

Описание товара Вакуумный шприц ZKG-3500



Описание

- Шприц вакуумный автоматический ZKG-3500 применяют на предприятиях средней производственной мощности для автоматизации процесса изготовления колбасных изделий
- Аппарат изготовлен с использованием комплектующих от мировых производителей
- Сервомотор от YASKAWA (Япония) и редуктор от BONFIGLION (Италия), интерфейс (Тайвань), микропроцессор (PLC) Mitsubishi(Япония), вакуумный насос от Busch (Германия)
- Шприц отличает скоростное заполнение под воздействием вакуума заданного количества продукта, что предотвращает окисление жировой ткани и предохраняет протеин от разрушения, снижает возможный уровень бактерий, продлевая срок жизни продукции, изготовленной с помощью данного аппарата
- Погрешность при заполнении фаршем составляет ± 2 г
- , в то время как погрешность при заполнении порезанными кусочками намного больше
- Аппарат снабжен функцией регулировки в сторону увеличения или уменьшения заданного количества наполнения
- Соединив данный шприц с клипсаторами различных видов можно получить автоматизированную производственную линию высокой производительности
- Технические параметры Вакуумный шприц ZKG-3500 □ Смотрите также Вакуумный шприц ZKG-3500 Вакуумный шприц ZKG-6500 Вакуумный шприц ZKG-9000 Вакуумный куттер ZKZB-200 Вакуумный куттер ZKZB-125

Характеристики

Общая мощность, кВт	5.3
Напряжение, В	380
Диапазон дозирования, г.	5-9999

Погрешность - в зависимости от структуры продукта, г.	1.5-3
Ёмкость бункера , л	220
Степень вакуума, мПа	0.08
Габариты машины, мм	1400×970×2100
Масса, кг	600

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.