



UNITÉ DE FORMAGE ROND RF 440

Pour une diversité de produits formés

- **PRODUCTIVITÉ ÉLEVÉE** jusqu'à 150 portions par minute
- **HAUTE RENTABILITÉ** grâce à une précision maximale du poids et de faibles pertes de matière
- **GRANDE VARIÉTÉ DE PRODUITS** grâce à un large éventail de formes : produits sphériques, coniques et ovoïdaux
- **QUALITÉ SUPÉRIEURE DU PRODUIT** grâce aux produits de forme irréprochable présentant une régularité impressionnante
- **EFFET DE RATIONALISATION** grâce à une manipulation facile avec une manière de travailler orientée vers la performance et rationnelle
- **RENTABLE** grâce à de faibles coûts de maintenance et peu d'usure
- **GRANDE FLEXIBILITÉ** grâce à une technologie de système modulaire:
bande convoyeuse 446 ou bande lisseuse 446-30 pour des burgers comme faits maison

Avec diaphragme pour produits formés

Pour la polyvalence en entreprises artisanales et moyennes

Avec seulement un système pour une grande variété de produits et de formes : l'unité de formage rond RF 440 est la solution parfaite pour l'entrée dans la fabrication efficace de produits tendance et plats préparés demandés.

Le procédé

Grâce aux dimensions de diaphragme de 10 à 94 mm, l'unité de formage rond RF 440 permet une grande variété de produits et de formes. Un diaphragme aux contours précis assure une régularité impressionnante de la forme des produits. La production en continu permet jusqu'à 150 portions par minute avec une précision maximale de poids. La conception modulaire du système offre des options supplémentaires : la bande convoyeuse 446 et l'intégration de la bande lisseuse 446-30 sont destinées à la production de burgers comme formée à la main.



↑ RF 440



↑ TB 446-30 avec mise à échelle

↑ Diaphragme



↑ Rouleau de structure

Exemples de produits

- Transformation des viandes: hamburgers faits maison, fricadelles, boulettes
- Produits végétariens: burgers végétariens, gaufres au fromage, burgers à base de pommes de terre
- Boulettes: boulettes de pommes de terre, boulettes au pain, boulettes à base de légumes
- Garnitures de soupe: petites boulettes de viande, boulettes de semoule, boulettes de foie
- Produits à base de poisson: boules de poisson, boulettes de poisson, burgers au poisson, fricadelle de poisson
- Transformation de pâte: les pâtes les plus diverses, desserts

PARAMETRES DE PERFORMANCE

- Dimensions du diaphragme: 10 à 45 mm
40 à 65 mm
60 à 94 mm
- Vitesse de défilement : 2 à 30 m/min.
Hauteur de la bande : 850 à 1 000 mm
- Hauteur de lissage avec bande lisseuse : 10 à 55 mm

ACCESSOIRES EN OPTION

- Bande lisseuse 446-30 pour des burgers
- Rouleaux de structure pour différentes surfaces de produit
- Hache-viande dans le VF pour encore plus de qualité de produit
- Logiciel HCU dans le VF pour la commande centrale de production

PRODUITS ET APPLICATIONS

