

Dati tecnici	Technical data	Datos técnicos	mod.	F 20 I	F 20 B	F 300 I	F 300 B
Capacità frangimassa	Hopper capacity	Capacidad tolva	t	240	240	260	260
Potenza	Power	Potencia	kW	9	13	7	10
Produzione massima	Max production	Producción max	kg/h	5600	6000	4300	5000
Pressione di iniezione MAX	Filling pressure MAX	Presión de envasado MAX	bar	50	50	35	35
Portionatore	Portioning range	Portcionador	g	510000	510000	510000	510000
Portzioni al minuto	Portioning speed	Velocidad de porcionado	min ⁻¹ /hora	25 g 50 g 100 g 200 g	750 440 470 330	800 700 500 350	580 510 340 260
Alimentatore separato	Independent infeed screw	Alimentador independiente	/	No	S/Yes/Si	No	S/Yes/Si
Peso con caricatore	Weight with loader	Peso con elevador	kg	800	800	950	950

1085
1895
1355
2450
3015

1140
1990
2450
3615

1395
1010

1400
1010

Dati e misure non sono impegnativi. La Ditta si riserva di apportare modifiche tecniche costitutive senza alcuna preavviso.
ATTENZIONE: protezioni e sicurezze possono essere state rimosse per scopi illustrativi. Tutte le protezioni devono essere al loro posto durante la lavorazione.



insaccatrice continua sottovuoto
continuous vacuum filler
embutidora continua al vacío



F 20 - F 300



Via Poncole 18 - 53036 Poggibonsi (SI) Italy - Tel. +39 0577 936693 - Fax +39 0577 981777
info@omet-foodtech.it - www.omet-foodtech.it

