КОМПО

Лучшие среди равных!

ЭВАПАК®

Официальный дистрибьютор на территории РФ

КОМПО-ОПТИ 2000

ШПРИЦ ВАКУУМНЫЙ



КОМПО

Лучшие среди равных!

НоваПак®

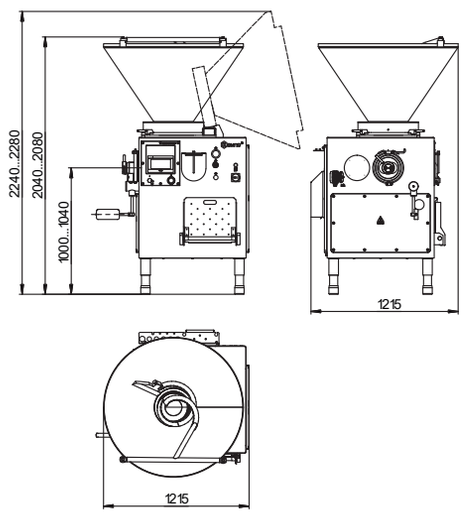
Официальный дистрибьютор на территории РФ

КОМПО-ОПТИ 2000

ШПРИЦ ВАКУУМНЫЙ



Вакуумный колбасный шприц винтового типа КОМПО ОПТИ 2000 предназначен для наполнения и дозирования фаршей варёных колбас, сосисок, сарделек, ливерных и кровяных колбас, а также паштетов. Запатентованная конструкция узлов нагнетающего насоса позволяет получить готовый продукт, отличающийся монолитностью, плотной консистенцией, без пор и пустот. Применение винтов специальной конструкции гарантирует достойное качество рисунка варёно-копчёных, полукопчёных, сырокопчёных и сыровяленых колбас. Шприц подходит для дозирования плавленых сыров, сливочного масла, майонеза и других пастообразных масс. Температурный диапазон перерабатываемых фаршей от -4°С до +60°С.



Технические характеристики

Модель	**2000**	**2000-01**	**2000-02** сырный	**2000-03**
Ворошитель в бункере	+	-	-	+
Загрузочное устройство ФЦД	опция	опция	опция	опция
Устройство порционирующее	опция	опция	-	опция
Волчок-насадка ВНБ	опция	-	-	+
Температурный режим фарша, °С	-4...	+3...	+3...+60	-4...
Подогрев бункера и корпуса вытеснителя	-	-	+	-
Техническая производительность, кг/ч	7500-12000	7500-12000	6200-10000	6500-10000
Производительность измельчения, кг/ч	-	-	-	до 6000
Номинальное напряжение питания электросети, В	400	400	400	400
Диапазон регулирования величины разовой дозы, г:	10-9999	10-9999	10-9999	10-9999
Вместимость бункера, л	250	250	250	250
Высота до оси цевки, мм	1020±20	1020±20	1020±20	1020±20
Установленная мощность, кВт	10	9	9	10
Габаритные размеры, мм: Длина*Ширина*Высота	1215*1215*2080	1215*1215*1930	1215*1215*1930	1215*1215*2080
Вес, не более, кг	695	580	605	735

ДОСТОИНСТВА:

- высокая производительность при выработке всех видов колбас;
- качественное вакуумирование фарша, исключающее наличие пористости во всех видах колбас;
- сохранение рисунка фарша под оболочкой и внутри батона при использовании ВНБ или ВП-6000;
- возможность агрегатирования с клипсатором любого производителя;
- повышенная долговечность рабочих узлов за счёт оригинальной конструкции винтов вытеснителя;
- возможность эффективной работы на жидких фаршах за счёт использования режима «Вакуум+»;
- программируемая система управления с графической сенсорной панелью;
- комплектование дополнительной парой специальных винтов даёт возможность для работы с невакуумированными фаршами;
- все узлы, контактирующие с фаршем легкосъемные и доступные к обработке;
- встроенная система, сигнализирующая о необходимости очередного ТО;
- универсальность, простота в обслуживании, надёжность и низкие финансовые затраты при эксплуатации.

ООО "НоваПак"
Российская Федерация
344064, г. Ростов-на-Дону, ул. Волоколамская, 3Б
www.novapac.ru
e-mail: info@novapac.ru

+7 800 707 08 43
+7 863 303 30 16
+7 928 158 00 28