Шприц вакуумный (колбасный, роторный) ИПКС-047М(Н)

Данное оборудование предназначено для набивки сосисок, сарделек, колбас, для дозирования паштетов, колбасного сыра, творога в синтетическую оболочку и т.п.
Вакуумный роторный колбасный шприц предназначен для порционного 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

...

Полное описание читайте на странице товара: https://alfaprom.org/product/shprits-vakuumnyi-kolbasnyi-rotornyi-ipks-047m-n/

Цена: 481483.00 руб.

Характеристики	
Масса, не более, кг	190
Объем бункера, не менее, л	100
Установленная мощность, кВт	2,2
Масса в упаковке, не более, кг	210
Количество лопаток ротора, шт.	12
Частота вращения ротора, об/мин	93

Габаритные размеры, не более, мм	1100x700x1700
Предельное остаточное давление, кгс/кв.см	-0,8
Габаритные размеры в упаковке, не более, мм	800x720x1830
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 - 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.