



FSL 210 – Dispozitivul de porționare, legare și separare pentru cârnați și crenvurști

◆ **Flexibilitatea este cu siguranță cuvântul care descrie cel mai bine FSL 210.** Poate fi folosită în producția Dumneavoastră pentru o gamă foarte variată de produse – FSL 210 fiind mașina care se adaptează produsului și nu invers. FSL 210 implementează idei de produse. FSL 210 este o mașină care porționează în lungimi precise și flexibile, care leagă și separă cârnații și crenvurștii în membrane naturale și de colagen. Individual, fiecare dintre cârnați este diferit și fiecare produs este manipulat în mod diferit. Atât calibrul cât și greutatea sunt specificate. Datele sunt introduse cu ajutorul intuitivului panou de control al mașinii de umplut cu vacuum sau al unei alte unități de control de pe FSL 210. Datele stocate pot fi accesate prin simpla schimbare a programului.

Lungimea este calculată automat de către mașină, iar cârnații sunt legați exact în punctul potrivit fără o programare suplimentară. FSL 210 este pur și simplu flexibilă și total automată indiferent de cât de lung trebuie să fie mărimea cârnaților.

Dacă se preferă o anumită lungime pentru adaptarea produsului la ambalajul existent, mașina poate fi setată manual. Unitatea integrată de separare va separa cârnații exact în punctul cerut. Și dacă este produs un cârnaț cu alt calibrul sau dacă greutatea trebuie schimbată? Nimic mai simplu. Setări din nou calibrul și

greutatea, lungimea este calculată automat iar cârnațul este legat în punctul potrivit.

În acest fel FSL 210 realizează 800 porții pe minut. Numărul de legături poate fi de asemenea modificat. Fie că este vorba de cârnați proaspeți pentru grătar, mergues, chorizo sau cârnați pentru micul dejun, legăturile vor fi întotdeauna corecte.

De asemenea, funcția opțională de recunoaștere a membranei naturale asigură utilizarea mai bună a membranei în scopul scăderii costurilor.

FSL 210 este responsabilă aproape pentru tot procesul: transportul cârnaților, prinderea și legarea lor în punctul potrivit. FSL 210 este foarte flexibilă, orice lungime poate fi produsă. Trei perechi de curele asigură ordinea perfectă.

O opțiune mai degrabă decât o necesitate. Indiferent dacă FSL 210 procesează un lanț de cârnați sau un cârnaț individual pe masa de umplere, o lamelă cu o precizie deosebită separă cârnații unul de altul așa cum este cerut, procesul fiind în totalitate automat, rapid și precis. Acest lucru generează o și mai mare flexibilitate pentru și mai multe domenii de aplicare. Cutia cu lamele este foarte ușor de accesat, ușoara curățare și schimbarea lamelelor ajută la creșterea productivității. Tehnologia de tăiere utilizată este testată și încercată.

Senzorii mașinii monitorizează procesul de umplere. Inteligența integrată a FSL 210 recunoaște independent capătul membranei (opțional). Cazurile de pornire prea devreme sau întârziată a mașinii de umplut cu vacuum sunt acum de domeniul trecutului nemaexistând porții aruncate.

Mașina FSL 210 asigură o operare curată, cu viteză foarte mare, exact așa cum trebuie. Mașina FSL 210 este ușor de utilizat. Toți pașii necesari configurării mașinii pentru producție durează aproximativ 10 minute, iar reglarea fină aproximativ 2 minute, tehnologie creată special pentru economisirea timpului Dumneavoastră.

Alte economii de costuri sunt realizate prin fiabilitatea și riscul scăzut: unitatea de control din interiorul mașinii se află într-o a doua cutie închisă (sistemul „cutie în cutie”), accesul ușor în interiorul mașinii asigură un service mai ușor și o curățare mai ușoară. Benzile transportoare rulează în paralel fără margini sau colțuri ascunse pentru a economisi timp.

DARIMEX

SUMMARY

FSL 210 - Portioning, linking and separating device for sausages

FSL 210 – Program name: Flexible Sausage Line. A machine that can be universally used in sausage production – flexibly adapting to almost every application. Flexibility is by far the word that best describes the FSL 210. It is used in your production, where a wide variety of different products are produced – precisely where a machine is flexibly adapted to the product and not the other way round. The FSL 210 implements product ideas. The FSL 210 is a machine offering flexible and accurate length portioning, linking and separating of sausages in natural and collagen casings.

Each sausage is different, and each product is handled differently. Here the FSL 210 shows what it can do. The caliber and weight are specified. Data is entered using the intuitively operated control unit on the vacuum filler, or a separate control unit on the FSL 210. Stored data can be called up by simply changing the program.

The length is calculated by the machine automatically - and it links the sausage at exactly the right point, without any more programming. Simply flexible and fully automatic, irrespective of how long the sausage must be. If a different length is preferred, perhaps to produce under filled sausages or to adapt the product to existing packaging, then the setting can be changed manually. The integrated separation unit then separates the sausage at the right point as required. And if a product with another caliber is processed or the weight needs to be changed? That's just as easy. Simple set the weight or caliber again, the length is then calculated automatically and the sausage is linked at the right point. And this is at up to 800 portions per minute.

The number of links can also be adjusted. Whether it is fresh grilling sausage, merguez, chorizo or breakfast sausage: the links will be correct. And the optional natural casing recogni-

tion will ensure the casing is better utilized, so the casing costs fall.

