КОМПО

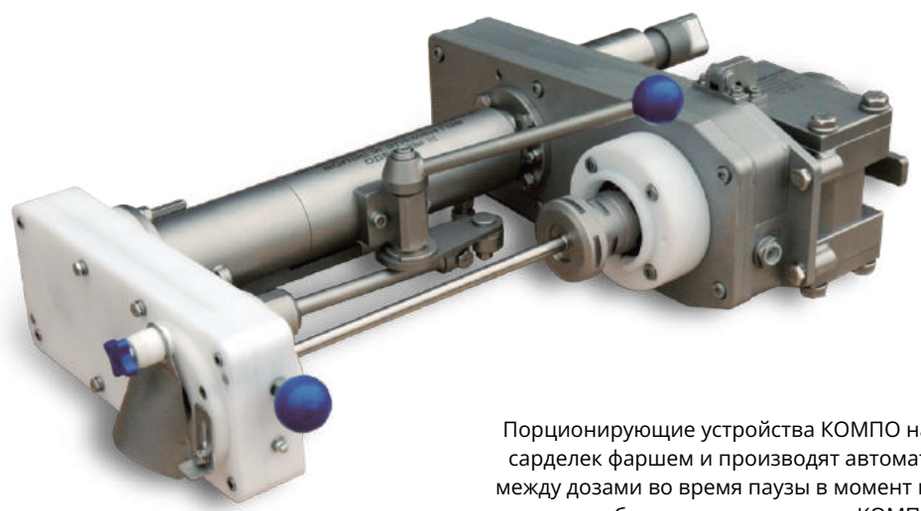
Лучшие среди равных!

НОВАПАК®

Официальный дистрибьютор на территории РФ

КОМПО

УСТРОЙСТВА ПОРЦИОНИРУЮЩИЕ



Порционирующие устройства КОМПО наполняют батончики сосисок и сарделек фаршем и производят автоматическую перекрутку оболочки между дозами во время паузы в момент прекращения подачи фарша. В комбинации со шприцами КОМПО перекрутчики обеспечивают отличное качество набивки изделий и внешний вид, работают с высокой производительностью при использовании различных видов оболочек.

Технические характеристики

Модель	ФПК		ФПЛ	ФПС	ФПР
Работает со шприцами	МИНИ 1500	ОПТИ 2000	ОПТИ 2000-01	МАКСИ 3000-11/13	МАСТЕР 1100-02/03
Используемые оболочки	искусственная	искусственная, натуральная	искусственная, натуральная	искусственная, натуральная	искусственная, натуральная
Диапазон порционирования, г	25-120	25-120	25-120	25-120	10-300
Установленная мощность, кВт	0,55	1,1	1,1	1,5	5,9
Производительность на искусств. оболочках (доза 50 г), кг/ч	до 570	до 1160	до 1160	до 1250	до 1450
Диметры цевок, мм:					
сосисочная Ø 10	заказ	заказ	заказ	+	заказ
сосисочная Ø 12,5	+	+	+	+	+
сарделечная Ø 16,9	+	+	+	+	+
сарделечная Ø 20	заказ	заказ	заказ	заказ	заказ
Габаритные размеры, не более, мм: Длина*Ширина*Высота	835*645*245	835*645*245	835*645*245	835*645*245	605*420*240
Вес нетто, кг	52	52	52	52	27

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