

Коммерческое предложение от 14.04.2025

Наименование товара: Пневматический шприц DG-Q01

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/shpritsy-kolbasnye/pnevmaticheskiy_shprits_dg_q01



Описание

- Основное предназначение промышленных шприцов – это набивка колбасной оболочки различными пастообразными продуктами, в том числе и фаршем, а также для перекачки фарша различной консистенции и вязкости
- Данные шприцы имеют широкое применение на мясоперерабатывающих предприятиях для изготовления колбас, сарделек, сосисок и прочих колбасных изделий разнообразных сортов
- Диапазон дозирования от 20 до 450г или от 50г до 950г
- Погрешность дозирования при этом ± 2 г при наполнении пастообразной продукции
- Корпус и все составные части, соприкасающиеся с продуктом и жидкостью, изготовлены из пищевой нержавеющей стали
- Шприц легко подвергается санитарной обработке, прост в управлении
- Перекрутчик может работать с любыми видами оболочки, в том числе натуральными, коллагеновыми оболочками и оболочками для копчения
- Шприцы можно соединять в одну линию с клипсатором, тем самым автоматизируя и ускоряя производственный процесс
- Технические параметры Пневматический шприц DG-Q01 □

Характеристики

Объем бункера (л)	63/170
Рабочая скорость (раз/мин)	30-50
Рабочее давление (мПа)	0.5-0.6
Напряжение, (В)	220
Диапазон порционирования	20-450/50-950
Габариты машины, мм	660×550×1520
Масса, кг	150

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.