



## SISTEMA DE FORMADO FS 520

Proceso de 6 a 8 pistas para productos en formas tridimensionales en cinta, bandeja o rejilla

- **PRODUCTOS DE PRIMERA CALIDAD** mediante un sistema rotativo de placas perforadas
- **GRAN VARIEDAD DE FORMAS** ampliado además con cinta aplanadora o rollo de estructura
- **FLEXIBILIDAD** con producción opcional en cinta, bandeja o rejilla
- **ALTA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN** de hasta 250 ciclos por minuto
- **ALTA RENTABILIDAD** con una baja producción de sobrantes de materia prima
- **MÁXIMA PRECISIÓN EN EL PESO** por pista y producto mediante divisor de flujo con servoaccionamiento
- **EFEECTO DE RACIONALIZACIÓN** gracias a una producción continua
- **MANIPULACIÓN PERFECTA** gracias a una ergonomía óptima
- **AHORRO DE COSTES** con bajos gastos de mantenimiento y fácil limpieza

## Producción industrial con FS 520

### Moldeado con sistema de placas perforadas en cinta o rejilla

El sistema de formado FS 520 es apropiado para la producción completamente automática en 6 a 8 pistas de productos con las más diversas formas tridimensionales. Campos de aplicación: productos cárnicos, precocinados, lácteos/queso, pescado, verdura/vegetarianos...

#### EJEMPLOS DE PRODUCTOS moldeados

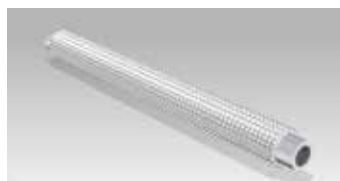
Bolitas de carne picada, productos de patata, albóndigas, cevapci, guarniciones para sopas, productos de masa, bolitas de falafel, bolitas de productos curados, bolitas de sustitutos de carne

#### EJEMPLOS DE PRODUCTOS aplanados

Hamburguesas como hechas a mano, hamburguesas ovaladas, fricadelas de pescado, hamburguesas vegetales, albóndigas, minifricadelas, hamburguesas de falafel

#### El proceso

Una embutidora al vacío suministra el material de embutición al divisor de flujo. El servoaccionamiento del divisor de flujo activo hace girar los rotores a la velocidad exacta. Se produce un flujo constante de producto sin oscilaciones en la presión y con ello pesos finales exactos. El divisor de flujo extrae el material de embutición en varias pistas a través de piezas de formato. A través del control de la embutidora al vacío puede visualizarse la forma del producto en pantalla y el cálculo de los parámetros de proceso. El moldeado del producto en la forma tridimensional deseada se realiza a través del sistema rotativo de placas perforadas. El cambio de forma se efectúa sencillamente sustituyendo pocas piezas de formato. La cinta transportadora para la salida de los productos o para la entrega a los sistemas siguientes puede retirarse de forma fácil y rápida para la limpieza.



## PARÁMETROS TÉCNICOS

- Divisor de flujo FST 546 con servoaccionamiento, 6 u 8 pistas
- Módulo de formado con servoaccionamiento integrado en la bancada
- Sistema rotativo de placas perforadas
- Diámetro de producto hasta 100 mm (con aplanado el diámetro es más grande)
- Cinta transportadora con servoaccionamiento:
  - Anchura 600 mm
  - Altura 990 a 1140 mm

## ACCESORIOS OPCIONALES

- Cinta aplanadora para hamburguesas con alturas de aplanado de 10 - 55 mm (velocidad adaptable al producto gracias a su accionamiento propio)
- Rodillos de estructura para crear diferentes superficies en los productos
  - Cabezal de picado en la embutidora al vacío para un nuevo incremento en la calidad de los productos
- Opciones digitales HDS en la embutidora al vacío aportan un alto valor añadido, p. ej., software HCU para el control central de la producción

## PRODUCTOS Y APLICACIONES

