

Описание товара Скоростной перекрутчик GN-1200 II



Описание

- Для увеличения производительности при работе на шприцах для колбас дополнительно рекомендуется использовать такое оборудование, как скоростной перекрутчик
- На мощные производственные линии наша компания предлагает рассмотреть установку аппарата GN-1200II
- Он предназначен для высокопроизводительного формирования сосисок и сарделек путем перекручивания оболочек на определенной длине во время наполнения ее фаршем при помощи колбасного шприца
- На машине оснащено автоматическое устройство 2-х автоматических быстросменных цевок, что позволяет работать практически в непрерывном режиме
- Автоматическое управление осуществляется через панель PLC контроллера, что очень удобно и просто в эксплуатации
- Используя частотное регулирование для регулировки скорости
- При работе на устройстве используются коллагеновые и полиамидные оболочки
- Скоростной перекрутчик может работать в линии со шприцами различных марок и типов
- На аппарате возможно работать на оболочках следующих типоразмеров: для полиамидных оболочек: 19-24мм; для коллагеновых оболочек: 16-24мм
- При этом длина продукции может быть в пределах от 30мм до 180мм
- Технические параметры Скоростной перекрутчик GN-1200II □

Характеристики

Мощность (кВт)	2.65
Напряжение (В)	380, трехфазный ток

Максимальная скорость перекручивания (шт./мин) (такая скорость рассчитается на основе сосисок или сарделек длиной 30мм)	1200
Размер оболочки для полиамидных оболочек (мм)	19-24
Размер оболочки для коллагеновых оболочек (мм)	16-24
Длина продукции (мм)	30-180
Габариты машины (мм)	1500×570×1190

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.