

# КОМПО-ОПТИ 2000 ШПРИЦ ВАКУУМНЫЙ



**КСП**

ТЕРРИТОРИЯ  
ОПТИМАЛЬНЫХ  
РЕШЕНИЙ

# КОМПО-ОПТИ 2000

## ШПРИЦ ВАКУУМНЫЙ

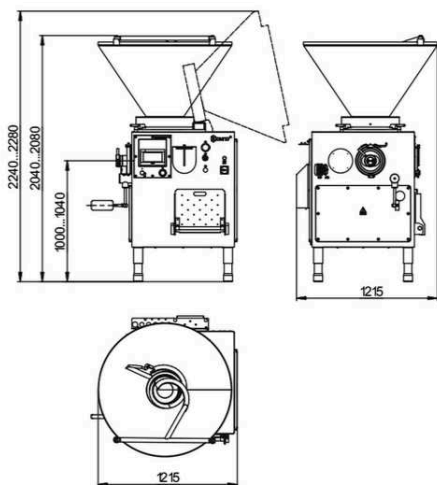
info@ksp-pro.ru | www.ksp-pro.ru



Отсканируйте QR-код и получите полную информацию по продукту

Вакуумный колбасный шприц винтового типа КОМПО-ОПТИ 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 гарантирует высокое качество рисунка варёно-копчёных, полукопчёных, сырокопчёных и сыровяленых колбас. Шприц подходит для дозирования плавленых сыров, сливочного масла, майонеза и других пастообразных масс.

Температурный диапазон перерабатываемых фаршей от -4°C до +60°C



**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	2000	2000-01	2000-02 <small>сырный</small>	2000-03
Ворошитель в бункере	+	—	—	+
Загрузочное устройство ФЦБ	Опция	Опция	Опция	Опция
Устройство порционировующее	Опция	Опция	—	Опция
Волчок-насадка ВНБ	Опция	—	—	—
Температурный режим фарша, °C	-4... °C	+3... °C	+3...°C +60 °C	-4... °C
Подогрев бункера и корпуса вытеснителя	—	—	+	—
Техническая производительность, кг/ч	7500-12000	7500-12000	6200-10000	6500-10000
Производительность измельчения, кг/ч	—	—	—	6000
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 с загрузочным устройством, мм: Длина*Ширина*Высота	1215*1215*2080	1215*1215*1930	1215*1215*1930	1215*1215*2080
Вес нетто со всеми опциями, кг	695	580	605	735

## ДОСТОИНСТВА:

- + Высокая производительность при выработке всех видов колбас
- + Высокая степень вакуумирования, исключающая наличие пористости во всех видах колбас
- + Сохранение рисунка фарша под оболочкой и на срезе
- + Возможность агрегатирования с клипсатором любого производителя
- + Универсальность, простота в обслуживании, надёжность и низкие затраты при эксплуатации
- + Повышенная долговечность рабочих органов за счёт оригинальной конструкции винтов вытеснителя
- + Программируемая система управления
- + Возможность наполнения оболочек плавленым сыром, сливочным маслом, творогом



**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