

# HP25E / HP30E

## Applicazioni tipiche



### HP25E

Salame – in abbinamento a clippatrici automatiche

Porzione	Pausa clippatrice	Capacità di porzionatura con doppia vite 66/80
350 g	450 ms	117 porzioni al minuto
3.5 kg	450 ms	37 porzioni al minuto

Salame – prodotto per affettamento con clippatrice con arresto di lunghezza

Porzione	Pausa clippatrice	Capacità di porzionatura con doppia vite 72/90
6 kg	2.000 ms	18 porzioni al minuto
8 kg	2.000 ms	16 porzioni al minuto
10 kg	2.000 ms	14 porzioni al minuto

### HP30E

Carne macinata in abbinamento a MMP220

Porzione	Portion pause	Capacità di porzionatura con doppia vite 48/80	Capacità di porzionatura con doppia vite 66/80
500 g	150 ms	120 porzioni al minuto	140 porzioni al minuto
1,000 g	150 ms	70 porzioni al minuto	90 porzioni al minuto
2,500 g	150 ms	30 porzioni al minuto	45 porzioni al minuto

Salame – prodotto per porzionatura con tritacarne in linea e doppia clip

Porzione	Pausa clippatrice	Capacità di porzionatura con doppia vite 48/80	Capacità di porzionatura con doppia vite 66/80
1.8 kg (Pepperoni)	350 ms	40 porzioni al minuto	50 porzioni al minuto
2.6 kg	420 ms	25 porzioni al minuto	35 porzioni al minuto
3.5 kg	480 ms	22 porzioni al minuto	27 porzioni al minuto
5.0 kg	650 ms	15 porzioni al minuto	20 porzioni al minuto

Salame – prodotto per affettamento con tritacarne in linea e clippatrice con arresto di lunghezza

Porzione	Pausa clippatrice	Capacità di porzionatura con doppia vite 48/80	Capacità di porzionatura con doppia vite 66/80
6 kg	2.000 ms	10 porzioni al minuto	12 porzioni al minuto
8 kg	2.000 ms	8 porzioni al minuto	10 porzioni al minuto
10 kg	2.000 ms	7 porzioni al minuto	9 porzioni al minuto
12 kg	2.000 ms	6 porzioni al minuto	8 porzioni al minuto



ISO 9001  
BUREAU VERITAS  
Certification



[www.vemag.de](http://www.vemag.de)