

КОМПО-МАКСИ 3000

ШПРИЦ ВАКУУМНЫЙ



КОМПО-МАКСИ 3000

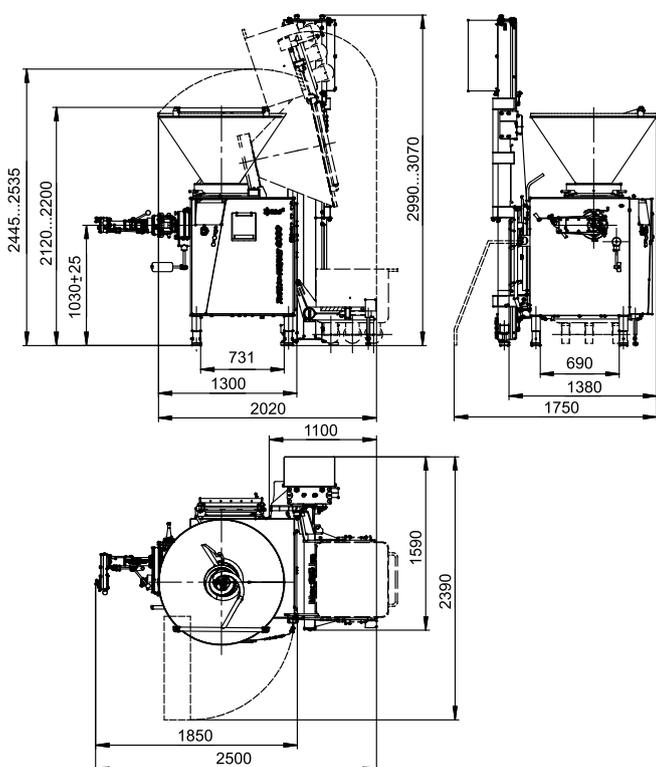
ШПРИЦ ВАКУУМНЫЙ

Вакуумный колбасный шприц винтового типа КОМПО-МАКСИ 3000 предназначен для наполнения и дозирования фаршей варёных, варёно-копченых, полукопчёных, сырокопчёных и сыровяленых колбас, сосисок, сарделек, а также других пастообразных масс.



Технические характеристики

Модель	МАКСИ 3000
Ворошитель в бункере	+
Загрузочное устройство ФЦВ	опция
Устройство порционирующее ФПС	опция
Волчок-насадка ВНБ	опция
Температурный режим фарша, °С	-4
Массовая подача при номинальной частоте вращения, кг/ч	12000-16500
Производительность измельчения с ВНБ, кг/ч	до 6500
Номинальное напряжение питания электросети, В	400
Диапазон регулирования величины разовой дозы, г	10-99999
Вместимость бункера, л	270
Высота до оси цевки, мм	1030±25
Установленная мощность со всеми опциями, кВт	до 20
Габаритные размеры шприца, мм:	
Длина*Ширина*Высота	1300*1380*2200
Габаритные размеры с загрузочным устройством ФЦВ, мм: Длина*Ширина*Высота	2020*1750*3070
Габаритные размеры с устройством порционирующим ФПС, мм: Длина*Ширина*Высота	1850*1380*2200
Вес нетто со всеми опциями, кг	до 1320



ДОСТОИНСТВА:

- высокая производительность при выработке всех видов колбас;
- качественное вакуумирование фарша, исключающее наличие пористости во всех видах колбас;
- функция обратного всасывания фарша, снижающая потери фарша при замене оболочки и позволяющая более эффективно клипсовать нежные оболочки;
- функция корректировки первой дозы фарша;
- сохранение рисунка фарша под оболочкой и внутри батона при использовании ВНБ или ВП-6000;
- возможность агрегатирования с клипсатором любого производителя;
- повышенная долговечность рабочих узлов за счёт оригинальной конструкции винтов вытеснителя;
- возможность эффективной работы на жидких фаршах за счёт использования режима «Вакуум+»;
- программируемая система управления с графической сенсорной панелью;
- комплектование дополнительной парой специальных винтов даёт возможность для работы с невакуумированными фаршами;
- все узлы, контактирующие с фаршем легкосъёмные и доступные к обработке;
- встроенная система, сигнализирующая о необходимости очередного ТО;
- универсальность, простота в обслуживании, надёжность и низкие финансовые затраты при эксплуатации.

ООО «КОМПО Технолоджис»

129347 г. Москва Ярославское шоссе д. 146 корп. 2 офис 423.

Сайт: kompo-on.ru

e-mail: info@ikompo.com

☎ 8-800-770-76-31

☎ +7 964 527 09 32

▶ [КОМПО](http://kompo)

▶ t.me/kompo_official

Наши клиенты

Перечень предприятий, где установлен шприц КОМПО МАКСИ 3000

Российская Федерация



АО «АБИ Продакт»



ОАО «Останкинский
мясоперерабатывающий
комбинат», г. Москва



«Звениговский»
ООО Мясокомбинат



ООО «Скопинский МК»



Дзержинский МК



ООО «МПЗ Богородский»



ООО
«МПЗ Мясницкий ряд»



ООО «Бабинский
мясоперерабатывающий
комбинат»



ООО «Ростовский
колбасный завод»



АО Санаторий
«Янган Тау»



ООО МПК
«Скворцово»



ООО «Анком»

Наши клиенты

Перечень предприятий, где установлен шприц КОМПО МАКСИ 3000

Российская Федерация



ОАО «Обнинский колбасный завод»



ООО «Чебаркульская птица»

ЗАО Единство

ЗАО «Единство»



ЗАО «Суджанский мясокомбинат»



ООО «Вельская птицефабрика»



ООО «КУМК»



ООО «Бердянские колбасы»



ООО «ДАР ИНВЕСТ»