

DRAKE PØLSEILEGGER



High Performance Loading Systems
DRAKE[®]
automating the food industry



MODELL CS-1800

- Opp til 1800 enheter pr. minutt*
- Diameter spennvidde: 12mm til 32mm
- 98%+ fyllepresisjon
- Raskt bytte av modulært ileggerhode
- Anvendbar på produkt med el. uten skinn
- Touch screen styringer
- Samsvar med designprinsipp til AMI hygieneutstyr
- CE godkjent

*Speed avhengig produkt og emballasje maskin.
Vokter ble fjernet i noen bilder for demonstrasjonsformål.

DRAKE PØLSEILEGGER

MODELL CS-1800

Drake modell 1800 er vår mest populære og mangesidige høyhastighets pølselegger.

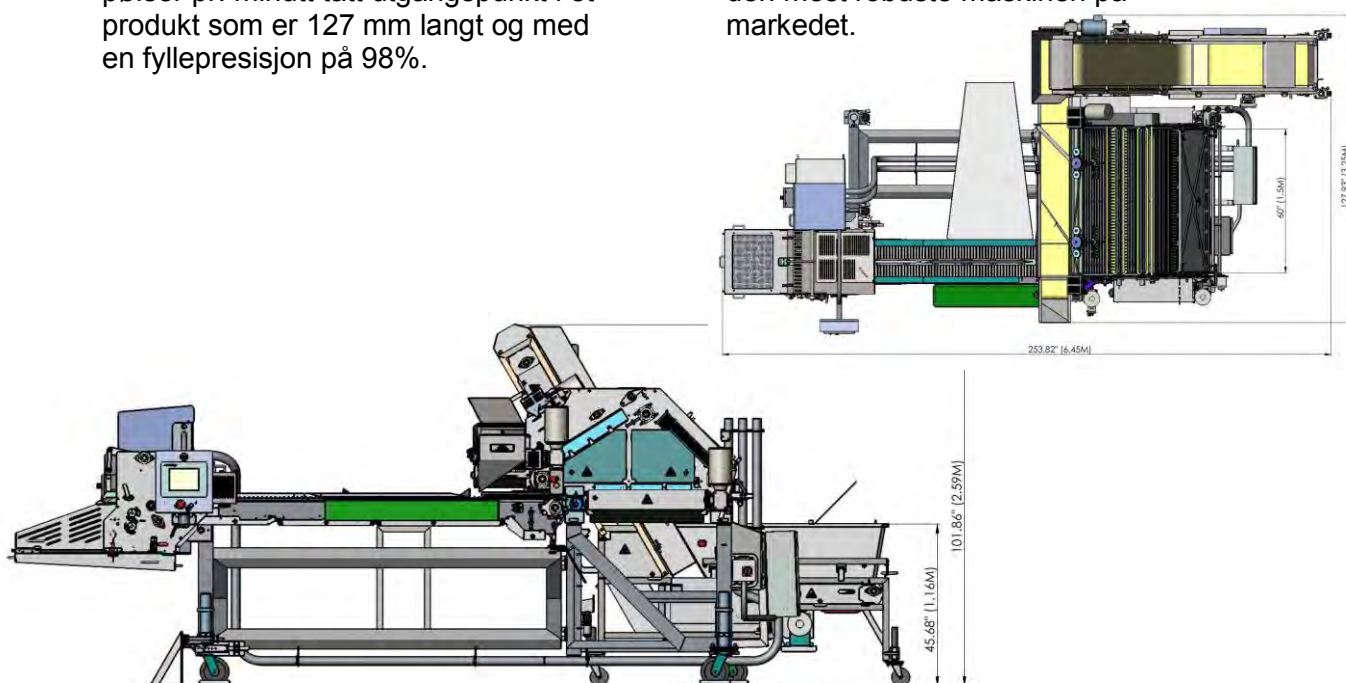
Denne enheten kan handtere pølser med eller uten skinn, kokte og avkjølte pølser fra 12 til 32 mm diameter* og fra 76 mm lengde til 300 mm lengde. (*Kan evt. kreve nye innsatser i kollatoren. Gjenstand for endelig spesifikasjonsanalyse).

Modell 1800 kan ilegge opp til 1800 stk. pølser pr. minutt tatt utgangspunkt i et produkt som er 127 mm langt og med en fyllepresisjon på 98%.

Alle Drake pølseleggere har touch screen styringer som gjør det lett å legge til nye resepter og rask justering av ileggerens forskjellige områder.

Drake-ileggeren muliggjør en unik first-in/first-out handteringsmetode som minimaliserer produktresirkulasjon.

Denne enhetens transportør-inspeksjons- innsatser er av ekstra kraftig rustfritt stål, som det meste av maskinen ellers, noe som gjør den til den mest robuste maskinen på markedet.



Drake Modell 1800, Anvendelsesspesifikasjoner					
Spenning	Støynivå	Vann (valgfritt)	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 ²)	