

# DRAKE TILRETNINGSPØLSE ILÆGGER



High Performance Loading Systems  
**DRAKE**<sup>®</sup>  
automating the food industry



## MODEL CS-1800

- Op til 1800 stykker i minuttet\*
- Diameter: 12mm til 32mm
- 98%+ ilægningsrate
- Modul ilæggerhoved for hurtig omskiftning
- Lægger pølser med eller uden tarm
- Touch screen betjening
- Lever op til AMI hygiejne principperprincipals
- CE godkendt

\*Endelige output hastighed er afhængig af produktspecifikationer og pakkemaskinen.  
Bevogtning kan fjernes i nogle billeder til demonstrationsbrug.

# DRAKE FRANKFURTER ILÆGGER

## MODEL CS-1800

Drake model 1800 er vores mest populære og alsidige tilretnings højhastigheds frankfurter ilægger.

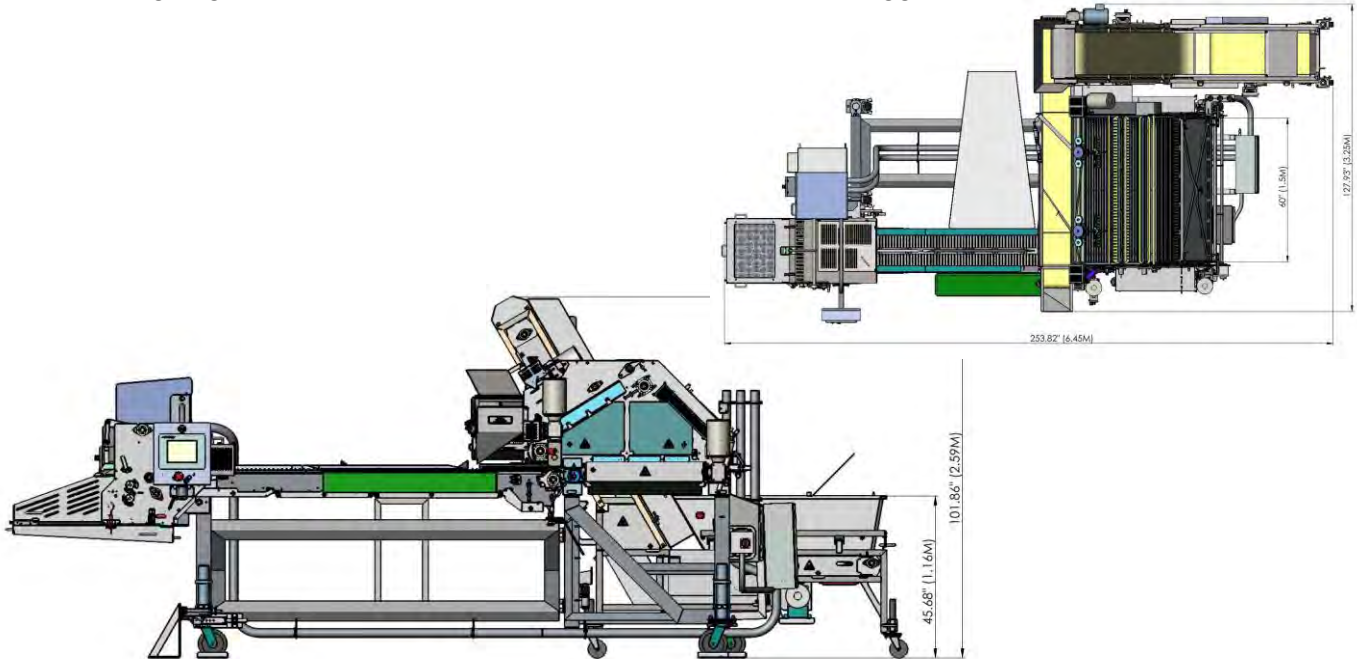
Denne enhed kan håndtere skinless frankfurtere eller med tarm, kogte og afkølede frankfurtere med diameter\* fra 12 til 32mm og i en længde fra 76mm til 300mm. (\*Kræver evt. kollator vingeindsatse. Skal afgøres endeligt ved nærmere vurdering.)

Model 1800 kan ilægge op til 1800 stykker á 127mm i minuttet med 98% ilægningsikkerhed.

Alle Drake frankfurter ilæggere har touch screen betjening, som sikrer en let adgang for tilføjelse af nye recepter og hurtige justeringer af forskellige områder af ilæggeren.

Drake tilretnings ilæggeren har en først-ind/først-ud håndteringsmetode, der minimerer recirkulering af produktet.

Fremføringsvingerne på denne enheds mellemconveyor er i lighed med det meste af maskinen, fremstillet i solidt rustfrit stål, hvilket gør den til den mest robuste ilægger på markedet.



### Drake Model 1800 Lægger Tilslutningsspecifikationer

Spænding	Støjniveau	Vand	Luft	I Tråd	90°
208-240 V eller 380-480 V 50 eller 60 Hz, 3 PH Fuse: 30A	≤ 90 dB (A)	8 GPM (30 LPM)	80 PSI (5.62 kgf/cm <sup>2</sup> )		

Drake Headquarters 1410 Genicom Drive, Waynesboro, Virginia 22980 - USA  
+1 540 451-2790 sales@drakeloader.com

[www.drakeloader.com](http://www.drakeloader.com)

HIGH PERFORMANCE LOADING SYSTEMS  
**DRAKE**<sup>®</sup>  
automating the food industry