COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 20.11.2026

Вакуумный шприц Hualian GZY6000



Цена с НДС: 5 766 432 руб.

Артикул: **404174**

Под заказ

Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Вместимость бункера, кг	220
Исполнение	вертикальный
Тип	автоматический
Подключение, В	380
Мощность, кВт	9
Ширина, мм	1960
Глубина, мм	1450
Высота, мм	1850
Вес (без упаковки), кг	1328
Вес (с упаковкой), кг	1531

Вакуумный шприц Hualian GZY6000 используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для наполнения различными видами фарша оболочек из натурального и искусственного сырья. Модель оснащена цифровым управлением и универсальным перекрутчиком. Материал изделия - высококачественная нержавеющая сталь.

В комплекте загрузчик и перекрутчик.

Тележка приобретается отдельно.

Технические характеристики:

- Расчетная производительность: до 6000 кг/час (прямое наполнение)
- Степень вакуума: 0,1 мПа
- Регулировка дозирования: от 5 до 99999 г
- Диаметр цевок для перекрутчика: 10 / 12 / 15 / 19 мм
- Лопастный роторный механизм
- Режимы работы:
  - Перекрутчик
  - Прямое наполнение
- Регулируемое количество наполнения
- В комбинации с клипсатором оборудование позволяет полностью автоматизировать производственный процесс
- Перекрутчик шприца адаптирован к работе со всеми типами колбасных оболочек, включая натуральные,

коллагеновые и искусственные
- Высокое качество сборки

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