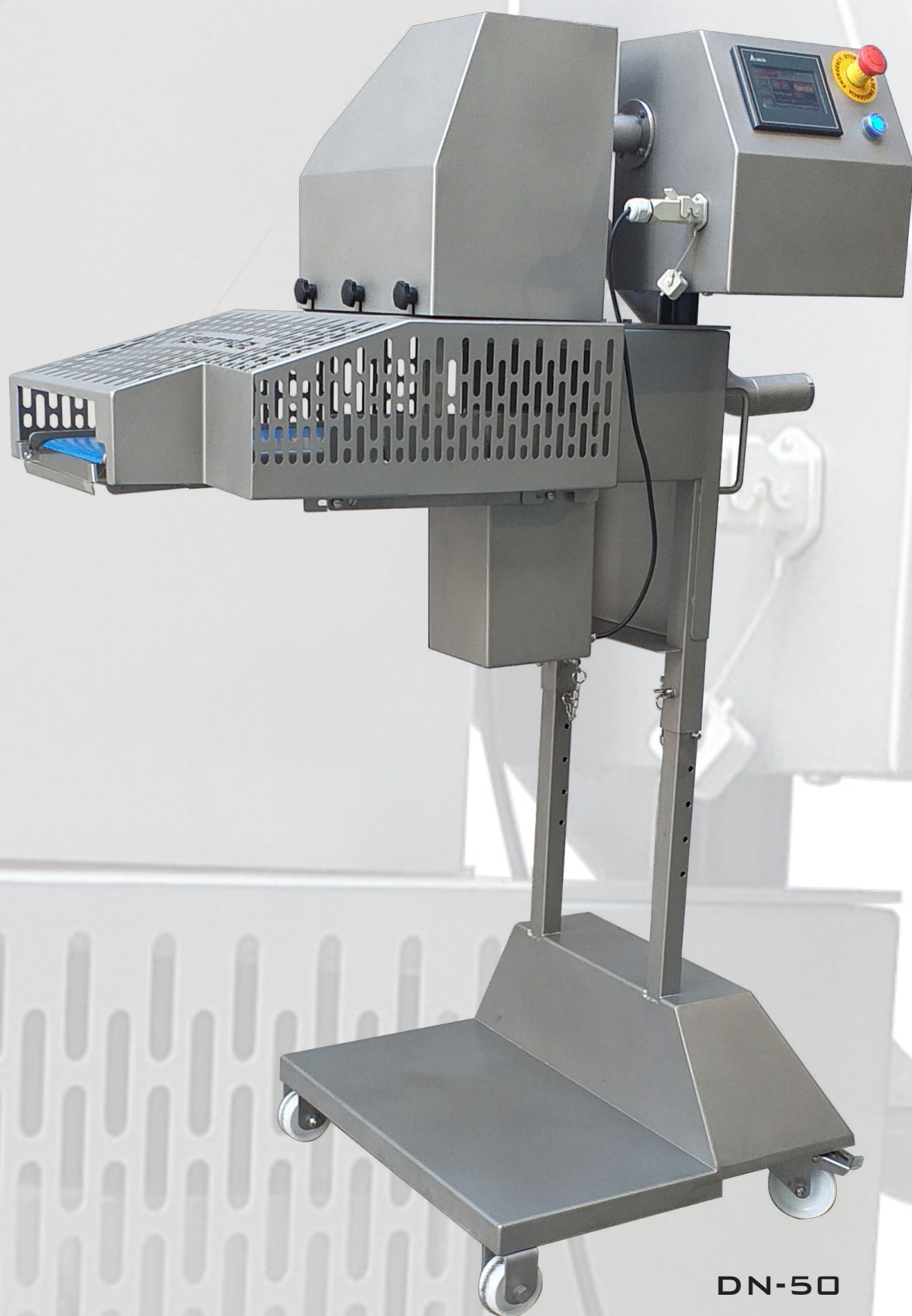


DIAPHRAGM FORMING DEVICE DN-50
FORMEUSE DIAPHRAGME DN-50
DIAPHRAGMUSFORM DN-50



DN-50

FORMADOR
DIAPHRAGMA DN-50



La formadora por diafragma DN-50 se puede acoplar a cualquier embutidora vertical, horizontal o continua, y garantiza porciones moldeadas exactas con la máxima precisión. La embutidora alimenta a la formadora continuamente o mediante conexión entre la embutidora y la formadora. Con los distintos accesorios de cinta transportadora, podemos lograr tanto el transporte del producto a una línea de envasado, como la formación de hamburguesas con el sistema de doble cinta, creando una hamburguesa de forma casera y de alta calidad.

