

GEBRUIKT



Produktform (roh/ mit Panade/ gebraten)

Französisches 'Steak Haché'.



CORDON BLEU LIJN STORK - MAREL

Vormlijn voor gevulde producten zoals cordon bleu (vers gewicht 100gr)

Het versgewicht per portie is ± 100 gram de hoofdcomponenten zijn 48 gram gemalen vlees 10 gram smeltkaas 10 gram worst of ham de rest is paneermeel

De lijn bestaat uit volgende onderdelen :

"Risco Brevetti" vacuümvuller

Type RS303 (vulwolf)

- met lift voor normwagens
 - met gehaktmolenkop (vulwolf) type RS 70
 - BJ 2010
-
- Vulwolf opening 2 vulstroken op elkaar van 90 x 5 mm

+

MasterSlice "Marel - Stork"

Type 1511

- Slicer voor worst of ham stangen kaliber 50 mm

+

"Karl Schnell" vacuümvuller

Type 596 P 10 SE

- Gebruikt geweest om de smeltkaas te vullen gekoppeld aan de Masterfill

+

"Marel" MasterFill

Type MTFU

- Neemt de smeltkaas van de Karl schnell vacuumvuller en portioneert die

+

"Marel" MasterFormer

Type TA1521

De MasterForm system gebruikt bijna geen druk en maakt hoge kwaliteit gevulde en ongepulde producten met een ambachtelijke look met behoud van structuur en textuur van de vleesmassa.

De MasterSlice en MasterFill modules maken het mogelijk om vaste, vloeibare en pasteuze vullingen toe te voegen aan de vleesmassa in de MasterFormer aanvoerlijn.

De MasterFormer biedt een breed scala aan eindproductmogelijkheden met minimale verspilling van ingrediënten en maximale flexibiliteit, waaronder cordon bleu of steak haché.

Voordelen:

- Ultra lage druk vorming, om structuur en textuur van vleesmassa te behouden
- Volautomatische productie van gevulde en ongepulde producten, met een handgemaakte uitstraling
- MasterSlice voegt op maat gesneden plakjes vaste vulling toe aan de basisgrondstof
- MasterFill wordt gebruikt om vloeibare of pastavullingen toe te voegen
- Minimale verspilling van ingrediënten
- Eindproducten kunnen direct op trays worden verpakt of zijn als alternatief klaar voor verdere verwerking
- Eenvoudig te bedienen en schoon te maken

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