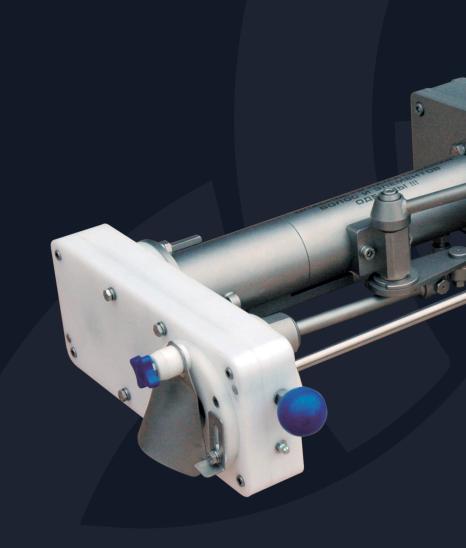
# ФПК / ФПЛ / ФПС УСТРОЙСТВА ПОРЦИОНИРУЮЩИЕ







# ΦΠΚ / ΦΠΛ / ΦΠС

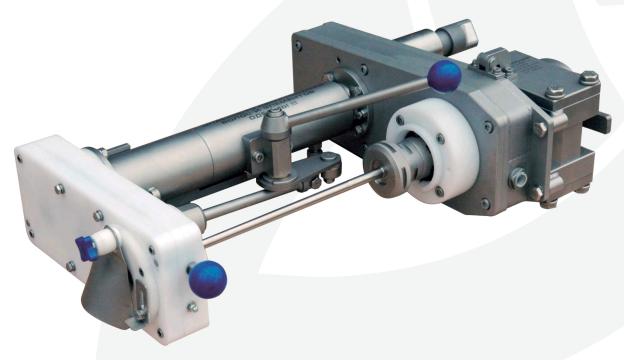
# УСТРОЙСТВА ПОРЦИОНИРУЮЩИЕ



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.

Отсканируйте QR-код и получите полную информацию по продукту







# ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

МОДЕЛЬ	ФПК		ФПЛ	ФПС	ФПР
Работает со шприцами	МИНИ 1500	ОПТИ 2000	ОПТИ 2000-01	МАКСИ 3000-11/13	MACTEP 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 искусственных оболочках (доза 50г), кг/ч	до 570	до 1160	до 1160	до 1250	до 1450
Диаметры цевок, мм:					
Сосисочная Ø 10	Заказ	Заказ	Заказ	Заказ	Заказ
Сосисочная Ø 12,5	+	+	+	+	+
Сарделечная Ø 16,9	+	+	+	+	+
Сарделечная Ø 2O	Заказ	Заказ	Заказ	Заказ	Заказ
Габаритные размеры, в плане, мм	835*645*245	835*645*245	835*645*245	835*645*245	605*420*240
Масса, кг, не более	52	52	52	52	27



## НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА:









## АВТОРИЗОВАННЫЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР КОМПО

Ремонт, сервисное и техническое обслуживание оборудования

## ЦЕНА ЗАВОДА ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Успешный опыт работы компании более 20 лет









### МИНИМАЛЬНЫЕ СРОКИ ПОСТАВКИ

Самые востребованные модели в наличии на складе

### КОМАНДА ПРОФЕССИОНАЛОВ

Высокий уровень знаний аттестованных специалистов

#### ООО «КСП»

140000, Московская обл., г. Люберцы ул. Красная, д. 1, литер Б, офис 601 +7 (495) 501-62-62, +7 (495) 501-62-63 +7 (910) 404-03-39

