



РУЧНОЕ РЕЖУЩЕЕ УСТРОЙСТВО MSE 441

Одновременное формование и резка

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Решение для ручного формования и резки самых различных продуктов питания
- Многочисленные опции по формованию благодаря возможности выбора сменных форматных вставок
- Модульное системное решение в сочетании с машиной для порционирования (VF)
- Снижение затрат благодаря частичной автоматизации производства
- Точное порционирование и вес продукта с точностью до грамма
- Легкая и быстрая влажная чистка системы посредством комплектной промывки
- Оптимальные гигиенические условия благодаря эксклюзивному гигиеническому дизайну
- Быстрый рационализирующий эффект благодаря простоте обслуживания

Ручное режущее устройство MSE 441 в комбинации с машиной для порционирования VF 800 или VF 600 идеально подходит для производства формованных продуктов питания. Обеспечивается полная свобода действий при производстве точно порционированных, формованных и нарезанных изделий, будь то тесто, мясные, овощные и фруктовые массы или иные продукты с пастообразной или вязкой консистенцией.

В этом решении модульной конструкции машина для порционирования VF 800 или VF 600 предварительно порционирует массу продукта и подает ее на ручное устройство для резки MSE 441. Формование осуществляется посредством форматной вставки. Резка может выполняться в зависимости от массы продукта по выбору при помощи ножа с ручным приводом либо струнного резака. Работа с ножом происходит в режиме опрокидывания. Переналадка формирующих деталей выполняется просто без использования каких-либо инструментов в режиме «включай и работай».

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

- Блок формования в качестве насадного модуля
- Доступны форматные вставки диаметром 30/40/50/60/70/80 мм (стандартно)
- Работа ножа в режиме опрокидывания
- Монтаж без инструментов

ОПЦИОНАЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

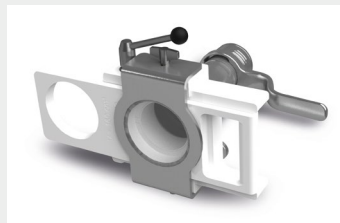
- Струнный резак
- Форматные вставки для продуктов различной формы, например, прямоугольные для батончиков-мюслей

МОДУЛЬ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ БУРГЕРОВ

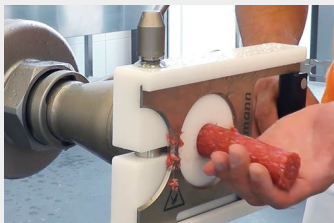
Модуль для изготовления бургеров можно опционально использовать для ремесленного производства котлет для бургеров. Благодаря выполнению порционирования, формования и разделения в рамках одного производственного этапа вы сможете просто и эффективно изготавливать котлеты для бургеров привлекательной формы с точностью до грамма.



MSE 441 – Стандартное исполнение



MSE 441 – Модуль для изготовления бургеров



ПРИМЕРЫ ПРОДУКТОВ

- Мясные продукты (бургеры, чевапчичи, шашлык из фарша и т. д.)
- Хлеб (из пшеничной, смешанной, ржаной, цельнозерновой муки, без содержания глютена)
- Хлебобулочные изделия (сухое печенье, бриошь, плетеная булка из дрожжевого теста, хлеб с изюмом, хлеб с добавлением сухофруктов, продукты без глютена ...)
- Молочные продукты (сырные палочки, ломти сливочного масла, сырные талеры...)
- Вегетарианские/веганские продукты (продукты из тофу, овощные палочки, био-котлетки, батончики...)
- Кондитерские изделия (конфеты и птифур, фруктовая паста, фруктовые кубики, продукты из марципана...)

