

Łączy zalety nadziewarek tłokowych i łopatkowych nadziewanie próżniowe, porcjowanie i odkręcanie.
Doskonale spełnia wymagania małych masarni.



Cechy

- Pojemność cylindra 30 litrów
- Rotacyjna pompa łopatkowa (4 podwójne łopatki) do porcjowania
- Napęd – bezobsługowy serwomotor
- Wysoka precyzja porcjowania
- Napęd odkrętki zintegrowany w gardzieli wylotowej (w ten sposób ilość farszu pozostająca w gardzieli jest minimalna)
- Wyjątkowo cicha
- Samonośny, nierdzewny korpus
- Łatwa obsługa
- Sterowanie zapamiętuje 99 programów nadziewania
- Funkcja cofania farszu po zakończeniu porcji
- Niewielkie wymiary

Standardowe wyposażenie

- Instrukcja obsługi
- Lejki do nadziewania o średnicach 12, 18, 24 i 40 mm

Wyposażenie opcjonalne

- Podtrzymka do odkręcania parówek
- Gniazdo klipsownicy
- Alternatywne napięcia zasilające

Dane techniczne:

Pojemność cylindra	30 litrów
Zasilanie – napęd główny	1,3 kW, 400V, 50Hz
Zasilanie – pompa próżniowa	0,35 kW, 400V, 50Hz
Maksymalna szybkość napełniania	36 kg / min
Maksymalne ciśnienie napełniania	35 bar
Porcjowanie – maksymalna szybkość	350 porcji / min
Zakres regulacji porcjowania	1 – 10.000 gr. (co 0,1 gr.)
Ilość odkręceń	Do 9,9
Standardowe lejki do nadziewania na wprost	25, 40 mm
Standardowe lejki do odkręcania	12, 18 mm
Zabezpieczenie	3x16 A zwłoczne
Sterowanie	dźwignia kolanowa, panel sterujący
Ciężar	465 kg

Połączenie pompy tłokowej i rotacyjnej pompy łopatkowej gwarantuje doskonałą dokładność porcjowania już od pierwszej porcji. Napęd odkrętki jest zintegrowany w gardzieli wylotowej nadziewarki. Dzięki temu długość gardzieli została skrócona, co pozwoliło na znaczną redukcję ilości farszu pozostającej w gardzieli.

Przełączenie z nadziewania na wprost do porcjowania i odkręcania nie wymaga żadnego wysiłku – funkcję wybiera się przyciskami na panelu sterującym. Elektroniczny panel sterujący został zaprojektowany z wymogami ergonomii: wszystkie parametry, funkcje i informacje są wyświetlane na bieżąco i mogą być łatwo zmieniane w czasie pracy.

Nadziewarka posiada także funkcję cofania farszu, która dotychczas była dostępna wyłącznie w nadziewarkach łopatkowych. Dzięki temu po zakończeniu nadziewania farsz może być cofany z powrotem do cylindra zapobiegając stratom surowca.

Sterowanie pozwala na zaprogramowanie i zapamiętanie aż 99 indywidualnych programów nadziewania, które określają wielkość i ilość porcji, szybkość nadziewania, ilość odkręceń, długość paazy między porcjami, ilość cofanego farszu, korektę pierwszej porcji, itd. Każdemu programowi można nadać nazwę, która pozwoli na jego łatwe zidentyfikowanie. Dzięki temu wybór programu jest łatwy i szybki, program zapewnia pełną powtarzalność procesu produkcji.