

Описание товара Шприц пневматический Hualian

QG-03A



Описание

Пневматический шприц **Hualian QG-03A** используется на предприятиях пищевой промышленности для наполнения колбасной оболочки фаршем мелкого помола или фаршем с цельными кусочками мяса влажностью более 50% для производства варено-копчёных сосисок, колбас, купат и шпикачек. Модель оснащена панелью управления с мембранными кнопками и световой индикацией и ножками, регулируемые по высоте. Корпус и все соприкасающиеся с продуктом компоненты выполнены из пищевой нержавеющей стали.

Воздушный компрессор не входит в комплект поставки и приобретается отдельно.

Особенности:

- Дозирующий узел с пневмоприводом
- Система быстрой фиксации
- Режимы работы:
 - Автоматический
 - Ручной
- Наличие переключателя в базовой комплектации
- Корпус оснащен задвижкой для быстрого доступа к внутреннему устройству машины для ремонта или обслуживания
- Загрузочная воронка приёмного бункера в верхней части изделия
- Уплотнительные соединения бункера имеют продуманную конструкцию и надёжную изоляцию

Дополнительные характеристики:

- Объем дозирующего цилиндра: 1000 мл
- Диапазон дозирования: от 50 до 3000 мл

- Погрешность дозирования: до 5 %
- Производительность:
 - В режиме перекрутчика: до 20 циклов/мин.
 - Без перекрутчика: от 30 до 40 циклов/мин.
- Диаметр цевок для перекрутчика: 10 / 12 / 15 / 19 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Бункер на 100 / 200 л

Характеристики

Напряжение	220 В
Мощность	7 кВт
Ширина	880 мм
Глубина	830 мм
Высота	1820 мм
Вес (без упаковки)	185 кг
Вес (с упаковкой)	235 кг
Страна-производитель	Китай ☐
Объем	60 л
Старая цена	1145843
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.