



## SYSTÈME DE FORMAGE FS 501

ADAPTATEUR MONTABLE DIRECTEMENT  
SUR LE POUSSOIR SOUS VIDE POUR  
PRODUITS EN 3D



Boulettes/boules, cevapcici, boulettes d'épinards, Schupfnudeln, boulettes de pommes de terre, falafel, garnitures de soupe, boules de pâte d'amandes, boules de beurre, boulettes de fromage, snacks, friandises

Le système de formage FS 501 montable directement sur un poussoir sous vide Handtmann permet de fabriquer automatiquement les produits les plus variés en 3D. Il est possible de transformer et de former en toute flexibilité des matières de base variées comme la viande et le poisson, les légumes, des produits végétariens et végétaliens, des plats préparés hybrides, des produits laitiers ou des aliments pour animaux. Les start-up, les entreprises artisanales et les moyennes entreprises, ainsi que les services traiteurs, la gastronomie et la restauration bénéficient d'une grande diversité des produits grâce à l'utilisation flexible du FS 501.

### LES AVANTAGES POUR VOUS

- Flexibilité et rentabilité élevées grâce à un rendement de production allant jusqu'à 250 portions/minute
- Grande diversité des formes pour quasiment toutes les formes et géométries de produits en 3D grâce à un système flexible de plaques perforées triple permettant un changement flexible de format
- Variété des produits grâce à la transformation optimale de diverses matières premières et à une grande reproductibilité de tous les produits
- Baisse des coûts de production grâce aux poids au gramme près avec des pertes de matière minimales et des économies de matières premières
- Système convivial offrant une solution pour garantir la sécurité d'installation des plaques perforées

### PRODUCTION AUTOMATIQUE DE PRODUITS FORMÉS LES PLUS VARIÉS

#### Simplicité d'utilisation et haut rendement de production

Le système de formage FS 501 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 de produire jusqu'à 250 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

Le processus de portionnement et de formage en douceur assure la qualité optimale de tous les produits. Des produits très variés, avec des matières premières aux consistances très différentes, sont parfaitement portionnés et mis en forme de manière fiable. 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 55 mm. Les formes et géométries des produits en 3D comprennent notamment des boulettes, des bâtonnets, etc. La simplicité de réglage du système de formage FS 501 permet de changer rapidement de produit et garantit une grande reproductibilité de tous les produits.



## ÉQUIPEMENT DE BASE :

- Version conforme à la norme CE
- Unité de formage avec système de plaques perforées triple
- Pulvérisation d'eau pour masses collantes

## OPTIONS :

- Jeu de formes avec 1 plaque perforée

## EXEMPLES DE PRODUITS :

- Produits à base de viande (boulettes, fricadelles, cevapcici, etc.)
- Produits hybrides (viande/légumes et viande/fromage, etc.)
- Plats préparés (boulettes aux épinards, Schupfnudeln, boulettes de pommes de terre, etc.)
- Applications de pâte (boulettes, falafels, garnitures de soupe, etc.)
- Confiseries (boules de pâte d'amande, etc.)
- Produits laitiers (billes de beurre, boulettes de fromage, etc.)
- Alimentation pour animaux (snacks, friandises, etc.)

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

Catégorie	Données de performance
Configuration système requise pour poussoir sous vide	Servo-entraînement de fermeture (obligatoire)  VF 800 (commande PCM), VF 600 (au moins PCK3 ou MC3) à partir de la version logicielle V09.17bx
Paramètres de formage	Diamètre des produit jusqu'à 55 mm maxi
Paramètres de formage	Système de plaques perforées triple
Jeu de formes	15 mm à 55 mm
Capacité de portionnement	Jusqu'à 250 port./min. (en fonction de la taille et du poids du produit)
Commande	Commande centralisée via le poussoir sous vide
Hauteur de sortie/transfert	VF 608 – VF 610 : 1 100 à 1 170 mm VF 611 – VF 634 : 1 155 à 1 205 mm VF 830 – VF 848 : 1 155 à 1 205 mm (1 255 mm maxi)