

Machine de formage FM250

Équipement pour la fabrication de produits moulés



Des produits parfaitement moulés.

Vous fabriquez des produits traiteurs moulés à base de viande ou de légumes comme des fricadelles, des steaks hachés ou des cevapcici?

En choisissant la machine de formage FM250 de VEMAG, bénéficiez des avantages d'une ligne de production flexible. Oubliez les contraintes des procédés de fabrication habituels et variez la forme et la taille de votre produit comme bon vous semble, en utilisant des buses de moulage interchangeables ou en réglant l'ordinateur de portionnement du poussoir continu sous vide.

Profitez de produits peu retravaillés et de l'exploitation élevée de la matière première utilisée.



Machine de formage FM250

La machine de formage permet de mouler des produits traiteur à base de viande et de légumes.

Utilisation

La machine de formage est reliée directement au poussoir continu sous vide de VEMAG. Un dispositif de hachage intégré assure la dernière opération juste avant le moulage et le hachage du produit. Une bande de calibrage confère aux produits avançant sur la bande transporteuse la taille finale souhaitée. Les produits séparés sont ensuite transférés au traitement suivant.

Des produits de première qualité

Les produits fabriqués avec la machine de formage se distinguent par leur texture et une structure naturelle sous la dent. Comme la machine de formage traite la matière première tout en douceur, les fibres de viande ne sont pas compressées ou détruites à l'inverse des procédés de fabrication habituels. Les fibres de viande du produit fini gardent leur orientation d'origine, de sorte que le produit fini possède la même structure sous la dent qu'une spécialité faite à la main.

En intégrant un dispositif de hachage avec un soupape de séparation automatique en option, on s'assure que des composants durs du produit comme les éclats d'os, les tendons ou les corps étrangers soient bien séparés du produit.

Utilisation flexible

La machine de formage est pilotée par l'ordinateur de portionnement du poussoir. L'utilisateur peut varier la taille des produits en corrigeant les poids depuis l'ordinateur de portionnement. Des buses de moulage ajustables permettent de fabriquer des produits de formes diverses (par ex. rond, cylindrique, en forme de disque ainsi que des formes personnalisées).

Possibilités d'application

La machine de formage FM250 peut être montée avec les poussoirs continus suivants :

- ROBOT 500
- Série HPE

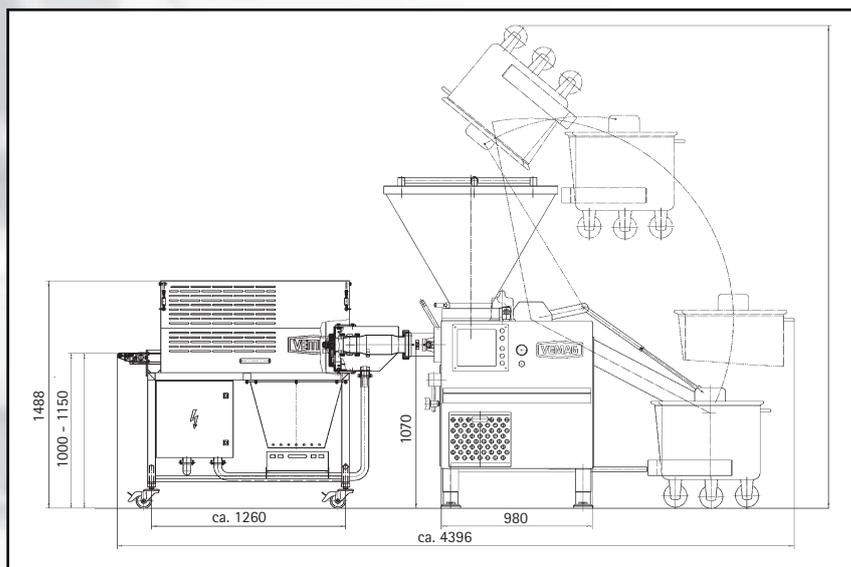
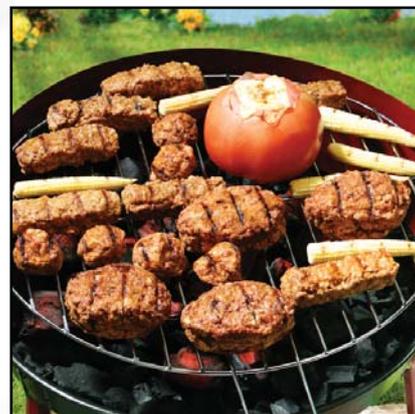
Ses atouts en un clin d'œil

- Recommandé pour une multitude de produits :
 - Fricadelles
 - Steaks hachés
 - Cevapcici
 - Travers de porc
 - Nuggets de poulet
- Modification aisée de la forme du produit à l'aide de buses de moulage ajustables
- Ajustement très simple de la taille du produit grâce à la correction des poids avec l'ordinateur de portionnement
- Qualité de produit élevée avec une bonne texture et une structure naturelle sous la dent
- Sécurité du produit élevée grâce au hachage et à la séparation effectués pendant le traitement
- Produits peu retravaillés = exploitation élevée de la matière première utilisée
- Moins de frais de nettoyage = des coûts moins élevés



Caractéristiques techniques

Types de produit :	fricadelles, steaks hachés, cevapcici, travers de porc, nuggets de poulet
Épaisseurs :	10 - 15 mm (fricadelles) 15 - 25 mm (steaks hachés) 20 - 30 mm (cevapcici) > 10 mm (travers de porc)
Poids :	10 - 15 mm (nuggets de poulet) 60 - 125 g (fricadelles) 60 - 125 g (steaks haché) 15 - 50 g (cevapcici) 100 g (travers de porc) 10 - 30 g (nuggets de poulet)
Capacité de portionnement :	jusqu'à 300 portions/min



VEMAG Maschinenbau GmbH
Postfach 1620, D-27266 Verden
Tél. +49 42 31-77 70, Télécopie +49 42 31 - 77 72 41
<http://www.vemag.de>, e-mail@vemag.de

Transmis par: