



## **Fyllningsmaskin**

**SP1100/1200-serien**

# ÖS- & FYLLNINGSMASKIN TYP 1100 & 1200

Kompakta och lätthanterliga maskiner för enkel och smidig ösning/fyllning samt portionering/dosering av t.ex. livsmedels- och kem-tekniska produkter



Ösmaskin/fyllningsmaskin 1100 & 1200 för snabb och enkel tömning(ösning) och fyllning. Maskinen finns även med fyllningsmunstycke och/eller med fyllningstratt monterad på pumpen. Vid användning av kompletterande tillbehör kan maskinen även bli en line-anpassad komplett fyllningsmaskin med stor flexibilitet, noggrannhet och precision som samtidigt är enkel att flytta.

Maskinerna har många fördelar, bl.a.;

- rel. låg vikt för enkelt handhavande
- kompakt, låg tyngdpunkt och mycket rörlig för trånga utrymmen
- steglös hastighetsreglering 0 - 80 l/min!
- endast syrafasta pumphjul, enkelt underhåll, inget slitage, bättre sugförmåga - mycket skonsam
- 1-fas, 220V, 50Hz, matning - enkel installation i vanligt jordat vägguttag
- portioneringsstyrning/doseringstillsats för dosering av förinställda volymer (typ SP1200)
- tunna eller trögflytande produkter, även med bitar i

## ÖS- Fyllningsmaskin typ 1100 & 1200

Maskiner byggda helt i rostfritt stål med en självsugande livsmedelspump i rostfritt syrafast stål. Pumphjulen är i syrafast stål med stora utrymmen för skonsam hantering av de pumpade produkterna. Pumphus och övriga vätskeberörda delar av syrafast stål.

Tack vare de stora utrymmena i pumpen kan även produkter med bitar i, t.ex. mindre korv eller köttbitar hanteras utan att förstöras (dock ej för stora bitar, kolla med leverantören eller prova Dig fram).

Produkter som körs med typ 1100 är bl.a.; soppor, bruna bönor, stuvningar, stuvade makaroner, potatismos, köttfärsås, korv/biff Stroganoff, potatissallader, skagenröra, m.m.

Pumpens sugförmåga är även mycket god varför snabb och säker uppsugning från kokgryta eller behållare sker smidigt. Tack vare helt rostfria pumphjul är service, rengöring och underhåll minimalt.

Maskinens stativ är försett med 4 svängbara hjul varav 2 är låsbara.

Vidare ingår normalt sugslang eller sugrör av livsmedelstyp.

För exakt dosering kan även typ 1200 användas. Maskinen bör då förses med tratt eller tillrinning från bottenuttag. Detta för att ge en jämnare och noggrannare fyllning. Sugslang kan användas med backventil på typ 1200, men homogena produkter är då att föredra för att få jämnhet i doseringen.

Utloppet på typ 1100 & 1200 har som standard 1,5 m slang med dubbla handtag där det ena är försett med tryckknapp för enkel start och stopp av maskinen vid pumpning.

Dessutom finns för typ 1200 olika speciella utloppsrör och/eller stängande munstycken som kan monteras direkt på maskinen eller i slangänden för portionering/dosering direkt i mindre emballage, burkar, påsar, dunkar, m.m.

### TEKNISKA DATA;

- Drivning: 1-fas, 1,1kW,220V,50Hz, (10A säkring, normalt jordat eluttag)  
(typ F1/P behöver vid användning av vissa utloppsmunstycken även tryckluft)
- Styrning: frekvensreglerat varvtal på pump helt steglöst via enkel rattreglering,  
frekvensstyrningen matas med 1-fas, 220V, 50Hz via färdigt eluttag på maskinen, (styrningen ger dock 3-fas, 220V, internt till elmotorn)
- Kapacitet: c:a 0-80 l/min kontinuerlig pumpkapacitet
- Material: rostfritt/syrafast stål

Styrskåpet till 1100 & 1200 innehåller nödstopp, till/från, startknapp, samt omkopplare för fram/back och manuell eller automatisk körning (t.ex. vid disk). Allt är stänkskyddat och byggt i rostfritt skåp. I utförande 1200 finns även extra doseringsautomatik för dosering av förinställd volym.



**Svenska Pump AB**

Fågelsångsvägen 14

186 42 VALLENTUNA

Tel. 08-51173100 \* Fax.08-51173102

web: [www.svenskapump.se](http://www.svenskapump.se)

[info@svenskapump.se](mailto:info@svenskapump.se)