

# VEMAG Lucky-Linker

Компактно, бюджетно и универсально



## ВАКУУМНЫЙ ШПРИЦ НЕПРЕРЫВНОГО ДЕЙСТВИЯ

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

Надежные и прочные шприцы перерабатывают сырье бережно и эффективно, обеспечивая равномерную подачу сырья. Машины VEMAG легки для мойки и обслуживания для 100% гигиены. В роторных насосах на 60% меньше деталей, чем у производителей-конкурентов, это обеспечивает бесперебойную работу и сводит к минимуму время наладки. Благодаря продуманной конструкции машин с короткими производственными путями, количество остаточного материала сокращается до минимума, что дает высокую экономическую эффективность.

Наши специалисты помогут подобрать машину, дадут рекомендации по комплектации линии и используемым материалам

8 800 550 59 00

## ПРЕИМУЩЕСТВА

Комплексное решение для производства колбасных изделий: прямое наполнение, порционирование, перекручивание. Отличное качество получаемой продукции – бережная транспортировка фаршевых масс любой консистенции, обеспечивающая плотную набивку и отсутствие пористости. Компактность и гигиенический дизайн – доступен для эксплуатации на предприятиях с ограниченной площадью и высокими требованиями по гигиене производства.



## УПРАВЛЕНИЕ

Наглядное руководство по эксплуатации – просто запустить, удобно работать, легко обслуживать. Интуитивное управление, графический дисплей – доступно каждому.



## ПРОДУКТЫ

Используя различные насадки VEMAG, в любое время возможно расширить ассортимент производимой продукции: вареные колбасы, полукопченые колбасы, салями, охотничьи колбаски, кровяная колбаса, ветчина, ливерная колбаса, формованная ветчина, венские сосиски, сардельки, коктейльные сосиски, колбаски из рубленого мяса, мюнхенские колбаски и купаты.



**ВЫСОКАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ  
В СОЧЕТАНИИ С УНИВЕРСАЛЬНОСТЬЮ**

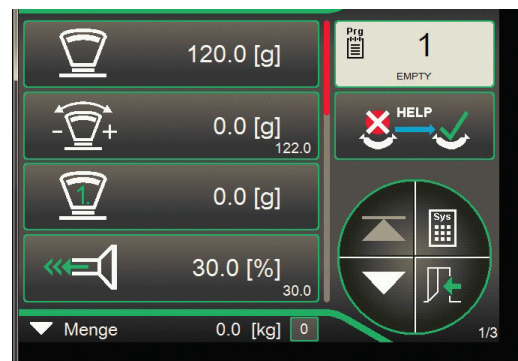
# VEMAG Lucky-Linker

## Технические возможности



### Комплектация:

- Воронка 40 л с крышкой и контрспиралью
- Фиксированный привод перекрутки, откидывается вверх
- Встроенный вакуумный насос с производительностью по всасыванию 16 м³/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



### Технические характеристики:

Вес порций 0–100.000 г с шагом в 0,1 г до 1.000 г

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

## БЕГАРАТ

Продажи: **8 800 550 59 00**

Сервис: **8 800 550 95 99**

Подольск  
+7 (495) 926 25 20

Санкт-Петербург  
+7 (812) 448 36 24

Беларусь  
+375 (17) 366 82 57

Казахстан  
+7 926 854 01 82

Узбекистан  
+7 925 777 82 32

Технический центр  
+7 (495) 926 65 50

