

Формовочная машина GEA MultiFormer



GEA MultiFormer 400 ▲
GEA MultiFormer 600 ▶

Формовочная машина **GEA MultiFormer** повышает привлекательность продуктов питания, позволяя придавать красному мясу, свинине, птице, морепродуктам, сыру, овощам и продуктам-заменителям мяса практически любую форму. Простая конструкция обладает высокой производственной мощностью, причем в нее входит программируемый ПЛК, который оптимизирует цикл формовки для каждого отдельного продукта. Легко заменяемые формовочные пластины гарантируют минимальное время переналадки. Предусмотрены три ширины линии: 400, 600 и 900 мм.

УНИВЕРСАЛЬНАЯ ФОРМОВОЧНАЯ МАШИНА
Формовочная машина GEA MultiFormer позволяет выпускать продукты прямоугольной, круглой, треугольной, неправильной и фасонной формы плоского или трехмерного внешнего вида. Машина подходит для работы с мясом, птицей, рыбой, овощами, картофелем и вегетарианскими продуктами. Проверенная технология переналадки продукции по технологии "включай и работай" означает, что переоснастить машину различными формовочными пластинами можно в течение минуты. Простота эксплуатации делает эту машину эталоном в отрасли благодаря многообразию вариантов ее применения.

ЭФФЕКТИВНОСТЬ

Формовочная машина GEA MultiFormer для работы в тяжелых условиях имеет высокую надежность и обеспечивает производственную мощность до 2500 кг/час. Как

Многосторонняя формовочная машина, пригодная почти для всех видов продуктов

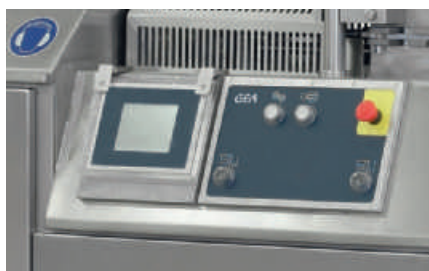
- Позволяет делать самые разные формы и работать с разными материалами
- Высокое качество при прекрасном сохранении структуры
- Высокая выработка за счет точной регулировки порции
- Для продуктивности до 75 тактов/мин.
- Предлагается шириной 400, 600 И 900 мм
- Опции для работы с продуктами на палочках, в бумаге и прямого дозирования в лотки
- Простая и быстрая переналадка на новые продукты

подтверждает практика, для нее возможен период работоспособности в 98% и выше, при этом невысокие расходы на обслуживание гарантируют хорошее соотношение цены и качества. Конструкция бункера и система подачи обеспечивают простоту чистки во время перехода на другой материал продукта. Бункер легко поднимается, открывая доступ для чистки и замены оснастки. Для каждого рецепта продукта сохраняются важнейшие параметры, включая мощность, давление и наполнение продукта. Управление производственным процессом осуществляется при помощи



КРАТКИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	GEA MultiFormer 400	GEA MultiFormer 600	GEA MultiFormer 900
Размеры В x Ш x Г	2568 x 3140 x 914 мм (8,4 x 10,3 x 3,0 дюйма)	2579 x 2881 x 1652 мм (8,5 x 9,5 x 5,4 дюйма)	2579 x 3003 x 2000 мм (8,5 x 9,9 x 6,6 дюйма)
Ширина ленты	400 мм (15,7 дюйма)	600 мм (23,6 дюйма)	900 мм (35,4 дюйма)
Максимальная мощность (тактов/мин)	60	75	60
Макс. объем наполнения/такт	1,1 л (0,29 галлона)	1,57 л (0,41 галлона)	1,50 л (0,4 галлона)
Электроэнергия	8 кВт	23 кВт	23 кВт
Расход воздуха	300 нл/мин (10,6 cft/мин)	300 нл/мин (10,6 cft/мин)	300 нл/мин (10,6 cft/мин)
Масса машины	1200 кг (2640 фунтов)	1820 кг (4004 фунта)	2440 кг (5380 фунтов)
Объем бункера	270 л	380 л	530 л



Управление с помощью ПЛК позволяет настраивать оптимальный цикл формовки, за счет чего поддерживается максимальное качество продукции



Укладчик бумаги GEA осуществляет автоматическое переключивание бумагой продуктов в различных сочетаниях



Для разработки новых изделий предлагаются пластины во временное пользование для проведения испытания

интерфейса с сенсорным дисплеем GEA. Сочетание простой и эффективной конструкции, высокой производительности, низкого потребления энергии, точной дозировки и высокого выхода продукции делает формовочную машину GEA MultiFormer лидером по эффективности в целом.

СОХРАНЕНИЕ ИДЕАЛЬНОГО КАЧЕСТВА

Управление рецептом с операторского пульта помогает обеспечить неизменное качество продукции. Постоянная подача продуктов с помощью горизонтального шнека и системы шаговой подачи сводят к минимуму повреждение структуры продукта. Для продуктов без свободного течения можно установить шнековый разрыхлитель, который позволит избежать закупорку бункера. Низкая степень отклонения по весу обеспечивается за счет точного совмещения подающего бункера, системы прессов и формовочной пластины, а также минимальных допустимых отклонений между формовочной пластиной и контр-пластиной. Опциональная патентованная система GEA Vario Seal позволяет свести потери продукции практически к нулю.

ВВОДИТЕ НОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Фасонная форма превращает знакомые продукты в нечто особенное. Формовочные пластины GEA имеют большое разнообразие форм, и такая конструкция оправдывает себя – за счет оптимальной схемы загрузки, что обеспечивает минимум отходов и максимум использования и эффективности производственных мощностей.

АКСЕССУАРЫ

Формовочная машина GEA MultiFormer имеет модульную конструкцию, за счет чего на установку формовочных аксессуаров уходят считанные минуты. Машину можно оснастить блоком для вставки палочек, укладчиком бумаги или блоком для скатывания шариков, для создания продуктов округлой формы. Также возможна и прямая укладка в лотки при помощи полностью интегрированного передаточного конвейера для лотков.

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

- Многообразие возможностей формовки продукции, от готовых к продаже продуктов до компонентов блюд
- Высокая степень сохранности структуры продукта, от цельной мышцы до рубленого мяса
- Точное дозирование с минимум отходов
- Низкие эксплуатационные затраты за счет высокой эффективности, скорости переналадки и высокого выхода продукции
- Короткий срок внедрения новой продукции
- Простая и быстрая переналадка на новые продукты
- Удобные для пользователя эксплуатация, оснастка, чистка и обслуживания

GEA Food Solutions

GEA Food Solutions Bakel B.V.

P.O. Box 1, 5760 AA - Beekakker 11, 5761 EN Bakel, The Netherlands
Tel. +31 (0)492 349 349, Fax +31 (0)492 349 416
gea-foodsolutions.info@gea.com, www.gea.com

Все права принадлежат GEA. По мере совершенствования чертежи и характеристики машин и программного обеспечения GEA Food Solutions могут изменяться. Некоторые характеристики и/или оборудование, упомянутое в данной публикации, являются опциями.