КОМПО

Лучшие среди равных!

ЭВАПАК®

Официальный дистрибьютор на территории РФ

КОМПО-ОПТИ 2000М

ШПРИЦ ВАКУУМНЫЙ



NEW

КОМПО

Лучшие среди равных!

НоваПак®

Официальный дистрибьютор на территории РФ

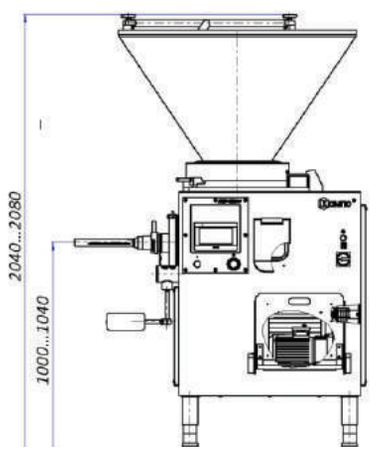
КОМПО-ОПТИ 2000М

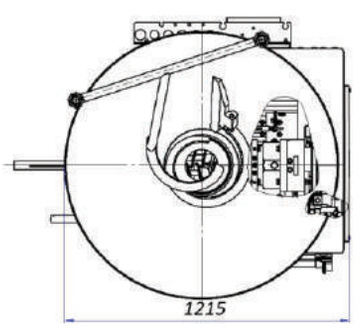
ШПРИЦ ВАКУУМНЫЙ

Вакуумный колбасный шприц винтового типа КОМПО-ОПТИ 2000М предназначен для наполнения и дозирования фаршей варёных и структурных 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 совместно с ВОЛЧКОМ-ПРИСТАВКОЙ ВП-6000 гарантирует высокое качество рисунка варёно-копчёных, полукопчёных, сырокопчёных и сыровяленых колбас на уровне роторных шприцов.

Температурный диапазон перерабатываемых фаршей от -4°С до +60°С.







В КОМПО-ОПТИ 2000М ИСПОЛЬЗУЕТСЯ:

- Вакуумная система с программной регулировкой вакуума
- Усиленный ворошитель для работы на замороженных структурных фаршах
- Двигатель мощностью 11 кВт

В ПРОГРАММНОМ ОБЕСПЕЧЕНИИ КОМПО ОПТИ 2000М РЕАЛИЗОВАНЫ СЛЕДУЮЩИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ:

1. Хранение настроек вакуума в памяти шприца для различных видов фарша
2. Пониженный вакуум
3. Предклипсование
4. Обратное всасывание

ДОСТОИНСТВА:

- оптимальное соотношение цена-качество;
- оптимальная цена владения благодаря оптимальной стоимости и невысоким затратам на эксплуатацию;
- высокая производительность при выработке всех видов колбас;
- высокая точность дозирования;
- универсальность в части возможности выпуска и варёных, и структурных колбас, а также сосисок и сарделек;
- качественное вакуумирование фарша, исключающее наличие пористости во всех видах колбас;
- гибкий подход к комплектованию в части возможности выбора комплекта шнеков под требования конкретного производства;
- сохранение рисунка фарша под оболочкой и внутри батона на уровне роторных шприцов при использовании ВП-6000;
- возможность расширения функциональности, благодаря агрегатированию с ВП-6000 (для структурных колбас) и КОМПО-ТВИСТ ПЛК-700 (для сосисок и сарделек);
- возможность агрегатирования с клипсатором любого производителя.

Технические характеристики

Модель	2000М
Наличие ворошителя в бункере	+
Загрузочное устройство ФЦД	опция
Порционирующее устройство	опция
Температурный режим фарша	-4 °С
Теоретическая производительность, кг/ч	9000 - 14000
Номинальное напряжение питания электросети, В	400
Диапазон регулирования величины разовой дозы, г	10 - 9999
Вместимость бункера, л	250
Высота до оси цевки, мм	1020 ± 20
Мощность двигателя, кВт	11
Габаритные размеры, мм: Длина*Ширина*Высота	1215*1215*2080
Вес нетто, кг	695

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