The diaphragm forming device that can be connected to any vertical, horizontal or continuous stuffer machine, ensures accurately formed portions with maximum accuracy. The filler machine feeds the forming device continuously. With the different accessories of conveyor belt, we can achieve both the transport of the product to a packaging line, as the formation of hamburgers with the double tape system, producing burgers with homemade quality.

Formeuse diaphragme qui peut être relié à toute poussoir verticale, horizontale ou continue, contribue au façonnage ultra-précis de portions mises en forme très précisément. Le poussoir alimente en continu la formeuse diaphragme. Avec les différents accessoires de la bande transporteuse, nous pouvons réaliser à la fois le transport du produit sur une ligne de conditionnement et la formation de hamburgers avec le système de double bande, production de burgers comme formée à la main.

Das direkt an den Auslauf des horizontalerfüllers, senkrechtemfüllers oder Vakuümfüllers anbaubare Diaphragmusform sorgt mit höchster Portioniergenauigkeit für präzise geformte dosieren. Mit dem unterschiedlichen Zubehör des Förderbands können wir sowohl den Transport des Produkts zu einer Verpackungslinie als auch die Bildung von Hamburgern mit dem Doppelbandsystem erreichen die Produktion von Burgern wie handgeformt.

Gracias a la pantalla táctil y al servomotor, podemos configurar cualquier forma con la máxima precisión, como albóndigas, croquetas, formas cónicas, ovaladas o incluso multiformes, así como la cantidad de porciones deseadas por minuto.

Thanks to the touch screen and servomotor, we can configure any shape with maximum precision, such as meatballs, croquettes, conical, oval or even multiform shapes, as well as the number of portions desired per minute.

Grâce à l'écran tactile et au servomoteur, nous pouvons configurer toutes les formes avec une précision maximale, telles que des boulettes de viande, des croquettes, des formes coniques, ovales ou même multifformes, ainsi que le nombre de portions souhaitées à la minute.

Dank Touchscreen und Servomotor können wir jede Form mit höchster Präzision konfigurieren, wie z. B. Frikadellen, Kroketten, konische, ovale oder sogar vielgestaltige Formen sowie die gewünschte Anzahl an Portionen pro Minute.

Un diafragma de contornos exactos garantiza una exactitud impresionante en las formas. Mediante una producción continua es posible crear hasta 150 porciones por minuto con la máxima precisión en el peso. Puede obtenerse en dos tamaños de diafragma: DN-50 para diámetros hasta 50 mm y DN-70 para diámetros hasta 70 mm. Potencia: 0,4 Kw - Peso neto: 53 kg

Impressive form accuracy is ensured by a diaphragm with perfectly-fitting contours. Continuous production makes up to 150 portions per minute possible with maximum weight accuracy. Available in two diaphragm sizes: DN-50 for diameters up to 50 mm and DN-70 for diameters up to 70 mm. Power: 0,4 Kw - Net weight: 53 kg

Un diaphragme aux contours précis assure une régularité impressionnante de la forme des produits. La production en continu permet jusqu'à 150 portions par minute avec une précision maximale de poids. Disponible en deux dimensions: DN-50 pour les boulettes d'un diamètre allant jusqu'à 50 mm et DN-70 pour les boulettes d'un diamètre allant jusqu'à 70 mm - Puissance: 0,4 Kw - Poids net: 53 kg

Für beeindruckende Formtreue sorgt ein Diaphragma mit passgenauen Konturen. Durch die kontinuierliche Produktion sind bis zu 150 Portionen pro Minute bei größter Gewichtsgenauigkeit möglich. In zwei Diaphragma-Größen lieferbar: DN-50 für Durchmesser bis 50 mm und DN-70 für Durchmesser bis 70 mm Leistung: 0,4 Kw - Nettogewicht: 53 kg.

