



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 a1000 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

