Вакуумный шприц для колбас

Москва, Россия

Предназначен для порционного наполнения в условиях вакуума полимерных оболочек неструктурным фаршем или иным однородным продуктом (паштеты, плавленый сыр, творог, джем и др.). Высокое давление нагнетания продукта, обеспечиваемое вращением ротора с 12 подвижными лопатками, гарантирует плотное заполнение оболочек. Наличие трех независимых автоматических блоков управления позволяет раздельно управлять давлением нагнетания фарша, точностью порционирования и кратностью перекручивания оболочек при производстве сосисок, сарделек и колбас. Шприц комплектуется четырьмя цевками диаметром 14, 20, 38 и 54 мм, вакуумметром и камерой разделителем сред из прозрачного пластика, предназначенной для предотвращения попадания фарша в вакуумный тракт. Шприц совместим и легко компонуется с промышленными клипсаторами различных марок. Все материалы, соприкасающиеся с порционируемыми продуктами, выполнены из пищевой нержавеющей стали или пищевого полиамида (корпус и ротор). Каркас и панели изготовлены из конструкционной стали, покрытой двухслойной полимерной краской цвета «хром-металлик».

Цена: **100 руб.**	Тип объявления: Продам, продажа, продаю	Торг: уместен
Константи .	**+8619525925060**	**157000 Китай Хэйлунцзян г. Муданьцзян ул.Наньши,д. 28**