

Шприц вакуумный ОПТИ-2000

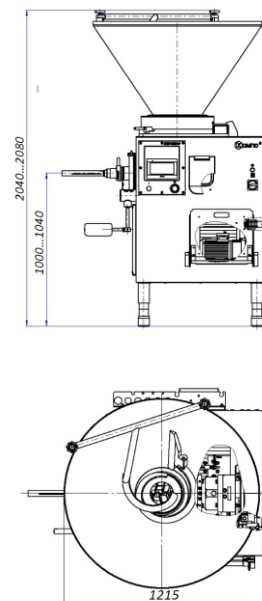


Вакуумный колбасный шприц винтового типа КОМПО-ОПТИ 2000 предназначен для наполнения и дозирования фаршей варёных и структурных колбас, сосисок, сарделек, ливерных и кровяных колбас, а также паштетов. Запатентованная конструкция узлов нагнетающего насоса позволяет получить готовый продукт, отличающийся 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°C до +60°C.



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 ПЛТ-700 (для сосисок и сарделек);
- Возможность агрегатирования с клипсатором любого производителя.



В КОМПО-ОПТИ 2000 используется:

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

В программном обеспечении КОМПО-ОПТИ 2000 реализованы следующие дополнительные функции:

- Хранение настроек вакуума в памяти шприца для различных видов фарша;
- Пониженный вакуум;
- Предклипсование;
- Обратное всасывание.

Технические характеристики

Модель	3000	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	7500-1200	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