

Formmaschine 250

Vorrichtung zur Herstellung geformter Produkte



Exakt geformte Produkte.

Sie stellen Produkte aus formbaren Fleisch- oder Gemüsmassen her wie Frikadellen, Hacksteaks oder Cevapcici?

Setzen Sie auf die Formmaschine 250 von VEMAG und nutzen Sie die Vorteile einer flexiblen Produktionslinie. Vergessen Sie die Einschränkungen üblicher Herstellungsverfahren und variieren Sie Form und Größe Ihres Produktes über schnell austauschbare Formdüsen bzw. Einstellungen im Portioniercomputer der Vakuumfüllmaschine.

Profitieren Sie von geringem Rework und der hohen Ausnutzung des eingesetzten Rohstoffs.



Formmaschine 250

Die Formmaschine formt Produkte aus formstabilen Fleisch- und Gemüsmassen.

Anwendung

Die Formmaschine wird direkt mit einer Vakuumfüllmaschine aus dem Hause VEMAG verbunden. Ein zwischengeschalteter Wolf sorgt für den letzten Schnitt unmittelbar vor dem Ausformen und Abteilen des Produkts. Ein Plättband bringt die auf einem Förderband laufenden Produkte auf die gewünschte Endgröße. Die vereinzelt Produkte werden anschließend an die nachfolgende Verarbeitung übergeben.

Produkte mit Premiumqualität

Die mit der Formmaschine hergestellten Produkte zeichnen sich durch eine gute Textur und einen natürlichen Biß aus. Da die Formmaschine den Rohstoff äußerst schonend fördert, werden Fleischfasern im Gegensatz zu den üblichen Herstellungsverfahren nicht gequetscht oder zerstört. Die Fleischfasern im Fertigprodukt behalten ihre natürliche Ausrichtung, so dass das Endprodukt den Biß einer handgemachten Spezialität vermittelt.

Die Integration eines Wolfes mit optionalem automatischem Trennventil sorgt zudem dafür, dass harte Produktbestandteile wie Knochenteilchen, Sehnen oder Fremdkörper sicher aus dem Produkt entfernt werden.

Flexibler Einsatz

Die Formmaschine wird über den Portioniercomputer der Vakuumfüllmaschine angesteuert. Die Größe des Produkts kann der Bediener über Gewichtskorrekturen im Portioniercomputer variieren. Einfach steckbare Formdüsen ermöglichen die Herstellung unterschiedlicher Produktformen (z.B. rund, zylindrisch, scheibenförmig oder auch individuelle Formen).

Einsatzmöglichkeiten

Die Formmaschine kann mit den folgenden Füllmaschinen betrieben werden:

- ROBOT 500
- ROBOT HP-Serie

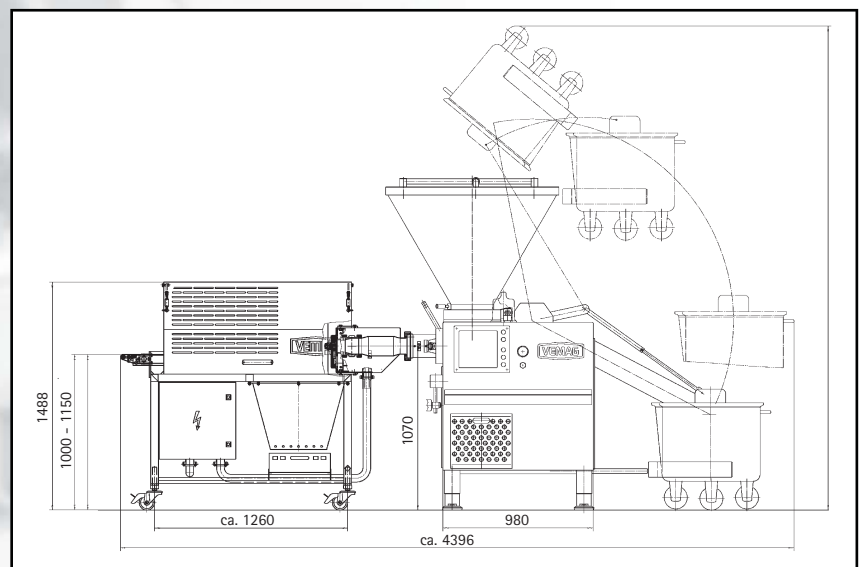
Alle Vorteile auf einen Blick

- Geeignet für eine Vielzahl von Produkten:
 - Frikadellen
 - Hacksteaks
 - Cevapcici
 - Ribs
 - Nuggets
- Einfache Änderung der Produktform über steckbare Formdüsen
- Einfache Anpassung der Produktgröße über Gewichtskorrekturen im Portioniercomputer
- Hohe Produktqualität mit guter Textur und natürlichem Biß
- Hohe Produktsicherheit durch Wolfen und Trennen während der Verarbeitung
- Geringer Rework = hohe Ausnutzung des eingesetzten Rohstoffs
- Geringer Reinigungsaufwand = niedrigere Kosten



Technische Daten

Produktformen:	Frikadellen, Hacksteaks, Cevapcici, Ribs, Nuggets
Produktdicke:	10 - 15 mm (Frikadellen) 15 - 25 mm (Hacksteaks) 20 - 30 mm (Cevapcici) > 10 mm (Ribs)
Produktgewicht:	10 - 15 mm (Nuggets) 60 - 125 g (Frikadellen) 60 - 125 g (Hacksteaks) 15 - 50 g (Cevapcici) 100 g (Ribs) 10 - 30 g (Nuggets)
Portionierleistung:	bis zu 300 Portionen/min



VEMAG Maschinenbau GmbH
Postfach 1620, D-27266 Verden
Tel. 0 42 31 - 77 70, Fax 0 42 31 - 77 72 41
<http://www.vemag.de>, e-mail@vemag.de

Überreicht durch: