



DITA IN GOMMA

PER MACCHINE SPIUMATRICI O RIFINITRICI VOLATILI



Art. LINO - Dito rotondo. Il suo speciale design e le delicate spirali assicurano massima flessibilità ed un'eccellente spiumatura, senza arrecare danni alla pelle del volatile. La speciale qualità della durezza dei componenti – LINO M-110 garantisce una lunghissima durata del dito e lo rende estremamente adatto per la spiumatura dei tacchini. I componenti morbidi LINO M-60 e i medio-morbidi LINO M-70 sono molto flessibili e vengono usati generalmente per la spiumatura delle broilers e delle galline. Per usi particolarmente delicati o per pelli molto sensibili, consigliamo un dito molto morbido – LINO M-45. Le dita LINO sono adatte per le macchine LINCO, MEYN e SYSTEMATE, sono disponibili nei colori nero e giallo ed in tutte le durezza.

Art. KOP - Dito con una sagoma semi ovale con la testa rinforzata che assicura una lunga durata. La speciale forma ed il design a spirale assicurano un'eccellente spiumatura senza danneggiare la pelle, che lo rende perfetto nei processi di nuove produzioni e per gli "uccelli gialli". Le dita KOP sono prodotte in tutte le durezza adatte a tutte le richieste – dal molto morbido KOP M-45 per le spiumature più delicate al più duro KOP M-140 per le spiumature più dure. Per i broilers, il più usato è il KOP M-60 (morbido), KOP M-70 (medio morbido) e il KOP M-90 (medio). Le dita KOP sono adatte per le spiumatrici STORK e MEYN, sono disponibili nei colori nero e giallo ed in tutte le durezza.



Art. DUROTY - Un dito dal suo design ovale, con una lunga durata nel tempo e con un'eccellente capacità di spiumatura. Disponibile nei colori di nero e giallo, in tutte le durezza: morbido, medio o duro in base alla richiesta. Il DUROTY giallo morbido è il più usato e garantisce un eccellente risultato nella spiumatura. Adatto alle spiumatrici JOHNSON, GAINESVILLE, GORDEX e BARKER. Sostituisce le dita T-1, G-3 e WK-25.



Art. GAINESVILLE - Un dito piatto, robusto, con una lunga durata ed un'efficiente spiumatura. Adatto a tutti i tipi di macchine. La forma piatta garantisce un eccellente contatto con la superficie della pelle per l'ultima spiumatura, mentre la flessibilità delle dita prevengono ogni danno alla pelle. Viene fornito in tutte le durezza, dal molto morbido M-45 al molto duro M-140 per speciali spiumature dure.

Art. BETTI - Un dito specialmente piatto e robusto. Il suo collo spesso ed il suo speciale design lo rende durevole ed ottimo nella spiumatura. Adatto per le macchine PATRINI, comunemente usato per la spiumatura dei tacchini.

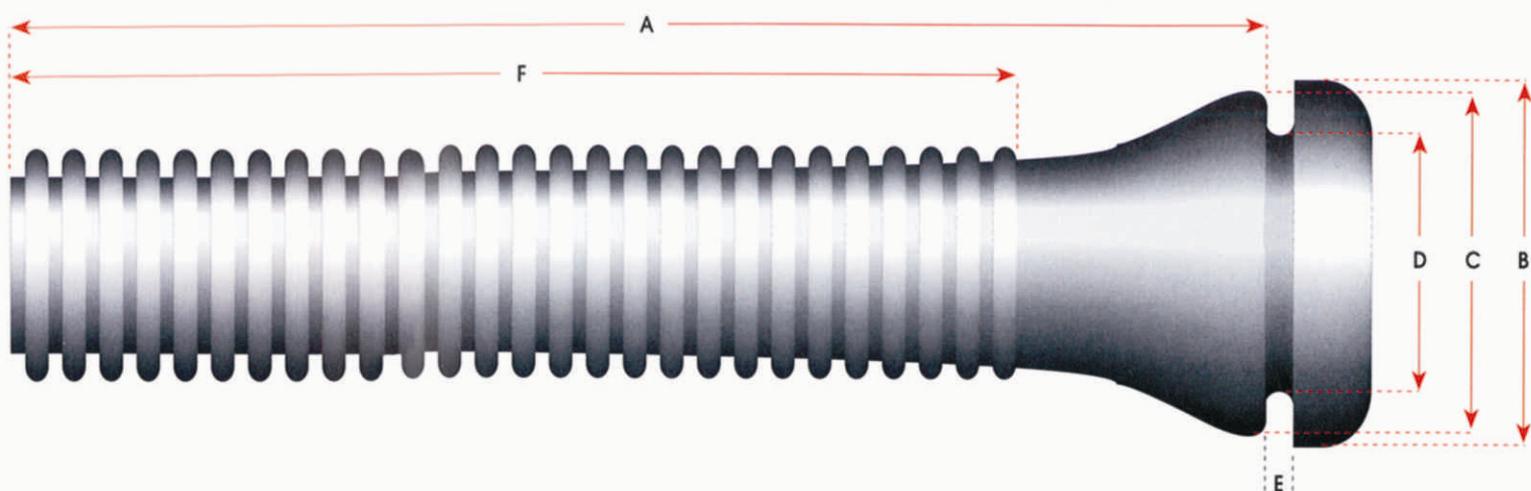


Art. SOFI e LORI - Due piccole e delicate dita usate per la spiumatura delle quaglie o di piccoli animali come: piccioni, pernice ed altri piccoli uccelli. SOFI ha un profilo quadrato mentre LORI ha un profilo rotondo con le nervature rinforzate. Sia LORI che SOFI sono adatte alle macchine BANDINI, BOLVAIR, ORTY ed altre per piccoli animali. Entrambe sono disponibili in tutte le durezza.



Art. GINA - Dito rotondo con uno speciale profilo, specialmente adatto per macchine STORK e MEYN. La combinazione del profilo rotondo e delicato con lo speciale design rinforzato, donano al dito un'eccellente capacità nella spiumatura. La particolare forma della testa e del collo permettono al dito di avere una forte e stabile presa nel disco ed è per questo che è estremamente durevole. Le dita GINA sono prodotte in una vasta gamma di durezza adatte a tutte le esigenze, dal molto morbido M-45 al molto duro M-140.

DATI TECNICI GENERALI



Art.	A	B	C	D	E	F	pz / Conf.	Peso / Conf.
LINO	80	30	23,5	19,5	2	50	600	39,6 Kg
KOP	80	29	25	20,5	2,4	42,5	500	33,5 Kg
GAINESVILLE	134	36,5	29	21	3	90	250	13,8 Kg
DUROTY	85	29	26	22,5	2	44	500	19,5 Kg
BETTI	163	36	34	27	2,3	107	200	15,0 Kg
SOFI	78	22	20	15,5	2	45	1000	13,5 Kg
LORI	78	19	17	13	2	45	1000	18,0 Kg

Codificazione grado di durezza:

- ...M-45 Very soft
- ...M-60 Soft
- ...M-70 Soft medium
- ...M-90 Medium
- ...M-100 Hard medium
- ...M-110 Hard
- ...M-140 Very hard



Loc. Molino, scn
 62020 MONTE SAN MARTINO (MC) - ITALY
 Tel.: +39 0733 / 66.06.56 - Fax: +39 0733 / 66.05.28
 Web: www.forfood.it - e-mail: info@forfood.it