COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 05.07.2025

Вакуумный шприц Hualian GZY9000

Цена с НДС: 6 485 422 руб.

Артикул: **948839**

Под заказ

Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Вместимость бункера, кг	220
Исполнение	вертикальный
Тип	автоматический
Подключение, В	380
Мощность, кВт	12
Ширина, мм	1950
Глубина, мм	1400
Высота, мм	1900
Вес (без упаковки), кг	1550
Вес (с упаковкой), кг	1750

Вакуумный шприц Hualian GZY9000 используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для наполнения различными видами фарша оболочек из натурального и искусственного сырья. Модель оснащена цифровым управлением, универсальным перекрутчиком и роторным лопастным насосом. Материал изделия - высококачественная пищевая нержавеющая сталь.

В комплекте загрузчик и перекрутчик.

Тележка приобретается отдельно.

Технические характеристики:

- Расчетная производительность: до 9000 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
- Высокая точность порционирования
- 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.