

Описание товара Шприц вакуумный Hualian GZY3600



Описание

Вакуумный шприц **Hualian GZY3600** используется на предприятиях пищевой промышленности для порционного наполнения различных видов оболочек при производстве сырокопченых, сыровяленых, варено-копченых и вареных колбас, сосисок и сарделек. Модель оснащена универсальным переключателем, адаптированным к работе с любыми видами оболочек и роторным лопастным насосом. Корпус и все соприкасающиеся с продуктом компоненты выполнены из пищевой нержавеющей стали.

Особенности:

- Микропроцессорное управление с цифровой панелью
- Лопастный роторный механизм
- Режимы работы:
 - Переключатель
 - Прямое наполнение
- Регулируемое количество наполнения
- Высокая скорость и точность порционного дозирования
- В комбинации с клипсатором оборудование позволяет полностью автоматизировать производственный процесс
- Переключатель шприца адаптирован к работе со всеми типами колбасных оболочек, включая натуральные, коллагеновые и искусственные
- Высокое качество сборки

Дополнительные характеристики:

- Расчетная производительность: до 3600 кг/час (прямое наполнение)

- Степень вакуума: 0,1 мПа
- Регулировка дозирования: от 5 до 99999 г
- Диаметр цевок для переключателя: 10 / 12 / 15 / 19 мм

Характеристики

Напряжение	380 В
Мощность	7 кВт
Ширина	1960 мм
Глубина	1450 мм
Высота	1850 мм
Вес (без упаковки)	1150 кг
Вес (с упаковкой)	1364 кг
Тип	электрический
Страна-производитель	Китай <input type="checkbox"/>
Конструкция	вертикальный
Старая цена	5453963
Бренд	Hualian

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.