



АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org
вакуум-упаковка.рф
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

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 работ

...

Полное описание читайте на странице товара:
<https://alfaprom.org/product/shprips-vakuumnyi-perekrutchik-dlia-kolbas-sosisok-shnekovi-i-ips-047shp-n/>

Цена: 1046231.00 руб.



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

С уважением,
Команда АЛЬФАПРОМ - Пищевое и упаковочное
оборудование. Надежно. Быстро. Удобно.

тел. 8 (800)-200-29-23
e-mail: sale@alfaprom.org



АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org

вакуум-упаковка.рф

elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

Устройство перекручивающее:	
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, перекручивание 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 - [YouTube](#)

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг, Альфамобиль, АРЕНЗА-ПРО, ЧЕЛИНДЛИЗИНГ, ФЕРА, Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.