

DRAKE TILFØRSELS PØLSE ILÆGGER



High Performance Loading Systems
DRAKE[®]
automating the food industry

MODEL LS-1400

- Op til 1250 stykker i minuttet*
- Dobbelt lane input og dual lane output
- Diameter: 14mm til 32mm
- 98%+ ilægningsrate
- Rapid modul overgangen grund CLXII lastning hovedet
- Llægger pølser med eller uden tarm
- Touch screen betjening
- Lever op til AMI hygiejne principper
- CE godkendt

*Endelige output hastighed er afhængig af produktspecifikationer og pakkemaskinen.
Bevogtning kan fjernes i nogle billeder til demonstrationsbrug.



DRAKE FRANKFURTER ILÆGGER

MODEL LS-1400

Drake model LS-1400 er den mest hygiejniske tilretnings højhastigheds frankfurter ilægger på markedet.

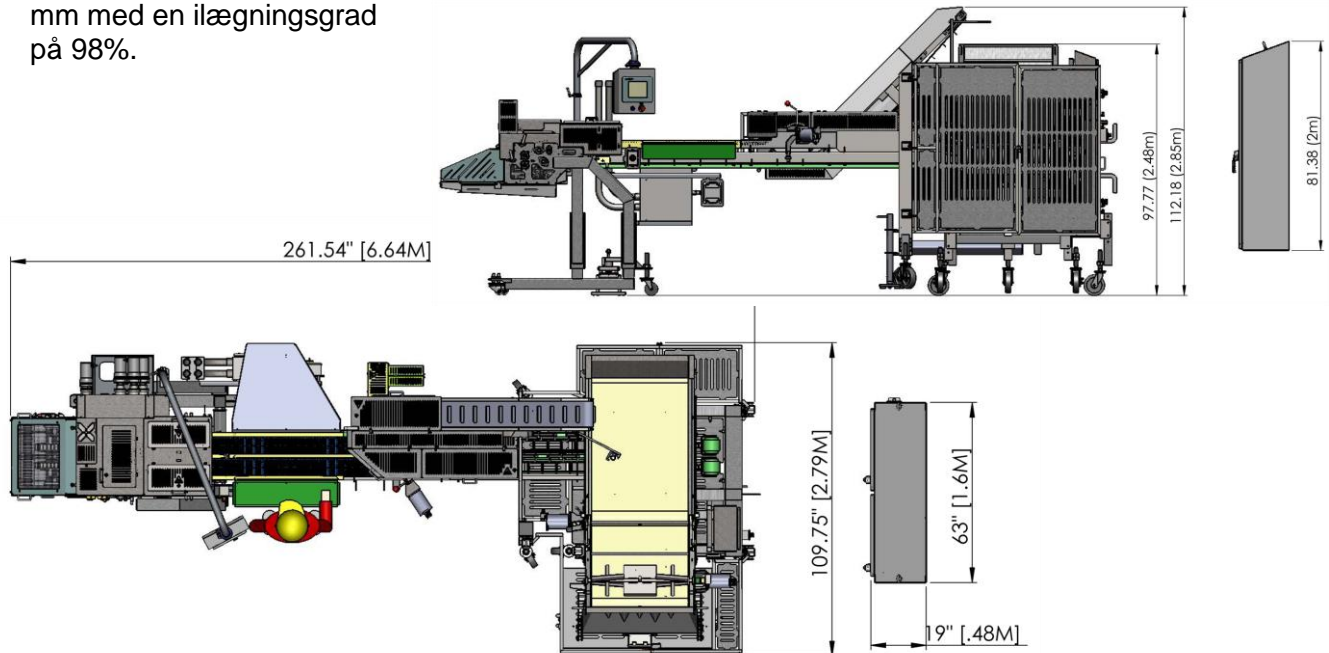
Denne enhed kan håndtere frankfurtere med eller uden skind på, kogte og afkølede og frosne frankfurtere med diameter* fra 14 til 32mm og i en længde fra 79.375mm til 222.25mm. (*Evt. kræves omskiftning af medbringer conveyor. Dette skal afklares ved en nøjere vurdering.)

Model LS-1400 kan ilægge op til 1400 stykker i minuttet i en længde af 127 mm med en ilægningsgrad på 98%.

Alle Drake frankfurter ilæggere har touch screen betjening som sikrer adgang til en nem tilføjelse af recepter og hurtig justering af de forskellige områder på ilæggeren.

Drake LS-1400 tilretnings ilæggeren er kompakt og dermed pladsbesparende og med et design der gør det muligt at adskille maskinen for rengøring uden værktøj på mindre end en time.

Denne enheds tilretningssektion benytter hygiejniske fødevarerband, der er nemme at tage af for rengøring.



Drake Model LS-1400 Ilægger Tilslutningspecifikationer

Spænding	Støjniveau	Vand (Ekstraudstyr)	In-line	90°
208-240 V eller 380-480 V 50 eller 60 Hz, 3 PH Fuse: 30A	≤ 70 dB (A)	8 GPM (30 LPM)	