

Коммерческое предложение от 07.04.2025

Наименование товара: Скоростной перекрутчик GN-1200 I

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/perekrutchiki/skorostnoy_perekrutchik_gn_1200_i



Описание

- Скоростной перекрутчик – это оборудование, которое устанавливается в единую линию со шприцом и клипсатором и предназначено для сверхбыстрого формирования сосисок и сарделек путем периодического перекручивания оболочки на определенной длине во время наполнения оболочки фаршем при помощи колбасного шприца
- Использование такого аппарата на мясоперерабатывающих предприятиях, значительно увеличивает производительность, сокращая при этом процент брака изделий
- Компактный, бесшумный аппарат GN-1200 отлично работает с полиамидными и коллагеновыми оболочками
- Комплектуется одной автоматической цевкой для перекручивания сосисок
- Благодаря современным технологиям разработчикам удалось создать конструкцию перекрутчика, обеспечивающую высокую точность порционирования по весу и длине изделия
- Устройство может работать в комплекте со шприцами различных марок и типов (шнековыми, роторными и т
- д
-)
- Конструкция выполнена полностью из нержавеющей стали высокого качества, легко подвергается санитарной и гигиенической обработки

- Технические параметры Скоростной перекрутки GN-1200I □

Характеристики

Мощность (кВт)	2.65
Напряжение (В)	380, трехфазный ток
Максимальная скорость перекручивания (шт./мин) (такая скорость рассчитывается на основе сосисок или сарделек длиной 30мм)	1200
Размер оболочки для полиамидных оболочек (мм)	30-38
Размер оболочки для коллагеновых оболочек (мм)	16-24
Длина продукции (мм)	30-180
Габариты машины (мм)	1500×570×1190

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.