

Шприц вакуумный МИНИ-1500

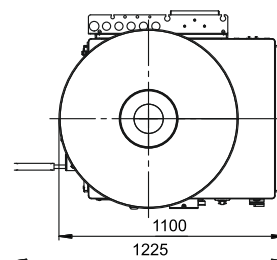
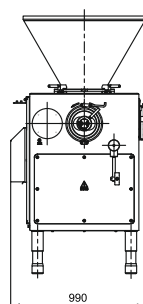
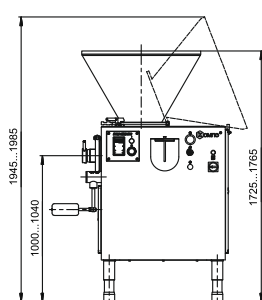


Вакуумный колбасный шприц винтового типа КОМПО-МИНИ 1500 предназначен для наполнения и дозирования фаршей варёных колбас, сосисок, сарделек, ливерных и кровяных колбас, а также паштетов. Шприц разработан специально для использования на небольших производствах и имеет компактные габаритные размеры и уменьшенную ёмкость загрузочного бункера.



Достоинства:

- Возможность высококачественной выработки варёных и полукопчёных колбас с температурой фарша не ниже плюс 3°C;
- Высокая степень вакуумирования, исключая наличие пористости в продукте;
- Сохранение рисунка фарша полукопчёных колбас под оболочкой на срезе батона;
- Повышенная долговечность рабочих органов за счёт оригинальной конструкции винтов вытеснителя;
- Возможность эффективной работы на жидких фаршах за счёт использования режима «Вакуум+»;
- Возможность агрегатирования с ручными и полуавтоматическими клипсаторами любого производителя;
- Комплектование дополнительной парой специальных винтов даёт возможность для работы с невакуумированными фаршами;
- Возможность наполнения оболочек пастообразным продуктом (плавленый сыр, сливочное масло, творог и другое сырьё);
- Универсальность, простота в обслуживании, надёжность и низкие финансовые затраты при эксплуатации.



Технические характеристики

Номинальное напряжение питания электросети, В 400	Загрузочное устройство ФЦД ОПЦИЯ	Диапазон регулирования величины разовой дозы, г: 10-9999
Вместимость бункера, л 100	Высота до оси цевки, мм 1020±20	Установленная мощность, кВт 15

Модель	1500	1500-01 сырный
Устройство порционирующее	опция	-
Температурный режим фарша, °C	+3	+3...+60
Подогрев бункера и корпуса вытеснителя	-	+
Массовая подача при номинальной частоте вращения, кг/ч	5000 - 7500	4000 - 5500
Габаритные размеры, мм: Длина* Ширина* Высота	1100*990*1765	1200*1100*1825
Вес, не более, кг	560	520