

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

Данное оборудование предназначено для набивки сосисок, сарделек, колбас, для дозирования колбасного сыра, паштетов, творога в синтетическую оболочку и т.п. Вакуумный роторный колбасный дозирующий шприц предназначен для порционного (с настройкой требуемой дозы) наполнения полимерных и натуральных оболочек фаршем или иным однородным продуктом (паштеты, плавленый сыр, творог, джем и др.). Высокое давление нагнетания продукта, обеспечиваемое вращением ротора с 12 подвижными лопатками, а также создание вакуума в корпусе ротора гарантируют плотную набивку колбасных оболочек. Наличие двух независимых каналов автоматического управления позволяет отдельно управлять давлением нагнетания фарша и точностью порционирования при производстве сосисок, сарделек и колбас. Шприц вакуумный для фарша комплектуется тремя цевками диаметром 14, 20, 38 мм и под заказ 54 мм, вакууметром и камерой - разделителем сред, предназначенной для предотвращения попадания фарша в вакуумный насос. Имеется возможность в условиях завода-изготовителя дооснащать шприц вакуумный дозирующий переключившим устройством ИПКС-044(Н) (при условии замены блока управления шприца на ИПКС-047ПБУ) с целью получения модели шприца-переключика ИПКС-047МП(Н). Совместим и легко комплектуется с промышленными клипсаторами различных марок. Изготовлен из пищевой нержавеющей стали.



Цена: 679519 руб.

Характеристики	
- от 0,5 до 2,0 кг	1,5
- от 0,05 до 0,5 кг	3
- от 0,03 до 0,05 кг	9
- минимальная, кг	0,03
- максимальная, кг	2,0
Масса, не более, кг	200
Объем бункера, не менее, л	100
Установленная мощность, кВт	2,2
Масса в упаковке, не более, кг	215
Количество лопаток ротора, шт.	12
Частота вращения ротора, об/мин	28-93
Габаритные размеры, не более, мм	1100x700x1700

Характеристики

Погрешность дозирования, не более, %	
Предельное остаточное давление, кгс/кв.см	-0,8
Габаритные размеры в упаковке, не более, мм	800x720x1830
Масса одной дозы подаваемого в оболочку продукта	
Производительность по подаче продукта в оболочку, не менее, кг/ч	1200
Рабочее давление подаваемого в оболочку продукта, не менее, кгс/кв.см	6

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому Мы можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23