

TECNOLOGÍA DE MOLDEADO
CONFORMADOR REDONDO RF 440

handtmann
Ideas con futuro.



CONFORMADOR REDONDO RF 440

Para una gran variedad de productos moldeados

- **ALTA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN** de hasta 150 porciones por minuto
- **ALTA RENTABILIDAD** gracias a una máxima precisión en el peso y a una baja producción de sobrantes
- **GRAN VARIEDAD DE PRODUCTOS** con un gran número de formas: productos con forma esférica, ovalada y cónica
- **PRODUCTOS DE PRIMERA CALIDAD** con una forma atractiva y una impresionante exactitud en las formas
- **EFFECTO DE RACIONALIZACIÓN** gracias a un manejo sencillo con un funcionamiento racional y orientado al rendimiento
- **ECONÓMICO** gracias a los bajos costes de mantenimiento y al reducido desgaste
- **ALTA FLEXIBILIDAD** con tecnología de sistemas modular:
cinta transportadora 446 o cinta aplanadora 446-30 para hamburguesas como hechas a mano

Productos moldeados con diafragma

Versatilidad para pequeños productores y empresas con producciones medianas

Con un solo sistema obtendrá una gran variedad de productos y formas: el conformador redondo RF 440 es la solución perfecta para introducir a su empresa en la fabricación eficiente de productos de moda y precocinados de gran demanda.

El proceso

Con tamaños de diafragma de 10 - 94 mm, el conformador redondo RF 440 hace posible una gran variedad de productos y formas. Un diafragma de contornos exactos garantiza una exactitud impresionante en las formas. Mediante una producción continua es posible crear hasta 150 porciones por minuto con una máxima precisión en el peso. La estructura modular del sistema ofrece más opciones: la cinta transportadora 446 y la integración de la cinta aplanadora 446-30 para la producción de hamburguesas como hechas a mano.



↑ RF 440



↑ TB 446-30 con escala

↑ Diafragma



↑ Rodillo de estructura

Ejemplos de productos

- Procesamiento de carne: hamburguesas como hechas a mano, fricadelas, bolitas
- Productos vegetarianos: hamburguesas vegetales, discos de queso, hamburguesas de patata
- Albóndigas: albóndigas de patata, albóndigas de pan, albóndigas vegetales
- Guarniciones para sopas: albóndigas de carne picada, albóndigas de sémola, albóndigas de hígado
- Productos de pescado: bolitas de pescado, albóndigas de pescado, hamburguesas de pescado, fricadelas de pescado
- Elaboración de masa: diferentes masas, dulces

PARÁMETROS TÉCNICOS

- Tamaños de diafragma: 10 - 45 mm
40 - 65 mm
60 - 94 mm
- Velocidad de la cinta: 2 - 30 m/min
Altura de la cinta: 850 - 1.000 mm
- Altura de aplanado con cinta aplanadora: 10 - 55 mm

ACCESORIOS OPCIONALES

- Cinta aplanadora 446-30 para hamburguesas
- 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

