

## Шприц вакуумный (перекрутчик для колбас, сосисок, шнековый) ИПКС-047ШП(Н)

Вакуумный шнековый колбасный шприц-перекрутчик предназначен для набивки сосисок, сарделек, колбас, для дозирования паштетов, колбасного сыра, творога в синтетическую оболочку и т.п. Обеспечивает порционное наполнение полимерных и натуральных оболочек неструктурным фаршем или иным однородным продуктом (паштеты, плавленый сыр, творог, джем и др.). Высокое давление нагнетания продукта, обеспечиваемое вращением шнека, а также создание вакуума гарантируют плотное заполнение оболочек. Шприц для работы в режиме перекрутчика с синтетическими колбасными оболочками в гильзе комплектуется цевками с наружным диаметром 12 и 14 мм. Наличие трех независимых каналов автоматического управления позволяет отдельно управлять давлением нагнетания фарша, точностью порционирования и кратностью перекручивания оболочек при производстве сосисок, сарделек и колбас. Вакуумный шнековый колбасный шприц-перекрутчик может использоваться для непрерывного наполнения оболочки и наполнения оболочки с дозированием без перекрутки, комплектуется тремя цевками с наружным диаметром 14, 20, 38 мм и под заказ 54 мм, вакууметром и камерой - разделителем сред, предназначенной для предотвращения попадания фарша в вакуумный насос. Колбасный шприц может производить набивку как натуральных, так и синтетических колбасных оболочек. Для обеспечения работы шприца-перекрутчика с натуральными оболочками в комплектацию шприца введена дополнительная гайка (поставляется по дополнительному заказу), обеспечивающая работу шприца с открытой цевкой, что позволяет производить набивку натуральной оболочки фаршем и перекрутку при поддержании оболочки рукой. Шприц для фарша ИПКС-047ШП(Н), укомплектованный дополнительной гайкой, может работать на натуральной оболочке с цевками, имеющими наружный диаметр 12, 14. Возможен заказ цевок диаметром 16 и 20 мм. Шприц для набивки сосисок и колбас ИПКС-047ШП(Н) совместим и легко комплектуется с промышленными клипсаторами различных марок. Изготовлен из пищевой нержавеющей стали.



**Цена: 977786 руб.**

### Характеристики

Характеристики	
- от 0,5 до 2,0 кг	**
- от 0,05 до 0,5 кг	**
- от 0,03 до 0,05 кг	**
Масса, не более, кг	260
Объем бункера, не менее, л	100
- наружный диаметр цевки, мм	12, 14, (20***)
Диаметр цевок для колбас, мм	14, 20, 38, (54*)
Установленная мощность, кВт	5,2

Характеристики	
Устройство переключивающее:	
Масса в упаковке, не более, кг	280
Высота расположения цевки, мм	1000
Габаритные размеры, не более, мм	1300x800x1700
Погрешность дозирования, не более, %	
* - поставляется по отдельному заказу	
Предельное остаточное давление, кгс/кв.см	-0,9
Габаритные размеры в упаковке, не более, мм	1300x720x1770
Частота вращения нагнетающего шнека, об/мин	0-1400
- оптимальное кол-во перекруток оболочки, ед.	2-4
Установленная мощность вакуумного насоса, кВт	0,4
*** - под заказ, переключивание полуавтоматическое	
Режимы работы: перекрутка, дозирование, непрерывный	
** - погрешность регламентируется в соответствии с ГОСТ 8.579-2002	
Производительность по производству сосисок 50 г, не более, шт./ч	2000
Производительность по подаче продукта в оболочку, не менее, кг/ч	500-1500
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/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?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**