



# КОМПО-ОПТИ 2000М

## ШПРИЦ ВАКУУМНЫЙ



**NEW**

## КОМПО-ОПТИ 2000М

### ШПРИЦ ВАКУУМНЫЙ

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.

Температурный диапазон перерабатываемых фаршей от -4°С до +60°С.

#### 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:

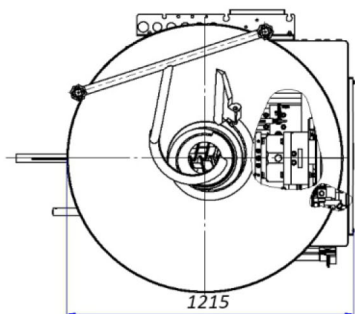
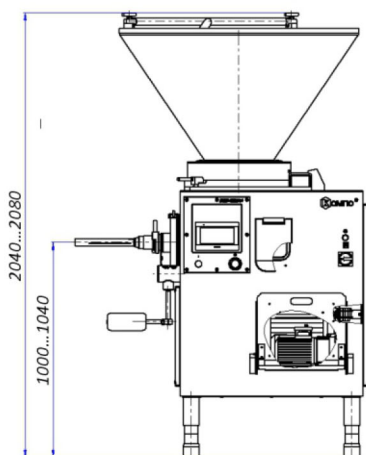
- 1 Хранение настроек вакуума в памяти шприца для различных видов фарша
- 2 Пониженный вакуум
- 3 Предклипсование
- 4 Обратное всасывание

#### ДОСТОИНСТВА:

- оптимальное соотношение цена-качество;
- оптимальная цена владения благодаря оптимальной стоимости и невысоким затратам на эксплуатацию;
- высокая производительность при выработке всех видов колбас;
- высокая точность дозирования;
- универсальность в части возможности выпуска и варёных, и структурных колбас, а также сосисок и сарделек;
- качественное вакуумирование фарша, исключающее наличие пористости во всех видах колбас;
- гибкий подход к комплектованию в части возможности выбора комплекта шнеков под требования конкретного производства;
- сохранение рисунка фарша под оболочкой и внутри батона на уровне роторных шприцов при использовании ВП-6000;
- возможность расширения функциональности, благодаря агрегатированию с ВП-6000 (для структурных колбас) и КОМПО-ТВИСТ ПЛК-700 (для сосисок и сарделек);
- возможность агрегатирования с клипсатором любого производителя.

#### Технические характеристики

Модель	2000М
Наличие ворошителя в бункере	+
Загрузочное устройство ФЦД	опция
Порционирующее устройство	опция
Температурный режим фарша	-4 °С
Теоретическая производительность, кг/ч	9000 - 14000
Номинальное напряжение питания электросети, В	400
Диапазон регулирования величины разовой дозы, г	10 - 9999
Вместимость бункера, л	250
Высота до оси цевки, мм	1020 ± 20
Мощность двигателя, кВт	11
Габаритные размеры, мм:	
Длина*Ширина*Высота	1215*1215*2080
Вес нетто, кг	695



#### ООО «Компо-СП»

140000, Московская обл.,  
г. Люберцы, ул. Красная, д.1, офис 601,  
тел./факс: +7 (495) 565-46-15, +7 (495) 558-66-96  
www.kompo-sp.com  
e-mail: info@kompo-sp.ru