КОМПО

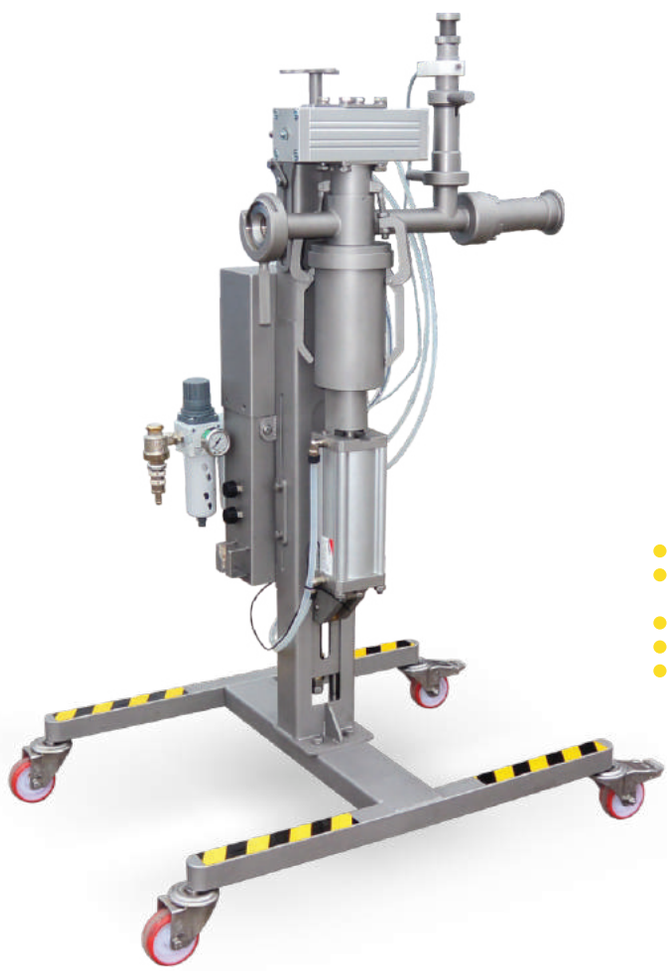
Лучшие среди равных!

НОВАПАК®

Официальный дистрибьютор на территории РФ

КОМПО УТД-01

УСТРОЙСТВО ТОЧНОГО ДОЗИРОВАНИЯ



УТД-01 предназначено для повышения точности дозирования продукта при производстве варёных колбас, паштетов, плавленых сыров и других наполнителей, имеющих пастообразную консистенцию без включений на срезе. Устройство используется только с винтовыми шприцами и автоматическими клипсаторами КОМПО.

Технические характеристики

Модель	УТД-01
Диапазон регулирования дозы, г	100-1000
Точность дозирования, %	±1
Расход воздуха, л/цикл	1,82
Габаритные размеры: Длина*Ширина*Высота, мм	960*650*1460
Вес нетто, кг	85

ДОСТОИНСТВА:

- повышает производительность линии;
- минимальные затраты времени для настройки и обслуживания;
- удобство санитарной обработки;
- линия оборудования управляется одним оператором;
- надёжность и низкие финансовые затраты при эксплуатации.

ООО "НоваПак"
Российская Федерация
344064, г. Ростов-на-Дону, ул. Волоколамская, 3Б
www.novapac.ru
e-mail: info@novapac.ru

+7 800 707 08 43
+7 863 303 30 16
+7 928 158 00 28