

# UFM 300-6

## Das universelle Formgenie



### Technische Daten:

<b>Maschinentypen</b>	RVF 300, 400, 700, 900
<b>Burgergrößen</b>	Von 50 bis max. 100 mm in 10 mm Schritten
<b>Portionierleistung</b>	Bis max. 150 Port./min (abhängig von der Größe)
<b>Formrollendurchmesser</b>	Von 20 bis max. 60 mm
<b>Gewicht</b>	260 kg
<b>Transportbandabmessungen</b>	1260 mm Länge, 320 mm Breite
<b>Anschlussspannung</b>	230 Volt + PE
<b>Druckluftverbrauch</b>	2 m <sup>3</sup> /h, 6 bar
<b>Wasserverbrauch</b>	0,5 l/min, nur Trinkwasser

Der UFM 300-6 ist die universelle Lösung für eine Hamburger- und Knödelproduktion in Verbindung mit der REX-Füllmaschine. Durch die modulare Bauweise können einfach und wirtschaftlich verschiedenste Produkte verarbeitet und geformt werden.

Der neue Hamburgerformer ist die optimale maschinelle Lösung, Hamburger im Niederdruckverfahren zu produzieren. Der direkt an der REX-Füllmaschine angebundene pneumatische Formschneider schneidet die Portionen. Diese werden auf das Transportband abgelegt. Danach werden die Portionen mittels Formband zu einem perfekten „home-made“ Burger bei optimaler Formstabilität gedrückt.

Die Wassersprüheinheit verhindert das Verkleben des Produktes am Messer oder an den Transportbändern. Am Transportbandende kann optional eine Prägerolle montiert, welche die Burgeroberfläche strukturiert.

Mittels Umrüstung auf den Formschneider für Knödelproduktion werden mit der Formrolle einreihig schöne runde Knödel geformt. Die Durchmesser der Formrollen sind variabel und für verschiedene Knödelgrößen verfügbar.

Es können Fleisch-, Kartoffel- und Semmelknödel, aber auch andere formbare Rohmaterialien schön rund zu einem Knödel geformt werden.

Die optional erhältliche UV-C Lichtentkeimung für das Förder- und Formband garantiert das maximal mögliche Abtöten der Keime und erhöht dadurch den Hygienestandard. Des Weiteren ist optional ein Aufsatz zur Cevapcici Produktion verfügbar.