They are responsible for (almost) everything: Transport of the sausages, clamping the sausages and linking the sausages at the right point. This is what makes the FSL 210 so flexible – every length can be produced. Three belt pairs guarantee the perfect sequence. After the linking belt, a second belt pair takes the sausages to stretch the linking point, fixes the optimal cutting point and ensures more accurate cuts – ensuring a clean cutting result for all types of casings.

An option rather than a necessity. Irrespective of whether the FSL 210 outputs a sausage chain or individual sausages on a filling table, the precision blade separates the sausages from one another as required. Whether it is individual sausages, pairs or larger chains that are being separated, the process is fully automatic, quick and precise. This creates even more flexibility for even more fields of application. The blade box is easy to access, plus simple cleaning and quick blade changes help to increase productivity. The cutting technology used is tried and tested.

The machine's sensors monitor the filling process. The integrated intelligence of the FSL 210 independently recognizes the end of the casing (optional). Instances of starting the vacuum filler too early or delaying shutdown with a final portion that goes to waste are now a thing of the past. The machine delivers clean, high-speed operation - just as it should be.

The FSL 210 is easy to use. All steps to set up a machine ready for production, e.g. after cleaning, take just 10 minutes, and fine adjustment takes a maximum of 2 minutes – technology designed to save you time. Further cost savings are achieved from the reliability and the low fall out risk: the control unit inside the machine is in a second closed box (“box in box”), the easy access to the inside of the machine makes service and cleaning easier. The transport belts run in parallel with no hidden corners or edges to save you time.

Info

FSL 210 este o mașină cu utilizare universală în producția de cârnați și crenvurști, se adaptează flexibil aproape oricărui tip de aplicație.



Produse semipreparate perfect umplute sau neumplute realizate cu Ball Control BC 236

◆ Implementați idei și deveniți un trendsetter. Folosind Ball Control BC 236 acest lucru devine mai mult decât ușor.

Ball Control BC 236 este o mașină universală pentru fabricarea produselor semipreparate. Acestea pot fi solide sau umplute.

Cu greu găsești o aplicație care să nu poate fi realizată cu BC 236: fie că este vorba de chiftelute, crochete, diverse produse formate și umplute, bile din brânză cu umplutură de fructe, hamburgeri cu brânză feta, bile vegetale cu bechamel, toate aceste produse pot fi realizate rapid, cu o eficiență a costurilor, exact la forma și greutatea dorite.

Opțiuni posibile reprezintă toate produsele cu o greutate de 1 g sau mai mult dacă ne referim la produse neumplute și în funcție de tip cu un diametru între 10 și 60 mm.

Modelarea produselor se realizează cu ajutorul plăcilor opuse cu găuri prin care trece materia primă. Aceste plăci sunt reglate în funcție de forma pe care dorim să o ia produsul – apropiindu-le una de cealaltă obținem forma dorită. Închiderea completă a discurilor perforate garantează separarea ideală.

Precizia greutății este asigurată de un divizor al debitului umplerii, care separă fluxurile de produse uniforme și prezintă astfel o cantitate perfect definită la toate ieșirile.

DARIMEX

Str. Ion I.C. Brătianu nr.17, Otopeni – România
Tel.: 021-352 07 54 / 021-352 07 55 / 021-352 07 56
Fax: 021-352 07 59
E-mail: info@darimex.ro; office@darimex.ro
www.darimex.ro

În funcție de nevoie putem alege versiunea 4up sau versiunea 6up.

Un ciclu cu o viteză de 250 produse pe minut ne permite să realizăm 1.000 de produse neumplute în versiunea 4up și 1.500 în versiunea 6up. Un ciclu cu viteză de 150 produse pe minut ne permite să creăm 600 de produse umplute în versiunea 4up și 900 în versiunea 6up.

Iar dacă avem de produs un lot alegem setarea pentru cantitate mare și totul este în regulă. Aceasta ne dă posibilitatea să producem până la 3.000 de produse neumplute pe minut în 12 linii.

SUMMARY

Perfectly filled and unfilled convenience products made with Ball Control BC 236

◆ Implement ideas and become a trendsetter. By using Ball Control BC 236 this becomes more than easy.

Ball Control BC 236 is a universally applicable machine for the manufacture of convenience products. These can either be solid or be filled.

There is (hardly) application for which you cannot use the BC 236: It does not matter if you are making meat balls, croquettes, Schupfnudeln (fingershaped potato dumplings) or cheese balls with fruit filling, burgers with feta cheese, vegetable balls with béchamel - products can be produced fast, cost-efficiently and exactly to the required shape and weight.

Feasible options are all products with a weight of 1 g or more for unfilled products and - depending on the type - a diameter between 10 and 60 mm.

The shaping of the products is realized by the opposed hole plates through which the mass is guided. The hole plates are adjusted to the product shape - by moving against each other the desired shape is achieved. Complete closing of the perforated discs guarantees the ideal separation.

The great weight precision is guaranteed by a filling flow divider, which separates product streams evenly and so presents an exactly defined quantity on all outlets.

Whether a 4up or 6up outlet is chosen depends on the individual requirements.

A cycle speed of 250 per minute allows to create 1,000 unfilled products in the 4up version, in the 6up version 1,500 unfilled products and by using cycle speed of 150 you can produce 600 or 900 filled products.

And if there is a lot to produce, then simply the refitting set for the high output version should be chosen. This allows to produce up to 3,000 unfilled products per minute on 12 tracks.