

GEBRAUCHT



Produktform (roh/ mit Panade/ gebraten)

Französisches 'Steak Haché'.



CORDON BLEU LINIE STORK - MAREL

Formlinie für gefüllte Produkte wie Cordon Bleu (Frischgewicht 100gr)

Das Frischgewicht pro Portion beträgt ± 100 Gramm, die Hauptkomponenten sind 48 Gramm Hackfleisch, 10 Gramm Schmelzkäse, 10 Gramm Wurst oder Schinken, der Rest sind Semmelbrösel

bestehend aus:

"Risco Brevetti" Vakuumfüllmaschine

Typ RS303 (Füllwolf)

- mit Beschickung für Normwagen
- mit Fleischwolfkopf (Füllwolf) Typ RS 70
- BJ 2010
- Füllwolf Öffnung 2 übereinanderliegende Füllstreifen von 90 x 5 mm

+

MasterSlice "Marel - Stork"

Typ 1511

- Aufschnittmaschine für Wurst- oder Schinkenriegel Kaliber 50 mm

+

"Karl Schnell" Vakuumfüller

Typ 596 P 10 SE

- Wird verwendet, um den Schmelzkäse zu füllen verbunden mit Masterfill

+

"Marel" MasterFill

Typ MTFU

- Nehmen den Schmelzkäse aus dem Vakuumfüller Karl schnell und portioniert.

+

MasterFormer "Marel" Formmaschine

Typ TA1521

Das MasterFormer-System erzeugt praktisch ohne Druck hochwertige gefüllte und ungefüllte Produkte mit einem handgefertigten Aussehen und der Beibehaltung der Struktur und Textur der Fleischmasse.

Mit den Modulen MasterSlice und MasterFill können der Fleischmasse in der MasterFormer-Versorgungsleitung feste, flüssige und pastöse Füllungen hinzugefügt werden.

Der MasterFormer bietet eine Vielzahl von Endproduktmöglichkeiten mit minimaler Verschwendung von Zutaten und maximaler Flexibilität, einschließlich Cordon Bleu oder Steak Haché.

Merkmale :

- Ultra-Niederdruck-Formung, um Struktur und Textur der Fleischmasse beizubehalten.
- Vollautomatische Herstellung von gefüllten und ungefüllten Produkten mit handgefertigtem Aussehen.
- MasterSlice fügt dem Grundrohstoff maßgeschneiderte Scheiben fester Füllung hinzu
- MasterFill wird zum Hinzufügen von flüssigen oder pastösen Füllungen verwendet.
- Minimale Verschwendung von Zutaten.
- Endprodukte können direkt auf Schalen verpackt werden oder sind alternativ zur weiteren Verarbeitung bereit.
- Einfach zu bedienen und zu reinigen

Interested? Contact us!
phone: +32 56 77 33 50 - email: info@barsso.com