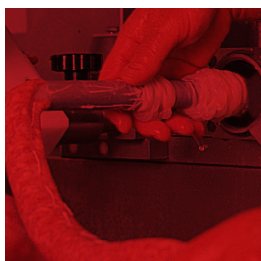


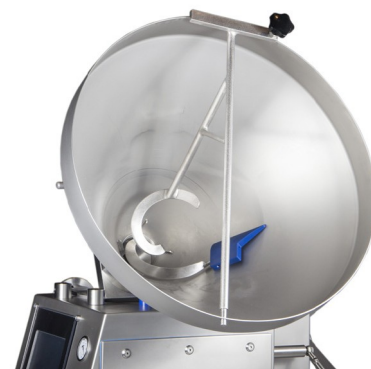
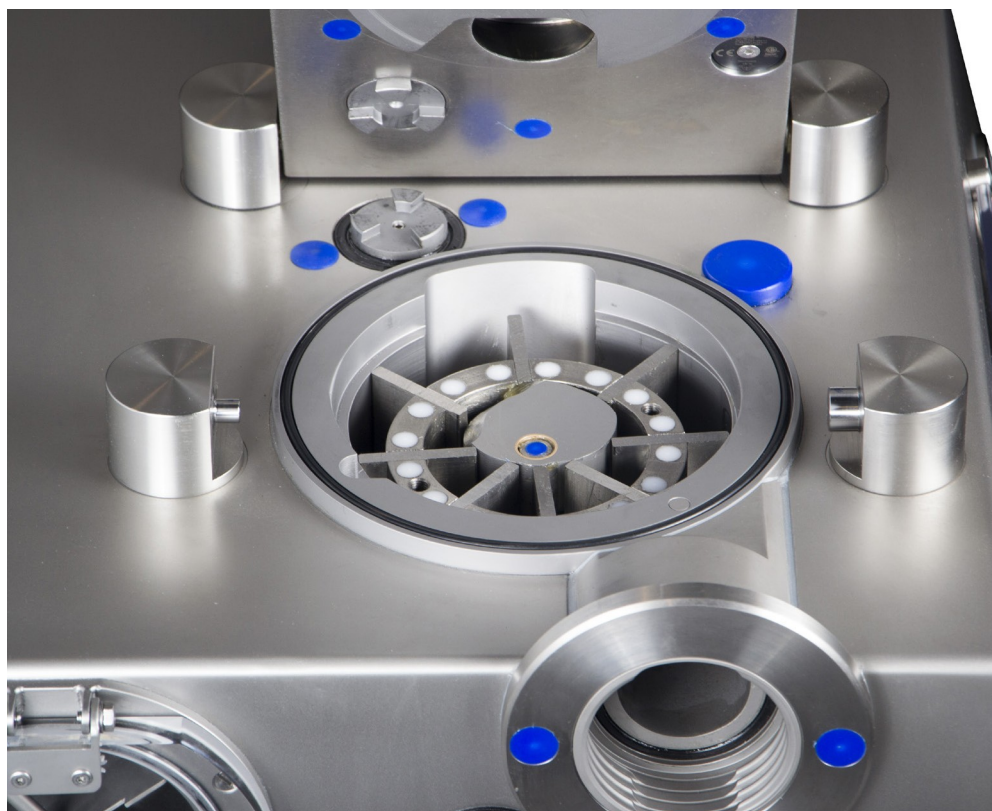


F7

INSACCATRICE CONTINUA SOTTOVUOTO
CONTINUOUS VACUUM FILLER
EMBUTIDORA CONTINUA AL VACIO



F7



L'insaccatrice continua sottovuoto **F7** è una macchina compatta ideale per l'artigiano e il piccolo salumificio.

Qualità e Pulizia

Costruzione robusta completamente in acciaio inossidabile. Superfici lisce e assenza di angoli vivi per una veloce ed efficace pulizia.

La precisione di lavorazione dei particolari del gruppo pompa d'insacco (a 8 o 12 palette) in acciaio ad alta resistenza, garantisce un trattamento delicato del prodotto e una elevata resistenza all'usura.

Un motore asincrono standard comandato da un inverter e un pannello di comando estremamente semplice programmabile con comandi Touchscreen.

