

Описание товара Шприц вакуумный Hualian GZY9000



Описание

Вакуумный шприц **Hualian GZY9000** используется на предприятиях пищевой промышленности при производстве колбасных изделий и аналогичных продуктов для наполнения различными видами фарша оболочек из натурального и искусственного сырья. 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.

В комплект поставки входят гидравлический подъемник-загрузчик и переключатель. Тележка приобретается отдельно.

Особенности:

- Микропроцессорное управление с цифровой панелью
- Лопастный роторный механизм
- Режимы работы:
 - Переключатель
 - Прямое наполнение
- Регулируемое количество наполнения
- Высокая точность порционирования
- 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 9000 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	12 кВт
Ширина	1950 мм
Глубина	1400 мм
Высота	1900 мм
Вес (без упаковки)	1550 кг
Вес (с упаковкой)	1750 кг
Тип	электрический
Страна-производитель	Китай □
Объем	220 л
Конструкция	вертикальный
Старая цена	7356150
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.