



SISTEMA DE FORMADO FS 507

SISTEMA DE FORMADO PARA LA ELABORACIÓN DE UNA AMPLIA VARIEDAD DE PRODUCTOS DE CARNE PICADA



Productos de carne picada moldeados, productos híbridos

El sistema de formado FS 507 combinado con una embutidora al vacío Handtmann y un cabezal de picado Handtmann permite la elaboración efectiva de una gran cantidad de productos de carne picada de vacuno, cerdo, ave, pescado o también productos híbridos de carne y verdura o carne y queso. Un sistema con el que se obtienen hamburguesas de alta calidad como hechas a mano con una gran flexibilidad en las formas o hamburguesas prémium de bistec picado con una textura especialmente esponjosa y jugosa.

VENTAJAS PARA USTED

- Reducción de los costes de producción con pesos exactos de los productos, mínimo derroche de material y capacidad de porcionado alta y rentable
- Calidad óptima y reproducible de los productos gracias a un cuidadoso proceso de porcionado, picado y moldeado
- Imagen perfecta de los productos y aspecto de corte óptimo gracias a la relación variable entre la velocidad del rotor y la velocidad de picado con ajuste preciso específico del producto y adaptación de la velocidad de picado a la estructura que se desea que tenga la carne picada
- Máxima flexibilidad para una gran variedad de productos con módulos de formado sustituibles y altura de producto ajustable de forma variable
- Producción excelente e higiénica gracias al diseño higiénico y a la fácil limpieza
- Alta compatibilidad con sistemas anteriores y posteriores gracias a la estructura de proceso modular y al manejo sencillo a través del sistema de control central de la embutidora al vacío

ELABORACIÓN EFECTIVA DE PRODUCTOS DE CARNE PICADA

Productos al gramo con una calidad y un aspecto de primera

El cuidadoso proceso de porcionado, picado y moldeado con superficies de fricción mínimas, cortos recorridos del producto y reducida carga térmica garantiza una calidad óptima y constante de los productos. La relación variable entre la velocidad del rotor y la velocidad de picado con ajuste preciso específico del producto y la adaptación de la velocidad de picado a la estructura que se desea que tenga la carne picada garantizan además una imagen perfecta del producto y un aspecto de corte óptimo. Pesos al gramo aseguran una producción rentable con costes optimizados.

Variedad y flexibilidad

Con el sistema de formado FS 507 pueden producirse automáticamente hamburguesas con diferentes diámetros de 70 a máximo 120 mm y alturas de producto de 10 a 40 mm. Los diferentes módulos de formado pueden sustituirse con unas pocas intervenciones manuales. La forma y la altura del producto se pueden ajustar fácilmente y de forma variable mediante el módulo de formado.

Alto rendimiento e integración perfecta en líneas completas

El proceso automatizado hace posible una alta capacidad de producción de hasta 120 porciones por minuto. El sistema FS 507 puede operar en una versión simple o triple. Gracias a su alta capacidad de porcionado, el sistema de formado FS 507 está perfectamente diseñado para los requisitos de la producción industrial y puede integrarse fácilmente en líneas completas.



EQUIPAMIENTO BÁSICO:

- Carcasa móvil de acero inoxidable cerrada por todos los lados en diseño higiénico
- Versión con conformidad CE
- Sistema de formado (sin juego de formas)
- Intercambiable en la línea con la porcionadora GMD 99-2
- Rascador de cinta
- Conexión mecánica entre la embutidora al vacío y el sistema FS 507

OPCIONES:

- Dispositivo rociador de agua
- Enchufe para aparatos X40 necesario para la combinación con WS 910, MFL y Easy Loader
- Juego de formas de variante simple, doble o triple
- Prolongación de cinta para la sustitución por la porcionadora GMD 99-3

EJEMPLOS DE PRODUCTOS:

- Productos de carne picada moldeados
 - Hamburguesas prémium
 - Hamburguesas de bistec picado
- Productos híbridos moldeados de carne/verdura y carne/queso

TECHNISCHE DATEN:

Categoría	Características técnicas
Variante	Conformidad CE
Requisito técnico de la embutidora al vacío	X71 o X72
Conexión de aire comprimido	6 bar
Presión mínima (alimentación)	6 a 10 bar
Parámetros de forma	Diámetro del producto: 70 a 120 mm Altura de producto: 10 a 40 mm
Capacidad de porcionado	Versión simple: hasta máx. 40 porc./min Versión triple: hasta máx. 120 porc./min * en función del tamaño y del peso del producto
Control	Control central a través de la embutidora al vacío
Longitud de entrada y salida	1100 mm cada una
Altura de entrega	850 a 950 mm