



SYSTÈME DE FORMAGE FS 522

Processus de 2 voies pour des produits sous forme 3D dans des systèmes à eau ou à bain d'huile ou sur bande convoyeuse avec lissage en option

- **LARGE ÉVENTAIL DE FORMES** de par un système de plaques perforées rotatif complété par une bande lisseuse ou un rouleau de structure
- **GRANDE FLEXIBILITÉ** grâce à deux applications possibles :
via installations, par ex. à eau ou à bain d'huile ou sur bande convoyeuse avec lissage en option
- **PRÉCISION MAXIMALE DU POIDS** par voie et produit en raison d'un répartiteur de flux à servo-entraînement
- **PRODUCTIVITÉ ÉLEVÉE** jusqu'à 250 cycles par minute
- **RENTABILITÉ ÉLEVÉE** grâce à faibles pertes de matière brute
- **QUALITÉ SUPÉRIEURE DU PRODUIT** grâce à un procédé en douceur
- **MEILLEURE MANUTENTION** grâce à une ergonomie conviviale
- **ÉCONOMIE DE COÛTS** grâce à de faibles coûts de maintenance et un nettoyage simple

FS 522 pour entreprises moyennes et industrielles

Formage avec système de plaques perforées en option directement dans des systèmes à eau ou à bain d'huile, sur des lignes de laminage ou des bandes en continu

Le système de formage FS 522 est conçu pour la fabrication à 2 voies de produits formés, tels que boulettes, ou burgers. 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, boulettes, Cevapcici, garnitures de soupe, gnocchis, boulettes orientales...

EXEMPLES DE PRODUITS produits aplatis

Burgers faits maison, burgers et fricadelles de poisson, burgers végétariens, boulettes, mini-fricadelles, 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 les plus 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 laissent réaliser 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.

PARAMETRES DE PERFORMANCE

- Répartiteur de flux FST 546 avec servo-entraînement à 2 voies
- Distance par rapport à la sortie module de formage 100 mm
- Système de plaques perforées rotatif
- Diamètre du produit jusqu'à 100 mm (aplatis, plus grand en conséquence)
- Bande convoyeuse TB 446 : Largeur 300 mm
Hauteur : 850 à 1 000 mm
- Option bande lisseuse pour des burgers : Hauteur de lissage 10 à 55 mm
- La sécurité doit absolument être adaptée en fonction des besoins du client.

OPTIONS

- 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



APPLICATIONS

