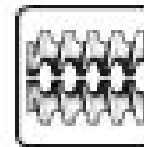
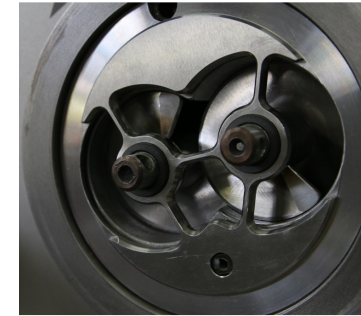




La serie de las jeringas de vacío “KOMPO-MINI” es una solución ideal para las empresas medianas y pequeñas que prestan mucha atención al surtido y la calidad de la producción acabada. Las dimensiones compactas y la posibilidad de usar la grapadora manual y semiautomática de cualquier fabricante las convierten en ayudantes insustituibles en la fabricación del producto de alta calidad y el alto nivel del proceso de desgasificación garantiza un producto bonito y de alta calidad sin porosidad. La opción de calentamiento de la tolva y el cuerpo del empujador de acero inoxidable permite utilizar “KOMPO-MINI” para el relleno del envase con queso fundido, mantequilla, cuajada y otros productos pastosos.

Beneficios:

- Producción de embutidos cocidos y semiahumados de alta calidad a la temperatura mínima de la carne picada de 30 sobre cero;
- Alto nivel del proceso de desgasificación de la carne picada sin poros en el producto;
- Mantenimiento del dibujo de la carne picada dentro del envase y dentro del embutido semiahumado;
- Elevada vida útil de los órganos de trabajo gracias a la fabricación original de las hélices del empujador;
- Manipulación eficaz de la carne picada acuosa utilizando el régimen especial VACUUM+;
- Posibilidad de usar grapadoras manuales y semiautomáticas de cualquier fabricante;
- Entrega de un par adicional de hélices especiales para la carne picada sin vacío;
- Posibilidad de relleno del envase con productos pastosos (queso fundido, mantequilla, cuajada y otros);
- Universalidad, mantenimiento simple, seguridad y gastos económicos durante explotación.



Opcional: EQUIPO DE DOSIFICACION Y TORCEDOR

LINKER FPK

Exactitud en la dosificación del embutido en la envoltura El dispositivo de dosificación KOMPO cumple con la tarea de relleno exacto en salchichas Frankfurt con la formación automática de la torcedura entre piezas.

El dispositivo de torcedura, asegura una alta calidad de sellado utilizando diferentes tipos de envoltura, colágeno, fibra etc.

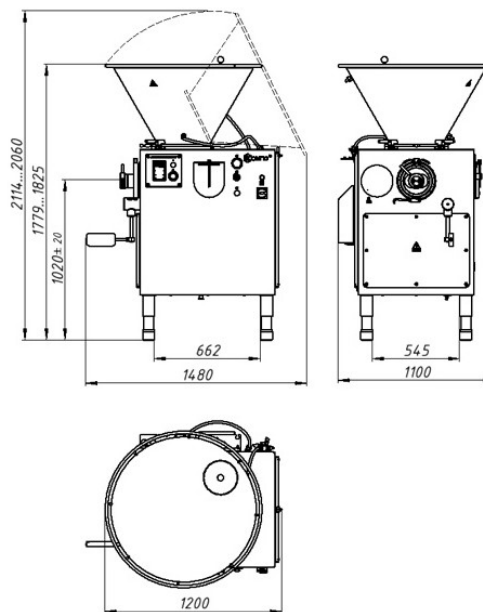
El dosificador viene con su propio motor, es decir existen dos motores para el sistema (uno para la llenadora al vacío y el otro para el dispositivo de dosificación) ambos trabajan en conjunto para la producción del embutido.

Puntos importantes:

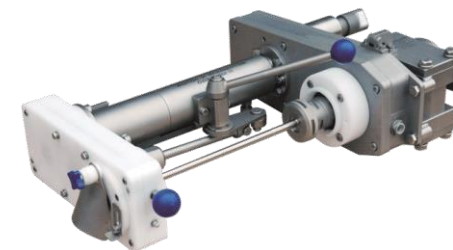
FPK Torcedor puede fabricar 570 kg hr.

Rango de porcionado desde 25 gramos hasta 120 gr. Poder es 0.55 KW

Todos los tamaños de embutido.



WWW.FAMESKA.COM



Especificaciones técnica de retorcedor	
Opera con las llenadoras	MINI
Envolturas usadas	artificial, natural
Opciones de regulación de peso , g	20- en adelante
Potencia instalada, kW	1,1
Eficiencia de las envolturas artificiales (peso de porción 50g)	up to 1160kg/h
Regulación de número de dosis por min.	+
Diferentes Diámetros de las boquillas	By order 24 mm, 36mm
Dimensiones (largo, ancho, altura) mm	1160 x 680 x 290
Peso Neto, kg	85

Especificaciones técnicas de embutidora

Modelo	1500	1500-01 V. queso
Elevador de columna	opción	opción
Retorcedor de tripa	opción	-
Temperatura de producto	+3	+3...+60
Tornillos sin fin y Tolva preparados para temperatura calientes	-	+
Maxima producción con libre flujo de embutido y otros productos Kg/h	5050	4500
Tensión, V	400	400
Rango de dosificado	5-9999	5-9999
Capacidad de Tolva	100	10
Distancia desde el suelo a salida de producto	1020 ± 20	1020 ± 20
Potencia en KW	7,15	7,15
Dimensiones en mm:		
Largo, ancho , alto	1340*990*1765	1340*1100*1825
Peso Neto en kg	560	520