

POUSSOIR PORTIONNEUR RISCO RS110

La Production innovante pour votre société

L'équipement parfait pour les productions moyennes qui souhaitent accéder à une qualité industrielle.

Risco offre la solution idéale en rapport qualité-prix, rendement, et innovation dans la production de produits de qualités supérieures incluant les procédés traditionnels pour les saucisses, salamis, chipolatas, hamburgers et autres fabrications "classiques" ou moderne comme les snacks.

L'utilisation du RS110 est facile et précise afin de garder les procédés organisationnels dans votre chaîne de fabrication, tout en garantissant à votre production une qualité optimale tant dans le sectionnage que dans la préservation du produit.



Principales fonctions

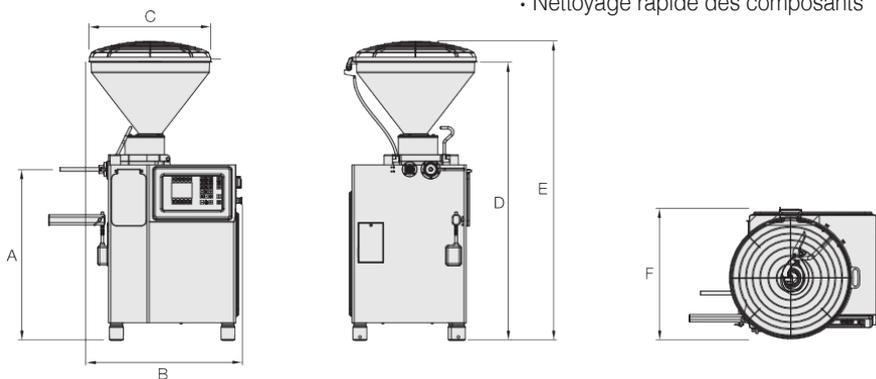
- Production précise et constante
- Portionnage doux - Risco "longue durée"
- Prise en main immédiate et intuitive
- Résultat de premier niveau
- Production variée
- Nettoyage très facile
- Coût de maintenance très bas

Portionnage

- Approvisionnement très précis
- Approvisionnement doux (respect du produit)
- Processus efficace de mise sous-vide du produit
- Portions exactes (Erreur max. +/- 1%)

Flexibilité de production

- Adaptabilité de production
- Accessoires divers et nombreux
- Programmation simple
- Nettoyage rapide des composants



Fiche TECHNIQUE

		RS 110					
Rendement	Kg/h	2.800					
Pression Maximale	bar	35					
Vitesse de portionnement		25 g	50 g	100 g	200 g		
	Port/1'	400	300	220	140		
Poids et portions	gr	5 - 16.000					
Capacité Trémie	lit	70 - 165					
Puissance	kW	5					
Poids Machine	Kg	325					
Dimensions	mm	A	B	C	D	E	F
		980	900	ø 670	1600	1750	750

Coût effectifs

- Faible usure des pièces mobiles
- Réduction de la pression générée dans le système de remplissage
- Dimensions minimales d'encombrement
- Technologie servo à faible consommation

Avantages pour votre production

- Rendu optimal du produit
- Restitution du produit dans son état original
- Optimisation de production sous-vide
- Portions de poids équivalents



Contact : Robert PUJOL
Tél. : 06 13 80 80 70
Email : rpujol@vimat.fr

VIMAT SARL
517, CHEMIN DE LA MAURENQUE
81500 LAVAUUR
TEL. 05 63 58 08 15

Rejoignez-nous
sur
Instagram
@sarlvimat