

ВАКУУМНЫЙ ШПРИЦ RS-110

Непрерывный универсальный вакуумный шприц RS 110 представляет собой компактную и чрезвычайно универсальную машину, которая идеально подходит для набивки как стандартных колбасных изделий, так и различных видов продукции, в соответствии с новыми тенденциями рынка. Эта модель идеально подходит для малых и средних производителей высококачественных продуктов.

Универсальность этого наполнителя обеспечивается лёгким переходом на наполнение различных видов продукции в течение рабочего дня. Новый многофункциональный управляющий компьютер с иконками обеспечивает быстрый доступ к выбору параметров для наполнения, быстрого



программирования и вызова программ во время производственного процесса. В управляющем компьютере могут быть сохранены до 100 различных программ. Модель RS 110 может быть подключена к большому диапазону аксессуаров Risco для удовлетворения любых настоящих или будущих производственных нужд.

Преимущества конструкции:

- Максимальная гибкость производства
- Нежный и точный процесс заполнения
- Высокая эффективность производства
- Большое разнообразие аксессуаров
- Интуитивно понятный интерфейс программирования
- Низкие затраты на обслуживание
- Малые габаритные размеры

RS 110

Производительность	кг./ч	3100
Скорость работы	шт./мин	450
Максимальное давление	бар	35
Потребляемая мощность	кВт	3-5
Емкость бункера литров	л	70

Компания Интермик оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию оборудования и изменять его технические характеристики в связи с изменениями конструкции машин и индивидуальными пожеланиями клиента.

тел. 995 599 566 850

e-mail: georgia@intermik.eu

e-mail: yantarspices@intermik.eu

тел. +7 4012 57 40 16

Калининград: