



## SISTEMA DE FORMADO FS 522

Proceso de 2 pistas para productos en formas tridimensionales en sistemas de baño de agua o aceite, o en cinta con la opción de aplanado

- **GRAN VARIEDAD DE FORMAS** mediante un sistema rotativo de placas perforadas ampliado además con cinta de aplanado o rollo de estructura
- **ALTA FLEXIBILIDAD** mediante dos posibilidades de aplicación: mediante sistemas, p. ej., baño de agua o aceite, o en cinta con la opción de aplanado
- **MÁXIMA PRECISIÓN EN EL PESO** por pista y producto gracias al divisor de flujo con servoaccionamiento
- **ALTA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN** de hasta 250 ciclos por minuto
- **ALTA RENTABILIDAD** con una baja producción de sobrantes de materia prima
- **PRODUCTOS DE PRIMERA CALIDAD** gracias a un proceso cuidadoso
- **MANIPULACIÓN PERFECTA** gracias a una ergonomía óptima
- **AHORRO DE COSTES** con bajos gastos de mantenimiento y fácil limpieza

## FS 522 para producciones medianas e industriales

### Moldeado con sistema de placas perforadas, opcionalmente directamente en sistemas de baño de agua o aceite, laminadoras y cintas posteriores

El sistema de formado FS 522 es apropiado para la producción en 2 pistas de productos moldeados como bolitas, barras o hamburguesas. Campos de aplicación: productos cárnicos, precocinados, lácteos/queso, pescado, verdura/vegetarianos...

#### EJEMPLOS DE PRODUCTOS moldeados

Bolitas de carne picada, productos de patata, albóndigas, cevapcici, guarniciones para sopas, ñoquis, bolitas orientales...

#### EJEMPLOS DE PRODUCTOS aplanados

Hamburguesas como hechas a mano, hamburguesas y fricadelas de pescado, hamburguesas vegetales, albóndigas, minifricadelas, falafel...

#### El proceso

Una embutidora al vacío suministra el material de embutición al divisor de flujo. El servoaccionamiento del divisor de flujo 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 totalmente exactos. El divisor de flujo extrae el material de embutición en varias pistas a través de piezas de formato. A través del control de la embutidora al vacío puede visualizarse la forma del producto en pantalla y el cálculo de los parámetros de proceso. El moldeado del producto en la forma tridimensional deseada se realiza a través del sistema rotativo de placas perforadas. El cambio de forma se efectúa sencillamente sustituyendo pocas piezas de formato.

## PARÁMETROS TÉCNICOS

- Divisor de flujo FST 546 con servoaccionamiento, 2 pistas
- Separación de salidas del módulo de formado 100 mm
- Sistema rotativo de placas perforadas
- Diámetro de producto hasta 100 mm (con aplanado el diámetro es más grande)
- Cinta transportadora TB 446: Anchura 300 mm  
Altura: 850 a 1000 mm
- Opción de cinta aplanadora para hamburguesas:  
Altura de aplanado 10 a 55 mm
- La seguridad debe adaptarse obligatoriamente de forma específica para el cliente

## OPCIONES

- Rodillos de estructura para crear diferentes superficies en los productos
- Cabezal de picado en la embutidora al vacío para un nuevo incremento en la calidad de los productos
- Opciones digitales HDS en la embutidora al vacío aportan un alto valor añadido, p. ej., software HCU para el control central de la producción

## PRODUCTOS



## APLICACIONES

