

Описание товара Пневматический шприц DG-Q02



Описание

- Процесс формования - важный технологический этап в производстве колбасных изделий
- Качественно справиться с этим процессом помогут пневматические шприцы серии DG-Q02
- Высокая производительность при наполнении колбасной оболочки в таких шприцах достигается за счет использования пневматики, при этом значительно снижаются затраты на электроэнергию
- Специальное устройство позволяет осуществлять быструю замену цевок, что повышает эффективность пневматического шприца вдвое
- В то время как одна цевка задействована в производстве, на другую в это время можно надевать новую оболочку
- В комплекте с аппаратом поставляется два вида цевок, с диаметром на выбор заказчика
- В зависимости от производимой продукции, пневматические поршневые шприцы могут оборудоваться автоматическим устройством перекрутки оболочки или соединяться с клисатором
- Можно выделить следующие преимущества шприцов серии DG-Q02: компактная конструкция, простое консольное управление, надёжность в эксплуатации, удобство в техническом обслуживании
- Пневматические шприцы-наполнители изготавливаются из нержавеющей стали, легко разбираются для мойки, соответствуют всем санитарным требованиям для пищевых производств
- Технические параметры Пневматический шприц DG-Q02 □

Характеристики

Объем бункера (л)	63/170
Рабочая скорость (шт/мин)	30-50
Рабочее давление (мПа)	0.5-0.6

Напряжение, (В)	220
Диапазон порционирования (г)	10-150 / 20-480 / 50-1000
Габариты машины, мм	700×800×1600
Масса, кг	165

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.