Le dimensioni da 10" rendono questa macchina, facile da utilizzare, affidabile e semplice da gestire per la manutenzione.

L'effetto congiunto della pompa sottovuoto da 20 m3 e dell'alimentatore e del contro-alimentatore nella campana, assicurano un insacco compatto e privo di aria anche in prodotti duri e a bassa temperatura.

Opzioni

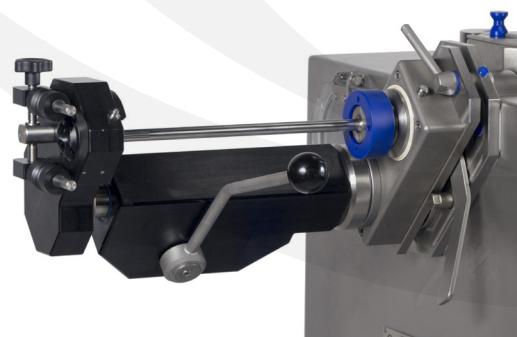
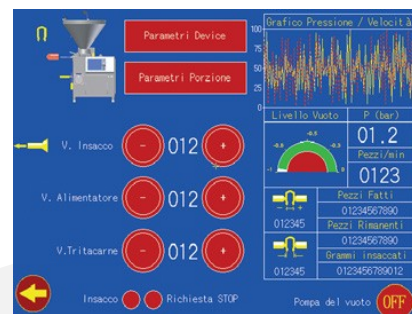
Possibilità di installare, anche successivamente all'acquisto, un dispositivo caricatore idraulico per vagonetti da lt. 90. Tramoggia di carico da lt. 90 o 160.

The continuous vacuum filler **F7** is the ideal compact machine for the small businesses.

Quality and Cleanliness

Strong construction completely in stainless steel. Smooth surfaces and absence of corners for a fast and effective cleaning.

The high manufacturing precision of mechanical parts of the pumpset (with 8 or 12 vanes) in high resistance steel guarantees a delicate treatment of the product and a long lasting use. A standard asynchronous motor controlled by an inverter and an extremely simple control panel programmable with Touch screen control,



make this machine, simple to use, reliable and easy to maintain.

The joined effect of the 20 m3 vacuum pump and the auger with the counter-auger in the hopper assures compact and air-free products even with hard and low temperature raw materials.

Options

Possibility to install, also subsequently to the purchase, a hydraulic loader for 90, 120 liters. Hopper of 90, 160 liters.

La embutidora continua al vacío **F7** es la máquina compacta ideal para la pequeña y media industria cárnica.

Calidad y Limpieza

Construcción robusta completamente en acero inoxidable.

Superficies lisas y ausente de esquinas para una rápida y eficaz limpieza.

La precisión de fabricación de todos los componentes de la bomba (de 8 o 12 palas) de acero de alta resistencia garantiza un trato delicado del producto y una elevada resistencia al uso. Un motor asíncrono standard que es controlado por un inversor y un panel de control programable por un sistema de mandos por pantalla táctil Touch

Screen, extremadamente sencillo hacen que esta máquina sea segura, fácil de usar y mantener. El conjunto de la bomba al vacío de 20 m3 y el alimentador más el contra-alimentador en la tolva, aseguran un embutido compacto y falto de aire en productos duros y a baja temperatura.

Opciones

Posibilidad de instalar un elevador hidráulico para carros de 90 o 120 litros. Tolva de carga de 90 o 160 litros.

