

Описание товара Шприц вакуумный Hualian

GZY2000



Описание

Вакуумный шприц **Hualian GZY2000** используется на предприятиях пищевой промышленности при производстве колбасных изделий и аналогичных продуктов для наполнения различными видами фарша оболочек из натурального и искусственного сырья. Корпус и все соприкасающиеся с продуктом компоненты выполнены из пищевой нержавеющей стали.

Особенности:

- Лопастный роторный механизм
- Регулируемое количество наполнения
- В комбинации с клипсатором оборудование позволяет полностью автоматизировать производственный процесс
- Перекрытчик шприца адаптирован к работе со всеми типами колбасных оболочек, включая натуральные, коллагеновые и искусственные
- Высокое качество сборки

Дополнительные характеристики:

- Расчетная производительность: до 2000 кг/час (прямое наполнение)
- Степень вакуума: 0,1 мПа
- Регулировка дозирования: от 5 до 99999 г
- Диаметр цевок для перекрытчика: 10 / 12 / 15 / 19 мм

Характеристики

Напряжение

380 В

Мощность	7 кВт
Ширина	800 мм
Глубина	850 мм
Высота	1620 мм
Вес (без упаковки)	432 кг
Вес (с упаковкой)	541 кг
Тип	электрический
Страна-производитель	Китай
Объем	75 л
Конструкция	вертикальный
Старая цена	3650552
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.