

# ВЕМАГ Лаки-Линкер

Компактно, бюджетно и универсально  
для небольших и средних предприятий с частой сменой сортов продукции

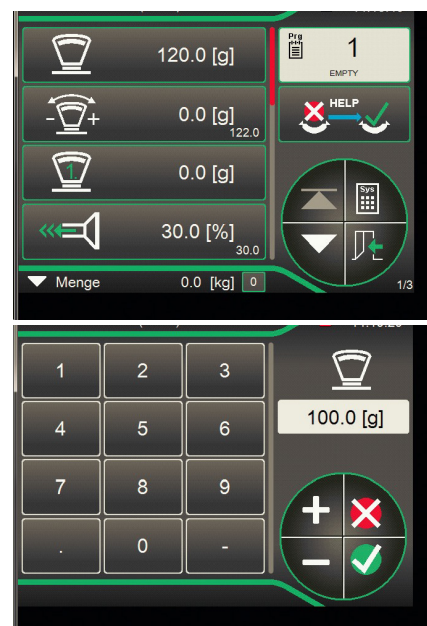


VEMAG Lucky-Linker разработан для небольших и средних предприятий с частой сменой сортов продукции. Модель отличают минимизация остатков фаршевых масс и низкие энергозатраты.

Инновационное решение и превосходный уровень качества для широкого спектра продуктов.

## ВЫГОДЫ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ В СОЧЕТАНИИ С НИЗКИМИ ЗАТРАТАМИ

- Комплексное решение для производства колбасных изделий: прямое наполнение, порционирование, перекручивание
- Универсальность – широкий спектр возможного оснащения: работа с переключником, подключение клипсатора, стыковка с дополнительными устройствами для производства полуфабрикатов
- Отличное качество получаемой продукции – бережная транспортировка фаршевых масс любой консистенции, обеспечивающая плотную набивку и отсутствие пористости
- Наглядное руководство по эксплуатации – просто запустить, удобно работать, легко обслуживать
- Интуитивное управление, графический дисплей – доступно каждому
- Компактность и гигиенический дизайн – доступен для эксплуатации на предприятиях с ограниченной площадью и высокими требованиями по гигиене производства



# VEMAG Лаки-Линкер

## Комплектация и описание

Вакуумный шприц непрерывного действия для набивки и порционирования  
Вакуумирование продукта при помощи встроенного вакуумного насоса

### КОМПЛЕКТАЦИЯ:

- Воронка 40 л с крышкой и контрспиралью
- Фиксированный привод перекрутки, откидывается вверх
- Встроенный вакуумный насос с производительностью по всасыванию 16 м<sup>3</sup>/ч
- Шнек из нержавеющей стали
- Съёмный корпус шнека из пластика
- Цевка Rd. 80x1/4"
- Устройство поддержки оболочки с роликовыми направляющими
- Цевка 12 Ø 901.100.120
- Комплект перекрутки 12 Ø 171.770.120 для искусственной оболочки
- Встроенное управление через шину CAN-BUS
- Графическая индикация всех параметров и ошибок на сенсорном дисплее
- Память для сохранения 99 программ
- Диапазон весов для порционирования 1 до 99.999 г
- Скорость порционирования > 350 порц./мин, зависит от заданного общ. веса и количества перекруток
- Диапазон регулировки скорости вращения шнеков 20-570 об/мин
- Станина машины из нержавеющей стали
- Энергоподключение с перекруткой: 380 / 400 В

### ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

|   |  |
|---|--|
| Вес порций  | 0 - 100.000 г с шагом в 0,1 г до 1.000 г |
| Воронка 40 л с крышкой  |  |
| Производительность набивки, плавная регулировка скорости                  | 2 000 кг/ч                               |
| Рекомендуемая производительность в неделю в тоннах                        | от 1 до 5 тонн                           |
| Скорость порционирования и перекрутки при весе порций:                    |  |
| 25 г  | ок. 320 порций                           |
| 50 г  | ок. 250 порций                           |
| 100 г   | ок. 180 порций                           |
| 200 г   | ок. 110 порций                           |
| Количество порций зависит от времени перекрутки и пауз в процессе набивки |  |
| Потребляемая мощность   | 4 кВт                                    |
| Вес   | 290 кг                                   |
| Волчок-насадка  | нет                                      |
| Подъемно-опрокидывающее устройство  | нет                                      |

***begarat***

BEGARAT Vertriebs-und Service GmbH

Merianstrasse 13 D-76646 Bruchsal Germany Tel.: +49 (7251) 441-49-0

Подольск  
Тел.: +7(495) 926-25-20

Санкт-Петербург  
Тел.: +7 (812) 448-36-24

Минск  
+375 (17) 228-12-58

Технический центр  
+7(495) 926-65-50

