

LÍNEA DE FORMADO



Elaborar productos según formas y sabores tradicionales.

Conseguir agregar rendimiento y valor añadido a sus productos.

Con el objetivo y la finalidad de adaptación a sus necesidades.



R M Sertec
IBERICA



Experiencia, calidad, diseño e innovación



MÁQUINA FORMADORA MODELO HBS600-SVS

Máquina preparada para la **formación de producto a baja presión**, proceso que permite mantener las características originales de las masas procesadas de productos, ya sean con **base de carne, pollo, pescado, soja, patata y otros productos vegetarianos**.

Esta máquina está concebida para la realización de formas rectangulares, redondas, triangulares, irregulares con un aspecto plano o en tres dimensiones.

MEJOR CONTROL DURANTE EL PROCESO DE FORMADO:

La incorporación de nuestra pantalla táctil / PLC nos permite tener en todo momento el control de todos los elementos que intervienen en el proceso, velocidades, tiempos y presiones.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Ancho de la cinta de salida 600mm.
- Capacidad de la tolva: 380 L.
- Producción de 15 a 75 ciclos según producto a formar.
- Área útil de moldeo (formado): 580 x 130 mm.
- Posibilidad de realizar 5 hamburguesas máximo de Ø110mm.
- Espesor de la placa: Mínimo 5mm / Máximo 25mm.
- Posibilidad de realizar productos en 3 dimensiones.
- Formado del producto a baja presión por servomotor.
- Cambio de utensilios de formado en 10 minutos.
- Control automático de formado mediante tiempo / presión.
- Mínimo mantenimiento / mínimo consumo energético.
- Mínimo desmontaje de piezas para su limpieza.



MÁQUINA FORMADORA MODELO HBS400-SVS

Máquina preparada para la **formación de producto a baja presión**, proceso que permite mantener las características originales de las masas procesadas de productos, ya sean con **base de carne, pollo, pescado, soja, patata y otros productos vegetarianos**.

Esta máquina está concebida para la realización de formas rectangulares, redondas, triangulares, irregulares con un aspecto plano o en tres dimensiones.

MEJOR CONTROL DURANTE EL PROCESO DE FORMADO:

La incorporación de nuestra pantalla táctil / PLC nos permite tener en todo momento el control de todos los elementos que intervienen en el proceso, velocidades, tiempos y presiones.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Ancho de la cinta de salida 400mm.
- Capacidad de la tolva: 250 L.
- Producción de 15 a 60 ciclos según producto a formar.
- Área útil de moldeo (formado): 380 x 130 mm.
- Posibilidad de realizar 3 hamburguesas máximo de Ø120mm.
- Espesor de la placa: Mínimo 5mm / Máximo 25mm.
- Posibilidad de realizar productos en 3 dimensiones.
- Formado del producto a baja presión por servomotor.
- Cambio de utensilios de formado en 10 minutos.
- Control automático de formado mediante tiempo / presión.
- Mínimo mantenimiento / mínimo consumo energético.
- Mínimo desmontaje de piezas para su limpieza.



MÁQUINA FORMADORA MODELO HBS250-HS

Máquina preparada para la **formación de producto**, proceso que permite mantener las características originales de las masas procesadas de productos, ya sean con **base de carne, pollo, pescado, soja, patata y otros productos vegetarianos**.

Esta máquina está concebida para la realización de formas rectangulares, redondas, triangulares, irregulares con un aspecto plano o en tres dimensiones.

MEJOR CONTROL DURANTE EL PROCESO DE FORMADO:

La incorporación de nuestra pantalla táctil / PLC nos permite tener en todo momento el control de todos los elementos que intervienen en el proceso, velocidades, tiempos y presiones.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Ancho de la cinta de salida 250mm.
- Capacidad de la tolva: 200 L.
- Producción de 15 a 40 ciclos según producto a formar.
- Área útil de moldeo (formado): 230 x 125 mm.
- Posibilidad de realizar 2 hamburguesas máximo de Ø110mm.
- Espesor de la placa: Mínimo 5mm / Máximo 25mm.
- Posibilidad de realizar productos en 3 dimensiones.
- Funcionamiento hidráulico, neumático y eléctrico.
- Cambio de utensilios de formado en 10 minutos.
- Control automático de formado mediante tiempo / presión.
- Mínimo mantenimiento / mínimo consumo energético.
- Mínimo desmontaje de piezas para su limpieza.



MÁQUINA FORMADORA MODELO HBS180

Máquina preparada para la **formación de producto a baja presión**, proceso que permite mantener las características originales de las masas procesadas de productos, ya sean con **base de carne, pollo, pescado, soja, patata y otros productos vegetarianos**.

Esta máquina está concebida para la realización de formas rectangulares, redondas, triangulares, irregulares con un aspecto plano o en tres dimensiones.

Máquina concebida y diseñada para los sectores de catering, hostelería y restauración industrial.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Carga manual del producto.
- Recogida manual del producto.
- Capacidad de la tolva de 3,5 litros.
- Producción de 5 a 12 ciclos.
- Placa de formado de movimiento lineal.
- Diámetro de la hamburguesa mínimo de 30mm a máximo de 130mm.
- Empujador del producto por sistema de pistón neumático.
- Variación muy rápida de pesos y espesor de las hamburguesas.
- Voltage: 230 V – 50 Hz – 1F. Potencia 0,37 kW.
- Funcionamiento eléctrico / neumático.

MÁQUINA MODELO IP



SISTEMA DE COLOCACIÓN DE PAPEL Y APILADO

Máquina la cual se situara a continuación de la máquina formadora.

