

Коммерческое предложение

Шприц вакуумный (колбасный, дозирующий роторный) ИПКС-047МД(Н)



Это оборудование предназначено для набивки сосисок, сарделек, колбас, а также для дозирования колбасного сыра, паштетов, творога и других однородных продуктов в синтетическую и натуральную оболочку. Вакуумный роторный колбасный дозирующий шприц разработан для порционного наполнения оболочек фаршем или другими продуктами с возможностью настройки требуемой дозы.

Высокое давление, создаваемое вращающимся ротором с 12 подвижными лопатками, и вакуум, создаваемый в корпусе ротора, гарантируют плотное наполнение колбасных оболочек. Наличие двух независимых каналов автоматического управления позволяет регулировать давление нагнетания фарша и точность порционирования при производстве сосисок, сарделек и колбас.

Вакуумный шприц для фарша поставляется с тремя насадками диаметром 14, 20, 38 мм (54 мм доступно по заказу), вакуумным манометром и разделительной камерой для предотвращения попадания фарша в вакуумный насос. При условиях производителя можно дополнительно оснастить вакуумный шприц дозирующим переключивающим устройством ИПКС-044(Н), заменив блок управления шприца на ИПКС-047ПБУ, чтобы получить модель шприца-перекрытчика ИПКС-047МП(Н). Он также совместим и легко совмещается с промышленными клипсаторами разных марок.

Шприц изготовлен из пищевой нержавеющей стали.













Производительность по подаче продукта в оболочку, не менее, кг/ч	1200
Объем бункера (л)	100
Количество лопаток ротора, шт.	12
Частота вращения ротора, об/мин	28-93
Рабочее давление подаваемого в оболочку продукта, не менее, кгс/кв.см	6
- минимальная, кг	0,03
- максимальная, кг	2,0
Погрешность дозирования (%)	9
- от 0,03 до 0,05 кг	9
- от 0,05 до 0,5 кг	3
- от 0,5 до 2,0 кг	1,5
Предельное остаточное давление, кгс/кв.см	-0,8
Установленная мощность, не более, кВт	2,2
Габаритные размеры, не более, мм	1100x700x1700
Масса, не более, кг	200

Цена - 671141.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд