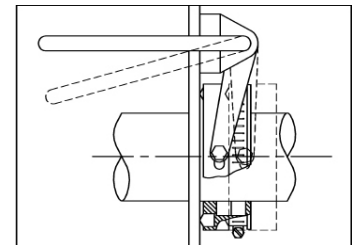




ВАКУУМНАЯ СИСТЕМА ДЛЯ ФАРШИРОВКИ/НАПОЛНЕНИЯ

- Производительность вакуумной системы: до 12700 кг/час, в зависимости от продукта.
- Для вращения лопастного насоса переменной производительности, питающего шнека и мешалки применяется мощная система гидропривода.
- Вакуумная крышка открывается и закрывается гидравлически. Для безопасности оператора применяется система блокировки, которая не допускает случайного закрытия крышки.
- Быстрая и удобная вакуумная загрузка.
- Установка одобрена USDA и утверждена CE, ее конструкция соответствует санитарным нормам проектирования AMI.



Быстроразъемные водонепроницаемые уплотнения валов специальной конструкции обеспечивают полную санобработку промывкой под давлением.

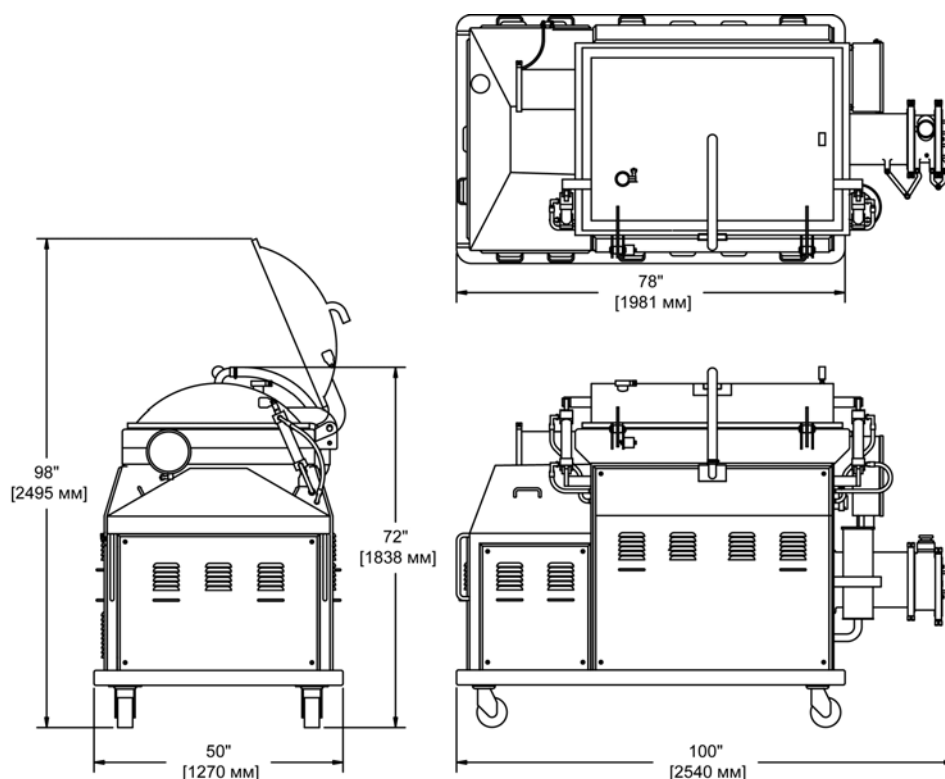
ВАКУУМНАЯ СИСТЕМА ДЛЯ ФАРШИРОВКИ/НАПОЛНЕНИЯ

В тех случаях, когда необходимо высокопроизводительное оборудование непрерывного действия для фаршировки и наполнения, вакуумные установки Cozzini для фаршировки (VSS) не имеют себе равных.

Воспользуйтесь уникальными машинами Cozzini VSS – Вам гарантированы улучшенное/стабильное вакуумирование готового продукта и высокая производительность. В конструкции VSS применяется надежная гидросистема.

Полностью интегрированный теплообменник поддерживает низкую температуру гидравлической жидкости, что обеспечивает надежную работу машины даже при высокой нагрузке в течение длительного времени.

От тонких эмульсий и измельченной продукции крупной структуры до смесей, содержащих куски натурального мяса - машины VSS выводят любую технологическую линию фаршировки/наполнения с большим объемом производства на новый уровень эффективности и экономичности.



ВАКУУМНАЯ СИСТЕМА ДЛЯ ФАРШИРОВКИ

Напряжение, В	л.с.	кВт	Потребляемый ток, А
380	25/5	18/4	80
460	всего 30	всего 22	60

04/06 RU