La máquina colocadora de papel y apilado actúa colocando un papel intermedio en la parte inferior de la hamburguesa. También tiene la función de realizar el apilado del producto hasta una cifra de 5 unidades de apilado por fila de hamburguesas, en dependencia del producto a formar.

La lámina de papel es transportada desde el cajetín hasta la zona de expulsión mediante ventosas, las cuales disponen de un sistema de auto-limpieza.

La carga del papel en los cajones de almacenamiento se puede realizar sin la necesidad de parar el funcionamiento de la máquina.



MÁQUINA MODELO TRB



SISTEMA DE CARGA DE PRODUCTO EN BANDEJAS CON EL INTERCALADOR DE PAPEL

Máquina la cual se situará a continuación de la máquina formadora.

La máquina TRB transporta las bandejas y actúa colocando un papel intermedio en la parte inferior de la hamburguesa. También permite realizar el apilado del producto en el interior de la bandeja. Esta máquina dispone de una cinta de cangilones llamada TRB en la cual, automáticamente con un desapilador de bandejas (modelo DB250), se posicionan las bandejas y son trasladadas hasta la zona de expulsión del producto.

La carga del papel en los cajones de almacenamiento se puede realizar sin la necesidad de parar el funcionamiento de la máquina.



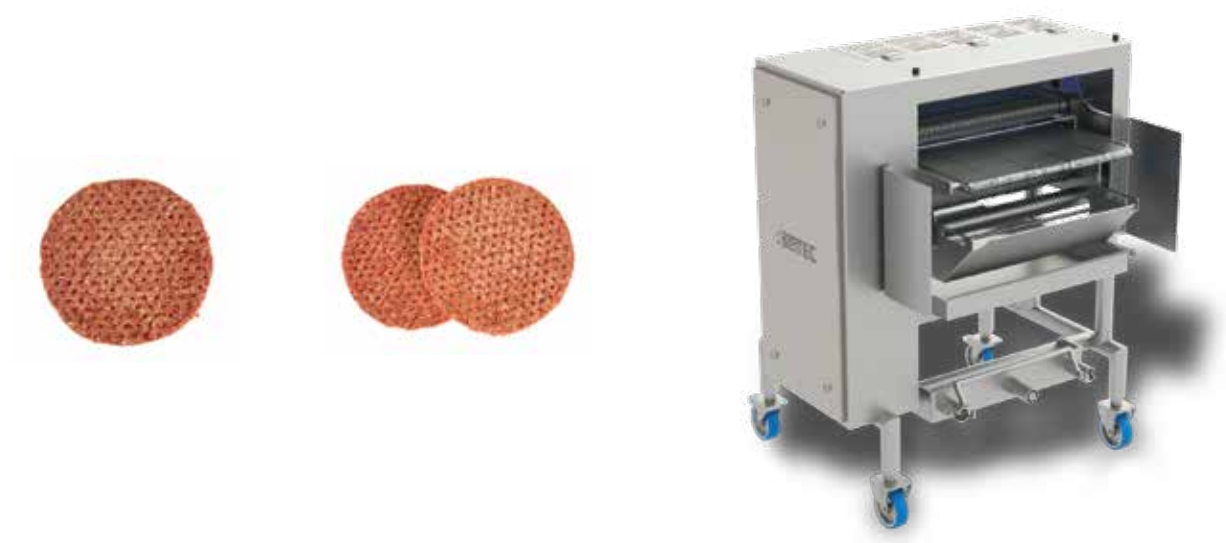


SISTEMA DE PUNZONADO DEL PRODUCTO A LA SALIDA DE LA MÁQUINA FORMADORA

Máquina la cual se situará a continuación de la máquina formadora.

La máquina PNX aplica un punzonado uniforme al producto que permite reducir el tiempo de congelado y de cocción del producto.

La profundidad del punzonado es uniforme y de fácil ajuste para productos de hasta 25mm.



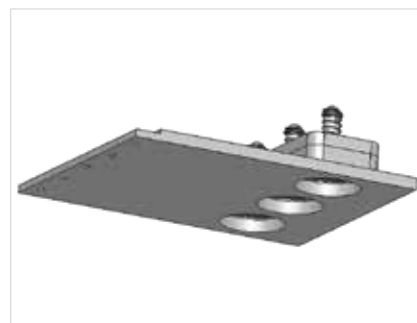
ACCESORIOS DE FORMADO



CONJUNTO DE FORMADO ESTÁNDAR



CONJUNTO DE FORMADO 3D



CONJUNTO DE FORMADO TAPADO

NUESTRO MENSAJE Y NUESTRA FILOSOFÍA

Agregar un gran valor a sus productos.

Control continuo de todo el proceso.

Aplicación de las nuevas y últimas tecnologías.

Mantener los estándares de higiene más avanzados.

Optimización al máximo de los tiempos de cambios de producto.

Optimización al máximo de los tiempos de limpieza, sin piezas sueltas.

Adaptarnos a sus necesidades.

LÍNEA DE FORMADO

LÍNEA DE RECUBRIMIENTO

LÍNEA DE FRITURA

LÍNEAS AUTOMATIZADAS



www.rmsertec.es

CENTRAL (GIRONA) | RM SERTEC IBÉRICA

Avda. Països Catalans, 160
Polígon Industrial Girona
RIUDELLOTS DE LA SELVA
(Girona) - Spain
TEL. +34 972 478 655

rmsertec@rmsertec.es