

Устройство точного дозирования КОМПО УТД-01



УТД-01 предназначено для повышения точности дозирования продукта при производстве варёных колбас, паштетов, плавленых сыров и других наполнителей, имеющих пастообразную консистенцию без включений на срезе. Устройство используется только с винтовыми шприцами и автоматическими клипсаторами КОМПО.

Достоинства:

- повышает производительность линии;
- минимальные затраты времени для настройки и обслуживания;
- удобство санитарной обработки;
- линия оборудования управляется одним оператором;
- надёжность и низкие финансовые затраты при эксплуатации.

Технические характеристики

Модель	УТД-01
Диапазон регулирования дозы, г	100-1000
Точность дозирования, %	±1
Расход воздуха, л/цикл	1,82
Габаритные размеры:	
Длина*Ширина*Высота, мм	960*650*1460
Вес нетто, кг	85

