



## SYSTÈME DE FORMAGE FS 503

SYSTÈME DE FORMAGE POUR LA FABRICATION  
DE PRODUITS LES PLUS VARIÉS EN 3D



Burgers, boulettes/boules, fricadelles, nuggets, cevapcici, falafel, garnitures de soupe, produits hybrides formés, plats préparés, pâte d'amande, fondant, bâtonnets de beurre, snacks, friandises

Le système de formage FS 503 à une voie permet de fabriquer de manière entièrement automatisée les produits les plus variés en 3D lorsqu'on l'associe à un pousseur sous vide Handtmann. Il est possible de transformer et de former en toute flexibilité des matières de base variées, comme la viande, les substituts de viande, ainsi que le poisson et les substituts de poisson, les légumes et les produits végétaliens et végétariens, les produits hybrides faits de viande/légumes ou viande/fromage, les plats préparés, les applications de pâte, les confiseries, les produits laitiers ou les aliments pour animaux. Les chaînes de magasins, ainsi que les entreprises moyennes et industrielles bénéficient de la diversité et de la flexibilité, tout en étant très rentables.

### LES AVANTAGES POUR VOUS

- Grande flexibilité de l'installation et rentabilité élevée grâce à un rendement de production allant jusqu'à 150 portions/minute pour les produits de fromage libre
- Grande variété de produits et de formes, puisque le système de plaques perforées triple permet quasiment toutes les formes et géométries de produits en 3D
- Baisse des coûts de production grâce aux poids au gramme près avec des pertes de matière minimales et des économies de matières premières
- Qualité extrêmement élevée des produits, avec régularité absolue des formes grâce au système breveté de plaques perforées triple
- Dépose des produits en douceur grâce à une hauteur de chute réduite obtenue par le module de formage réglable en hauteur
- Système convivial offrant une solution pour garantir la sécurité d'installation des plaques perforées

### SYSTÈME DE FORMAGE À UNE VOIE POUR UNE GRANDE VARIÉTÉ DE PRODUITS

#### Processus de production automatique à rendement élevé

Le système de formage FS 503 se distingue par un haut rendement de production et une précision de poids élevée, une faible usure, des produits bien formés, ainsi qu'une simplicité d'utilisation et de nettoyage. Le processus automatisé permet d'atteindre un rendement de production élevé, allant jusqu'à 150 portions par minute. Pour les transformateurs de produits alimentaires, il s'agit là d'une réponse parfaite face à la tendance en forte hausse des produits tendance variés et sous forme de plats préparés.

#### Des produits au gramme près avec une qualité et un aspect visuel irréprochables

Avec des surfaces de frottements minimisées, un chemin très court parcouru par le produit et un faible apport de chaleur, le processus de portionnement et de formage en douceur assure une qualité optimale du produit sur le long terme. Des produits très variés, avec des matières premières aux consistances très différentes, sont parfaitement portionnés et mis en forme de manière fiable, puis transférés en douceur sur la bande convoyeuse. Des poids précis au gramme près pour chaque produit assurent en outre une production optimisée en matière de coûts.

#### Technologie brevetée de formage permettant des produits variés

La technologie de formage à plaques perforées triple permet de fabriquer des produits formés librement en 3D d'un diamètre maximal de 100 mm. Quasiment toutes les formes et géométries de produits en 3D sont réalisables. Il est possible d'utiliser en option une bande lisseuse réglable en hauteur pour les produits aplatis d'une hauteur de 10 à 55 mm, comme des burgers ou des patties.



## ÉQUIPEMENT DE BASE :

- Carter de machine en acier inoxydable, mobile en version conforme à la norme CE
- Unité de formage réglable en hauteur pour système de plaques perforées triple
- Connexion mécanique entre le poussoir sous vide et le FS 503

## OPTIONS :

- Jeu de formes avec 1 plaque perforée de rechange
- Bande lisseuse (réglable en hauteur)
- Rouleau de structure (pyramide et rainure)
- Dispositif de pulvérisation d'eau

## EXEMPLES DE PRODUITS :

- Produits à base de viande (burgers, boulettes, fricadelles, nuggets, cevapcici, etc.)
- Produits hybrides (viande/légumes et viande/fromage, etc.)
- Plats préparés (cuisines industrielles, traiteurs, gastronomie, etc.)
- Applications de pâte (boulettes, falafels, garnitures de soupe, etc.)
- Confiseries (pâte d'amande, fondant, etc.)
- Produits laitiers (bâtonnets de beurre, etc.)
- Alimentation pour animaux (snacks, friandises, etc.)

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

Catégorie	Données de performance
Configuration système requise pour poussoir sous vide	VF 600 avec PCK4/MC4 VF 800
Interface	X40 (obligatoire)
Paramètres de formage	Diamètre des produit jusqu'à 100 mm Hauteur de produit 10 à 55 mm
Module de formage	Système de plaques perforées triple Réglage en hauteur du module de formage env. 20 à 110 mm
Jeu de formes	15 mm à 100 mm
Capacité de portionnement	Jusqu'à 150 port./min. (en fonction de la taille et du poids du produit)
Largeur de bande Vitesse de défilement	240 mm 0,5 m/s maxi
Commande	Commande centralisée via le poussoir sous vide
Hauteur de sortie/transfert	965 à 1 020 mm standard 1 015 à 1 070 mm en option