

КОМПО-ТВИСТ ПЛТ-700 ЛИНКЕРНЫЙ ПЕРЕКРУТЧИК



NEW



КОМПО-ТВИСТ

ЛИНКЕРНЫЙ ПЕРЕКРУТЧИК

Перекрутки предназначен для формирования сосисок и сарделек одинаковой длины методом перекрутки искусственных полиамидных, целлюлозных, коллагеновых оболочек калибром от 16 до 36 мм с последующей передачей на формовочный стол либо навешивающее устройство для дальнейшей его навески формовщиком на копильную палку. Номенклатура продуктов ограничена мясным сырьём промышленных животных, птицы, рыбы температурой от -4 до +20° С. В качестве нагнетающего насоса могут использоваться колбасные шприцы КОМПО, Vemag, Handtmann, Frey, Rex.



ДОСТОИНСТВА:

- увеличивает производительность;
- высокая точность порционирования по весу и длине изделия;
- запатентованный механизм автоматического натяжения линкерных ремней;
- автоматический толкатель искусственных оболочек с возможностью отключения для равномерной подачи оболочки в зону перекрутки;
- пульт управления с диагональю 10 дюймов с возможностью сохранения программ;
- сервопривод линкерных ремней, обеспечивающий стабильность длины сформованного продукта;
- автоматическая остановки линии при окончании искусственной оболочки;
- функция остановки после заданного количества порций;
- счётчик выработанных порций;
- функции навешивания и снятия крюков навески с заданным шагом (при использовании совместно с навешивающим устройством);
- может работать в комплекте со шприцами различных марок и типов;
- простота в обслуживании;
- низкие финансовые затраты при эксплуатации.

Технические характеристики

Модель	ПЛТ-700
Номинальная производительность на искусственных оболочках*, доз/мин, до	700
Погрешность дозирования, г, не более*	±1,5
Диапазон регулирования производительности, доз/мин	200 - 700
Диапазон регулировки количества перекруток, шт	1 - 10
Диапазон калибров оболочки, мм	16 - 36
Диапазон длин готового продукта**, мм	30 - 400
Длина сосисочных гофроуколов, мм, до	430
Высота от оси цевки до пола, мм	1030±50
Диапазон температур продукта, °С	От -4 до +20
Питающее напряжение, В	400В/50 Гц
Потребляемая мощность, кВт, не более	5
Габаритные размеры:	
Длина*Ширина*Высота, мм, не более	1800*800*1650
Диаметры цевок, мм	10; 11; 12; 14; 16; 18; 20
Масса нетто, кг, не более	400
Средний полный срок службы, лет, не менее	6

* При выработке сосисок массой 50 грамм из эмульгированного фарша температурой 12°С в полиамидную оболочку диаметром 24 мм, надетой на цевку диаметром 12 мм с перекруткой в 2,5 оборота.


** с шагом 5 мм



ООО «КОМПО Технологис»

129347 г.Москва Ярославское шоссе д. 146 корп. 2 офис 423.

Сайт: kompo-on.ru

e-mail: info@ikompo.com

 8-800-770-76-31

  +7 964 527 09 32

 [КОМПО](https://www.youtube.com/KOMPO)

 t.me/kompo_official

Наши клиенты

Перечень предприятий, где установлен КОМПО-ТВИСТ ПЛТ-700



ОАО «Гродненский
мясокомбинат»
(Беларусь)



СЛОНИМСКИЙ
• МЯСОКОМБИНАТ •

ОАО «Слонимский
мясокомбинат»
(Беларусь)



ГЛУБОКСКИЙ
МЯСО
КОМБИНАТ

УП «Глубокский
мясокомбинат»
(Беларусь)



VIKOS
Мясокомбинат

ОАО «Викос»
МПП «Городея»
(Беларусь)



Семейная ферма
Полоусовых
(Российская Федерация)



ООО «Кизляр Урицкий
мясокомбинат»
(Российская Федерация)



ООО «ROZMETOV»
(Узбекистан)