COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 21.11.2026

Шприц вакуумный Hualian ZKG-6500

Артикул: **335045**



Под заказ

Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Исполнение	вертикальный
Тип	автоматический
Ширина, мм	1400
Глубина, мм	1000
Высота, мм	2150
Вес (без упаковки), кг	850
Вес (с упаковкой), кг	885

Вакуумный шприц **Hualian ZKG-6500** используется на производственных площадках, предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли для наполнения оболочек мясом, паштетом, мягким маслом, творогом и другими различными начинками. Набивка осуществляется в условиях вакуума, что позволяет сохранить в продуктах все питательные вещества, витамины и минералы и обеспечить насыщенный вкус. Перекрутчик работает в автоматическом режиме с любым видом оболочек ,в том числе натуральными, коллагеновыми и оболочками для копчения.

Модель оснащена серводвигателем, PLC-котроллером, сенсорным дисплеем и бесступенчато-регулируемыми скоростями набивки и перекрутки. Корпус, роторы и лопасти выполнены из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят набор сменных цевок и автоматический подъемник.

Характеристики:

- Производительность: 6500 кг/час
- Дозировка: от 5 до 9999 г
- Погрешность дозировки:
  - Пастообразная начинка: ± 2 г
  - Структурная начинка: ± 5 г
- Скорость перекрутки для коптильной оболочки :400 шт./мин.
- Объем бункера: 220 л
- Вакуумное давление: - 0,08 мПа
- Напряжение: 380 В
- Мощность: 7,5 кВт
- Габариты: 1400x1000x2150 мм

- Вес: 850 кг

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.