

Коммерческое предложение

Шприц вакуумный (колбасный, роторный) ИПКС-047М(Н)



Данное оборудование предназначено для набивки сосисок, сарделек, колбас, а также для дозирования паштетов, колбасного сыра, творога и других однородных продуктов в синтетическую оболочку и подобные материалы. Вакуумный роторный колбасный шприц предназначен для порционного наполнения полимерных и натуральных оболочек фаршем или другими однородными продуктами, такими как паштеты, плавленый сыр, творог, джем и другие.

Высокое давление, создаваемое вращением ротора с 12 подвижными лопатками, а также создание вакуума в корпусе ротора, гарантируют плотное заполнение оболочек продуктом. Шприц для фарша комплектуется тремя насадками диаметром 14, 20, 38 мм (54 мм доступно по заказу), вакуумным манометром и разделительной камерой, предназначенной для предотвращения попадания фарша в вакуумный насос. Дозирование наполнения колбасной оболочки осуществляется путем регулировки длительности нажатия на рычаг пуска. Для дозированной набивки колбасной оболочки можно подключить клипсатор с датчиком дозы. Шприц совместим и легко совмещается с промышленными клипсаторами разных марок.







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	93
Рабочее давление подаваемого в оболочку продукта, не менее, кгс/кв.см	6
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	190

Цена - 449984.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд