

ЛАКИ ЛИНКЕР

Вакуумный шнековый шприц-перекрутки от ФЕМАГ



ВЫГОДА

Комплексное решение для производства колбасных изделий: прямое наполнение, порционирование, перекручивание. Отличное качество получаемой продукции даже из фаршевых масс любой консистенции, с плотной набивкой и без пористости.



ИНТУИТИВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

Наглядное руководство по эксплуатации – просто запустить, удобно работать, легко обслуживать. Интуитивное управление, графический дисплей – доступно каждому.



ГИГИЕНИЧНОСТЬ

Компактность и гигиенический дизайн – доступен для эксплуатации на предприятиях с высокими требованиями по гигиене производства.



УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ

Расширенный ассортимент производимой продукции: вареные колбасы, полукопченые колбасы, салями, охотничьи колбаски, кровяная колбаса, ветчина, ливерная колбаса, формованная ветчина, венские сосиски, сардельки, коктейльные сосиски, колбаски из рубленого мяса, мюнхенские колбаски и купаты.



КОМПАКТНОЕ РЕШЕНИЕ

Компактные размеры ЛАКИ ЛИНКЕРА позволяют использовать его даже в условиях ограниченной производственной площади.



+7 926 410 26 26
lucky-linker.ru

Вакуумный шприц непрерывного действия ФЕМАГ ЛАКИ ЛИНКЕР разработан для небольших и средних предприятий с частой сменой сортов продукции. Модель отличают минимизация остатков фаршевых масс и низкие энергозатраты. Надежные и прочные шприцы

перерабатывают сырье бережно и эффективно, обеспечивая равномерную подачу сырья. Машины ФЕМАГ легки для мойки и обслуживания для 100% гигиены. В роторных насосах на 60% меньше деталей, чем у производителей-конкурентов, это обеспечивает

бесперебойную работу и сводит к минимуму время наладки. Благодаря продуманной конструкции машин с короткими производственными путями, количество остаточного материала сокращается до минимума, что дает высокую экономическую эффективность.

#ПРОКОЛБАСКИ

ЛАКИ ЛИНКЕР

Варианты комплектации шприца-перекрутчика

БАЗОВАЯ:

Цевки для прямой набивки
28 мм, 40 мм



Перекрутчик с цевкой
для сосисок 12 мм



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ:

Розетка для соединения с
автоматическим клипсатором



Оснастка к перекрутчику для
сарделек с цевкой 18 мм



Устройство для
формовки бургеров



Устройство для формовки
кебаба на шпажках



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Вес порций 0–100.000 г с шагом
в 0,1 г до 1.000 г

Скорость порционирования и перекрутки
при весе порций:

25 г ок. 320 порций

50 г ок. 250 порций

100 г ок. 180 порций

200 г ок. 110 порций

Количество порций зависит от времени
перекрутки и пауз в процессе набивки

Производительность
фаршевого насоса, плавная 2000 кг/ч
регулировка скорости

Рекомендуемая произво-
дительность в неделю от 1 до 5 тонн

Потребляемая мощность 4 кВт

Вакуумный насос 16 м³/ч

Вес 290 кг

Волчок-насадка нет

Подъемник нет

