

КОМПО-ОПТИ 2000 М ШПРИЦ ВАКУУМНЫЙ



КСП

ТЕРРИТОРИЯ
ОПТИМАЛЬНЫХ
РЕШЕНИЙ

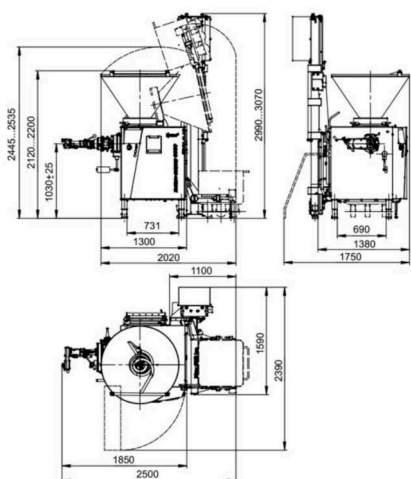
КОМПО-ОПТИ 2000 М ШПРИЦ ВАКУУМНЫЙ

info@ksp-pro.ru | www.ksp-pro.ru



Отсканируйте QR-код и получите полную информацию по продукту

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.



КСП

ТЕРРИТОРИЯ
ОПТИМАЛЬНЫХ
РЕШЕНИЙ

ООО «КСП»

140000, Московская обл., г. Люберцы
ул. Красная, д. 1, литер Б, офис 601

+7 (495) 501-62-62, +7 (495) 501-62-63, +7 (910) 404-03-39

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

МОДЕЛЬ

КОМПО-ОПТИ 2000 М

Наличие ворошителя в бункере	+
Загрузочное устройство ФЦД	Опция
Порционирующее устройство	Опция
Температурный режим фарша, °C	До -4°C
Теоретическая производительность, кг/ч	9000-14000
Номинальное напряжение питания электросети, Диапазон регулирования величины разовой дозы, г	400 10-999999
Вместимость бункера, л	250
Высота до оси цевки, мм	1020±20
Установленная мощность со всеми опциями, кВт	11
Габаритные размеры с загрузочным устройством, мм: Длина*Ширина*Высота	1215*1215*2080
Вес нетто со всеми опциями, кг	695

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:

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

ДОСТОИНСТВА:

- + Оптимальное соотношение цена-качество
- + Оптимальная цена владения, благодаря оптимальной стоимости и невысоким затратам
- + Высокая производительность при выработке всех видов колбас
- + Высокая точность дозирования
- + Универсальность в части возможности выпуска и вареных, и структурных колбас, а также сосисок и сарделек
- + Качественное вакуумирование фарша, исключающее наличие пористости во всех видах колбас
- + Возможность агрегатирования с клипсатором любого производителя
- + Гибкий подход к комплектованию в части возможности выбора комплекта шнеков под требования конкретного производства



КСП

ТЕРРИТОРИЯ
ОПТИМАЛЬНЫХ
РЕШЕНИЙ

ООО «КСП»

140000, Московская обл., г. Люберцы
ул. Красная, д. 1, литер Б, офис 601

+7 (495) 501-62-62, +7 (495) 501-62-63, +7 (910) 404-03-39

НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА:



АВТОРИЗОВАННЫЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР КОМПО

Ремонт, сервисное и техническое
обслуживание оборудования



ЦЕНА ЗАВОДА ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Успешный опыт работы компании
более 20 лет



МИНИМАЛЬНЫЕ СРОКИ ПОСТАВКИ

Самые востребованные
модели в наличии на складе



КОМАНДА ПРОФЕССИОНАЛОВ

Высокий уровень знаний
аттестованных специалистов

ООО «КСП»

140000, Московская обл., г. Люберцы

ул. Красная, д. 1, литер Б, офис 601

+7 (495) 501-62-62, +7 (495) 501-62-63

+7 (910) 404-03-39



КСП

ТЕРРИТОРИЯ
ОПТИМАЛЬНЫХ
РЕШЕНИЙ