

FSL211

Универсальное устройство порционирования и перекручивания сосисок



Разные задачи – одна машина

Сосисочная линия FSL 211 – универсальная линия, позволяющая организовать процесс производства сосисок на качественно новом уровне. Ее основные преимущества – универсальность и высокая гибкость в применении. Способность гибко подстраиваться под задачу делает ее незаменимым помощником для средних и небольших производств с широким ассортиментом при сравнительно небольших объемах выпуска каждого вида продукции. FSL211 реализует Ваши идеи.



Гибкая сосисочная линия с FSL211

FSL 211 – устройство для порционирования точно по заданной длине и перекручивания сосисок в череве, коллагеновых и искусственных оболочках. Компактность устройства позволяет подключить его к любой современной вакуумной наполнительной машине VEMAG даже при ограниченных производственных площадях.

Техника, которая восхищает

Меньше быстроизнашивающихся деталей, а поэтому и меньше расходов; интегрированный привод перекрутки без муфт и ремней – экономия существенная. Продуманная техника снижает расходы на техническое обслуживание и персонал. Универсальное шарнирное соединение со шприцом сокращает время необходимое для запуска устройства. Опциональный датчик окончания оболочки оптимизирует ее использование: расходы на покупку оболочки сокращаются, прибыль растет.

Универсальный принцип работы

Каждый продукт требует индивидуального подхода и FSL211 показывает себя во всей красе. Калибр и вес порций задается через интуитивное управление на вакуумном шприце или пульте управления FSL 211. Данные сохраняются при смене программы. Любой сможет работать на FSL 211. Длину машина рассчитывает сама, перекручивая сосиску точно в нужном месте без дополнительных расчетов и программирования.

Если необходима другая длина, например, для производства сосисок с неплотной набивкой, то настройки можно изменить вручную. При переходе на продукт другого калибра или веса, необходимо снова задать вес и калибр, а длина рассчитается автоматически, и Вы получите нужный Вам равномерный продукт: точный вес, стабильный калибр и длина. И это при скорости до 800 тактов/мин! Кроме того, количество перекруток также легко можно изменить: неважно, что Вы производите венские, чоризо, сардельки или хот-доги.

Гибкая длина сосисок

Сенсорные датчики контролируют процесс набивки. Интеллектуальное управление, встроенное в FSL 211, самостоятельно распознает конец натуральной оболочки (опция). Слишком ранний запуск шприца или запоздалое выключение на последней порции получается пустой, ушли в прошлое. Аккуратная и чистая работа при минимизации реворка на самой высокой скорости – такая, какой она должна быть

Низкие эксплуатационные расходы

FSL211 проста в обращении. Все шаги для подготовки машины к работе после мойки занимают не более 10 минут. Продуманная конструкция экономит Ваше время.

FSL 211 позволяет максимально эффективно использовать драгоценное рабочее время. Разборка и переналадка происходят быстро, поэтому смена продукта не займет больше, чем 2 мин., наши конкуренты не могут похвастаться такой скоростью. Запуск машины также происходит быстро, нужно только закрыть крышку. Вы работаете дольше, затраты на персонал и оборудование на единицу продукта уменьшаются – производство становится надежным и эффективным. Продуманная конструкция делает мойку простой: параллельно расположенные ленты, подающие продукт, без скрытых углов и кромок минимизируют время простоев, которое эффективно используется в производстве.

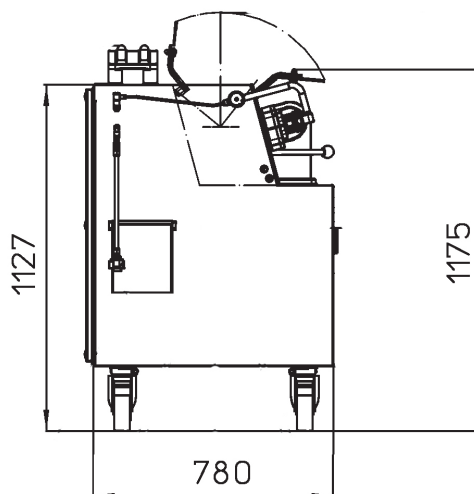
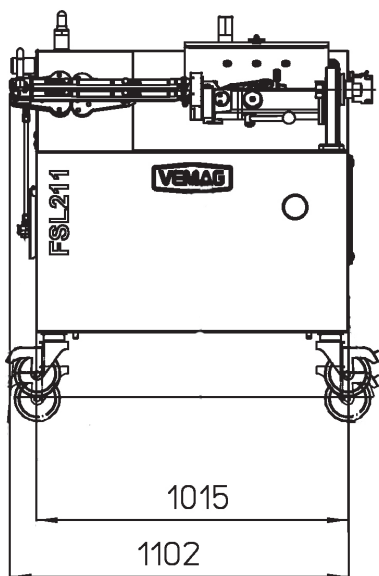
Обзор преимуществ

- Универсальность
- Работа на любых оболочках
- Гибкая регулировка длины при соблюдении веса и калибра продукта
- Определение конца оболочки (опция)
- Время на переналадку 2 мин.
- Простота мойки
- Датчик старт- /стоп с функцией быстрого запуска
- Система «корпус в корпусе» VEMAG для защиты комплектующих внутри машины



Технические характеристики

Тактовая производительность:	До 800 порций/минуту зависит от оболочки, калибра и веса
Длина порций:	40 мм – 1.000 мм
Калибр:	13 – 50
Виды оболочек:	любые виды
Длина кукол:	до 350 мм (вискофан)



БЕГАРАТ

Брухсаль, Германия Подольск
+49 (7251) 441 49 0 +7 (495) 926 25 20

Санкт-Петербург
+7 (812) 448 36 24

Беларусь
+375 291 56 74 32

Казахстан
+7 747 562 16 02

Узбекистан
+998 90 019 25 20

WWW.BEGARAT.RU