 - Largeur 600 mm
 - Hauteur 990 à 1140 mm

ACCESSOIRES EN OPTION

- Bande lisseuse pour burgers avec hauteur de lissage de 10 à 55 mm (grâce à son propre entraînement, la vitesse est adaptable au produit)
- Rouleaux de structure pour différentes surfaces de produit
- Hache-viande dans le VF pour encore plus de qualité de produit
- Les options numériques HDS en VF apportent une valeur ajoutée, comme le logiciel HCU dans le VF pour la commande centrale de production

PRODUITS ET APPLICATIONS

