



FORMSYSTEM FS 525

ALL-IN-ONE-FORMSYSTEM
FÜR GEFORMTE PRODUKTE
WAHLWEISE MIT FÜLLUNG



Fleisch, Teige, vegetarische und vegane Produktmassen, Tofu, Fleischersatz, Molkereiprodukte, Süßwaren, Fisch, Tiernahrung

Das Form- und Schneidesystem FS 525 kombiniert zwei unterschiedliche Formprinzipien für maximale Flexibilität in der industriellen Anwendung: Mit der Lochplatten-Formtechnik lassen sich frei geformte 3D-Produkte herstellen. Mit dem Rotationschneider können unterschiedliche Querschnitte mit glattem Schnitt produziert werden. Die Option der Koextrusion für gefüllte Produkte erweitert die Vielfalt zusätzlich.

IHRE VORTEILE

- Höchste Flexibilität in der Herstellung von geformten Produkten durch zwei Formprinzipien
- Erweiterte Produktvielfalt durch Option der Koextrusion für frei geformte Produkte mit Innenfüllung
- Äußerst wirtschaftliche Produktion durch einfaches und schnelles Umrüsten in wenigen Minuten
- Erstklassige Produktqualität durch kürzeste Füllgutwege und schonendes Formprinzip
- Hohe Produktionsleistung durch hohe Taktzahlen und kontinuierlichen Prozess
- Kurze Amortisationszeit durch höchste Maschinenauslastung und Verkleinerung des Maschinenparks
- Einfache Integration in ganzheitliche Produktionsprozesse und Synchronisation mit Automationsoptionen

ALL-IN-ONE-FORMSYSTEM FÜR PRODUKTVIELFALT

Produkt- und Formvielfalt in erstklassiger Produktqualität

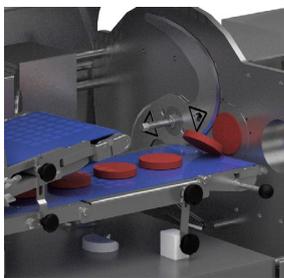
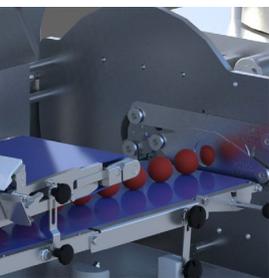
Das besonders schonende Förder- und Formprinzip sorgt für erstklassige Produktqualität und Formstabilität. Der schnelle Wechsel der Formentechnik ist dank weniger Bauteile innerhalb weniger Minuten möglich. Unterschiedliche Strukturrollen (z.B. Pyramide, Quadrat, Steakrolle) oder eine Wasserbesprüheinrichtung erweitern den Anwendungsspielraum zusätzlich. Das bringt höchste Flexibilität und Effizienz in die Umsetzung eines vielseitigen Produktportfolios. Alle Formprodukte mit nur einem System. All-in-One!

Option Koextrusion für gefüllte Formprodukte

Die Möglichkeit der Koextrusion bietet zusätzlich die Herstellung gefüllter und freigeformter Produkte mit geschlossenen oder offenen Enden im Kaliber 20-50 mm. Dank Servotechnik ist die Positionierung der Füllung, ob pastös, grobstückig oder weich, immer gewichtsgenau und exakt. Eine einfache Bedienung, schnelles Rüsten sowie Montage und Demontage erlauben eine große Produktvielfalt bei schnellen Produktwechseln. Eine Produktionsleistung bis 150 Portionen pro Minute ist so einbahnig möglich.

Automationsoptionen vom Wäge-System bis zur Verpackungslösung

Das Form- und Schneidesystem FS 525 lässt sich perfekt in ganzheitliche Prozesse integrieren oder mit Automationsoptionen wie Wäge-System, Schalenbeschickung oder Einlegen in Tiefziehmaschinen synchronisieren. Eine Vielzahl an digitalen Optionen sorgt für eine zukunftsfähige Produktion.



↑ Formprinzip: Freies Formen und wahlweises Plätten
↑ Produkte frei geformt / geplättet

↑ Formprinzip: Formen und Schneiden

↑ Produkte geformt und geschnitten



OPTIONEN KOEXTRUSION

- Servogesteuertes Ventil für die Innenmasse mit Ventilhülsen in verschiedenen Varianten verfügbar
- Formateinsätze und Lochplatten

TECHNISCHE DATEN:

Kategorie	Leistungsausprägung
Freies Formen mit Lochplattenprinzip	<ul style="list-style-type: none"> ■ Produktgröße max. Ø 18 – 100 mm ■ Produktionsleistung bis 250 Takte / min. ■ Option: Lochplatten-Sätze mit weiteren Formateilen
Formen und Trennen mit Rotationsschneidprinzip	<ul style="list-style-type: none"> ■ Produktgröße max. Ø 15 – 130 mm ■ Produktionsleistung: bis 350 Schnitte / min (Messer 2-flügelig) bis 200 Schnitte / min (Messer 1-flügelig)
Drahtschneider	<ul style="list-style-type: none"> ■ für anhaftende Produkte (Butter, Käse), Teigwaren (Kartoffel), Teige ■ Produkte bis Kaliber Ø 130 mm ■ Formsatz (Stahl) von Ø 15 mm bis Ø 130 mm
Plätthöhe	10 – 50 mm
Bandbreite	250 mm
Maximale Produkthöhe	100 mm
Transportbandgeschwindigkeit	max. 1 m/s
Auslaufhöhe / Übergabehöhe	von 1.025 mm bis 1.120 mm einstellbar