handtmann
Ideas con futuro.

SISTEMA DE FORMADO FS 520

Para hamburguesas, bolitas, croquetas, barritas y formas tridimensionales en cinta o rejilla

- **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** mediante un sistema rotativo de placas perforadas
- **FLEXIBILIDAD** con producción opcional en cinta, bandeja o rejilla
- **GRAN VARIEDAD DE FORMAS** ampliado además con cinta aplanadora o rollo de estructura
- **MÁXIMA PRECISIÓN EN EL PESO** por pista y producto mediante distribuidor del caudal de embutición con servoaccionamiento
- **EFECTO DE RACIONALIZACIÓN** gracias a una producción continua
- **ALTA PRODUCTIVIDAD** mediante el aumento de la producción diaria
- **PERFECTA MANIPULACIÓN** 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, cevapcici, guarniciones para sopas, productos de masa

EJEMPLOS DE PRODUCTOS aplanados

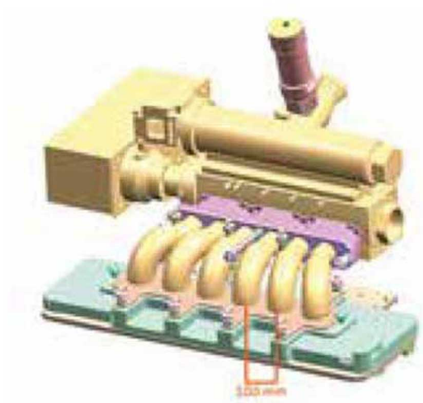
Hamburguesas como hechas a mano, hamburguesas ovaladas, fricadelas de pescado, hamburguesas vegetales, albóndigas, minifricadelas

El proceso

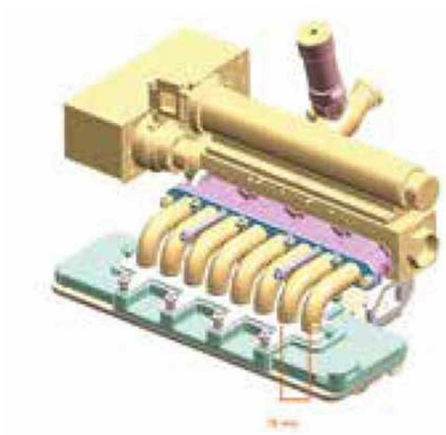
Una embutidora al vacío suministra el material de embutición al distribuidor del caudal de embutición. El servoaccionamiento del distribuidor del caudal activo hace girar los rotores a la velocidad exacta. Se produce un flujo constante de producto sin oscilaciones en la presión y con ello pesos finales exactos. El distribuidor del caudal 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.

↑ FS 520

↑ Rodillo de estructura



↑ FST 546 con 6 salidas



↑ FST 546 con 8 salidas

PARÁMETROS TÉCNICOS

- Distribuidor del caudal de aembutición FST 546 con servoaccionamiento, 6 u 8 pistas
- Módulo de formado integrado en la bancada, con servoaccionamiento
- Sistema rotativo de placas perforadas
- Diámetro de producto hasta 65 mm (con aplanado el diámetro es más grande)
- Cinta transportadora con servoaccionamiento: Altura 990 - 1.140 mm Anchura 600 mm

ACCESORIOS OPCIONALES

- Cinta aplanadora para hamburguesas con alturas de aplanado de 5 - 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
- Software HCU en la embutidora al vacío para el control central de la producción

PRODUCTOS Y APLICACIONES

701087 | Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas.

Albert Handtmann Maschinenfabrik GmbH & Co. KG | +49 7351 45-0 | sales.machines@handtmann.de | www.handtmann.de