

# КОМПО-МАКСИ 3000 ШПРИЦ ВАКУУМНЫЙ

 **ОМПО**



**КСП**

ТЕРРИТОРИЯ  
ОПТИМАЛЬНЫХ  
РЕШЕНИЙ

# КОМПО-МАКСИ 3000

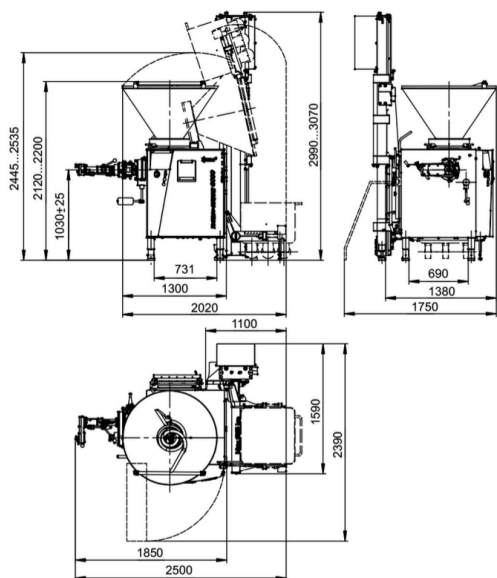
## ШПРИЦ ВАКУУМНЫЙ

info@ksp-pro.ru | www.ksp-pro.ru



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

Отсканируйте QR-код и получите полную информацию по продукту



**КСП**

ТЕРРИТОРИЯ  
ОПТИМАЛЬНЫХ  
РЕШЕНИЙ

ООО «КСП»

140000, Московская обл., г. Люберцы  
ул. Красная, д. 1, литер Б, офис 601

+7 (495) 501-62-62, +7 (495) 501-62-63, +7 (910) 404-03-39

# ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

## МОДЕЛЬ

КОМПО-МАКСИ 3000

Наличие ворошителя в бункере	+
Загрузочное устройство ФЦВ	Опция
Порционирующее устройство ФПС	Опция
Волчок-насадка ВНБ	Опция
Температурный режим фарша, °C	-4
Массовая подача при номинальной частоте вращения, кг/ч	12000-16500
Производительность измельчения с ВНБ, кг/ч	до 6500
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	1300*1380*2200
Габаритные размеры с загрузочным устройством	2020*1750*3070
Габаритные размеры с устройством порционирующим ФПС, мм	1850*1380*2200
Вес нетт 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 невакуумируемыми фаршами
- + Все узлы контактирующие с фаршем легко съёмные и доступные к обработке
- + Встроенная система, сигнализирующая о необходимости очередного ТО
- + Универсальность, простота в обслуживании, надёжность и низкие финансовые затраты при эксплуатации



**КСП**

ТЕРРИТОРИЯ  
ОПТИМАЛЬНЫХ  
РЕШЕНИЙ

ООО «КСП»

140000, Московская обл., г. Люберцы  
ул. Красная, д. 1, литер Б, офис 601

+7 (495) 501-62-62, +7 (495) 501-62-63, +7 (910) 404-03-39

## НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА:



### АВТОРИЗОВАННЫЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР КОМПО

Ремонт, сервисное и техническое  
обслуживание оборудования



### ЦЕНА ЗАВОДА ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Успешный опыт работы компании  
более 20 лет



### МИНИМАЛЬНЫЕ СРОКИ ПОСТАВКИ

Самые востребованные  
модели в наличии на складе



### КОМАНДА ПРОФЕССИОНАЛОВ

Высокий уровень знаний  
аттестованных специалистов

### ООО «КСП»

140000, Московская обл., г. Люберцы

ул. Красная, д. 1, литер Б, офис 601

+7 (495) 501-62-62, +7 (495) 501-62-63

+7 (910) 404-03-39



# КСП

ТЕРРИТОРИЯ  
ОПТИМАЛЬНЫХ  
РЕШЕНИЙ