



SISTEMA DE FORMADO FS 521

Proceso de 2 a 8 pistas para productos en formas tridimensionales en sistemas de baño de agua o aceite, laminadoras y cintas posteriores

- **ALTA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN** de hasta 250 ciclos por minuto
- **ALTA RENTABILIDAD** con una baja producción de sobrantes de materia prima
- **PRODUCTOS DE PRIMERA CALIDAD** gracias a un proceso cuidadoso
- **GRAN VARIEDAD DE FORMAS** mediante un sistema rotativo de placas perforadas
- **MÁXIMA PRECISIÓN EN EL PESO** por pista y producto mediante divisor de flujo con servoaccionamiento en 2 hasta 8 pistas
- **PERFECTA MANIPULACIÓN** gracias a una ergonomía óptima
- **AHORRO DE COSTES** con bajos gastos de mantenimiento y fácil limpieza

FS 521 para producciones medianas y aplicaciones industriales

Moldeado con sistema de placas perforadas, opcionalmente directamente en sistemas de baño de agua o aceite, laminadoras y cintas posteriores

El sistema de formado FS 521 es apropiado para la producción en varias pistas de productos moldeados como bolitas, barritas, hamburguesas o albóndigas. Campos de aplicación: productos cárnicos, precocinados, lácteos/queso, pescado, verdura/vegetarianos, sustituto de la carne...

Ejemplos de productos

Bolitas de carne picada, productos de patata, albóndigas, cevapcici, guarniciones para sopas, ñoquis...

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 totalmente exactos. El divisor de flujo extrae el material de embutición en varias pistas a través de piezas de formado. 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 formado.

APLICACIONES



PARÁMETROS TÉCNICOS

- Divisor de flujo FST 546 con servoaccionamiento, 2, 4, 6 u 8 pistas
- Separación de salidas módulo de formado 76 mm o 100 mm
- Sistema rotativo de placas perforadas
- Diámetro de producto hasta 65 mm
- La seguridad debe adaptarse obligatoriamente de forma específica para el cliente

ACCESORIOS OPCIONALES

- 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