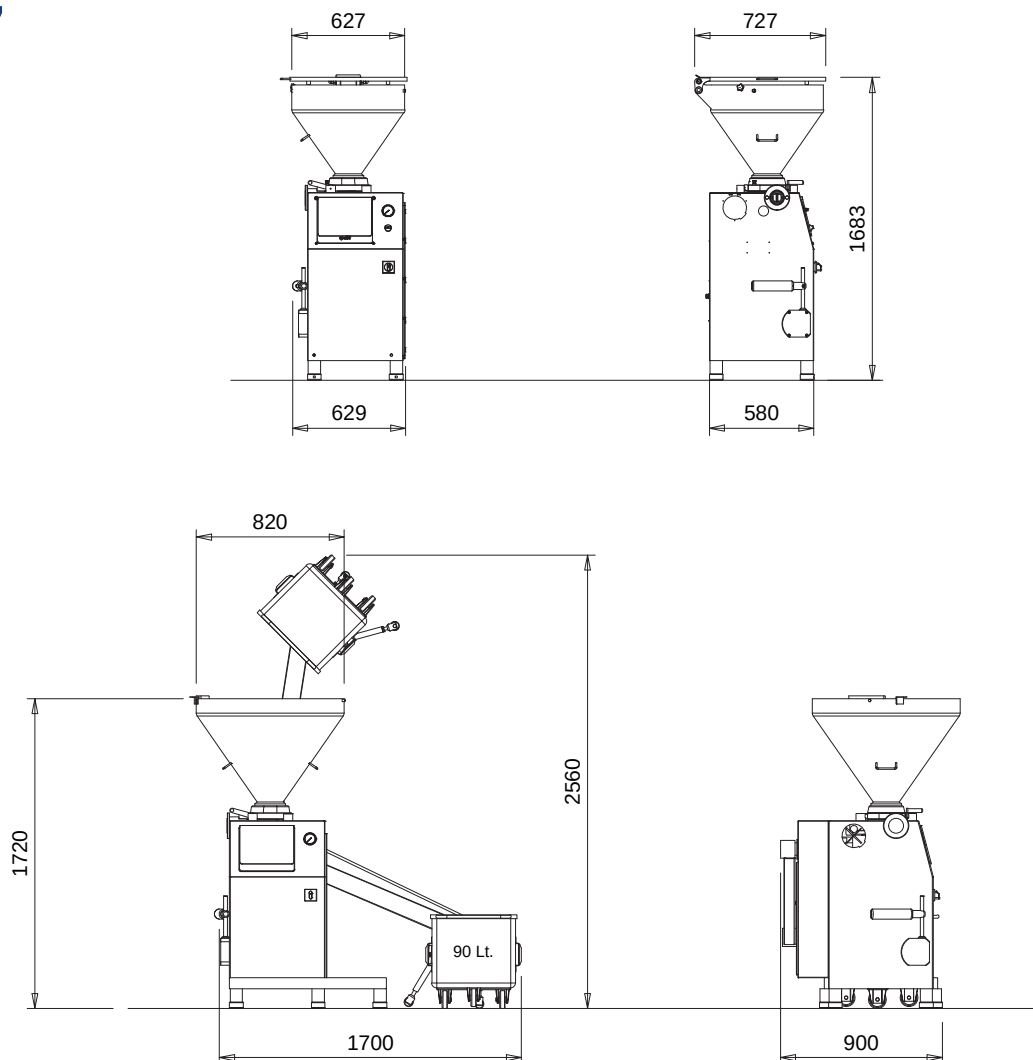




Via Pancole, 18 - 53036 Poggibonsi (SI) - Italy
 Tel. +39 0577 936693 - Fax +39 0577 981777 - info@omet-foodtech.it
www.omet-foodtech.it

DATI TECNICI	TECNICAL DATA	DATOS TECNICOS		F7
Capacità tramoggia	Hopper capacity	Capacidad tolva	lt	90/160
Motore principale	Main motor	Motor principal	kW	3,75
Motore caricatore	Loader motor	Motor elevador	kW	0,75
Produzione Max	Max production	Producción Max	kg/h	2300
Porzionatore	Portioning range	Porcionador	g	5-10000
Porzioni al minuto	Portioning speed	Velocidad de porcionador	n/min	150
			n/max	300
Peso	Weight	Peso	kg	315
Peso con caricatore	Weight with loader	Peso con elevador	kg	420

F7



Dati e misure non sono impegnativi. La Ditta si riserva di apportare modifiche tecnico costruttive senza darne preavviso.
 ATTENZIONE: protezioni e sicurezze possono essere rimosse per scopi illustrativi.

Av. Cami Nou,12
 46910 BENETUSSE (Valencia-ESPAÑA)
 Telf. +34 963 750 362 - Fax. 963 961 474



www.fuerpla.com
 E-MAIL: info@fuerpla.com