

Вертикальный колбасный шприц TV-20L (электрический привод)

TV-20L – одна из наиболее вместительных моделей в серии вертикальных колбасных шприцев TV-L с электрическим приводом от завода Hualian. Объем загрузочного бункера в данной модели составляет 20 л.

Модели серии предназначены для удобного наполнения оболочек колбас, сарделек, сосисок, купат, шпикачек, паштетов, творожных масс и других аналогичных изделий в оболочке.

Аппарат хорошо адаптирован к работе с сырьем из самых разнообразных видов мяса, птицы, рыбы, овощного фарша, творога, сыра и т.п. Может работать с наполнителями различной консистенции. Также можно отметить его адаптацию к работе с различными видами пищевых оболочек – как натуральных, так и искусственных.

Модель оснащена электрическим приводом с педальным управлением. Его преимущество – автоматизация процесса управления и высокий уровень безопасности. Кроме того, модели с электроприводом обладают более высокой производительностью по сравнению с ручными.

Производительность модели оптимально подходит для небольших и средних пищевых производств: колбасных цехов, производств по выпуску полуфабрикатов, кулинарий, предприятий общественного питания и ритейла.

Особенности модели:

- исполнение из качественной пищевой нержавеющей стали AISI 304;
- компактные габариты, вертикальная конструкция особенно хорошо подходит для помещений с ограниченным рабочим пространством;
- регулируемое давление поршня, что позволяет оператору выставить оптимальное давление для плотной набивки оболочек без их повреждения. Правильная регулировка давления поршня в загрузочном цилиндре позволяет набивать оболочки максимально плотно, без пустот и локальной концентрации жира и жидкостей на отдельных участках;
- простота и удобство обслуживания и эксплуатации;
- комплект насадок (цевок) для изменения диаметра выпускаемых изделий (4 шт.) Также аппарат адаптирован к выпуску колбасных изделий различной длины.



изделии различной длины,

- соответствие европейским и российским стандартам качества и безопасности, установленным для пищевого оборудования.

Заказать вертикальный колбасный шприц TV-20L вы можете на нашем сайте. В каталоге также представлены модели с другими объемами загрузочного бункера, из которых вы можете выбрать наиболее подходящий вариант для ваших производственных нужд. Имеются также ручные шприцы и модели с горизонтальной загрузкой.

Доставка оборудования возможна в любой регион России и в страны Таможенного Союза. Предоставляется официальная гарантия завода-изготовителя.

Цена: 69540 руб.

| Характеристики | |
|----------------|--|
| Артикул | 00-00002393 |
| Наличие | 1 |
| Объем (л) | 20 |
| Мощность (Вт) | 120 |
| Вес нетто (кг) | 45 |
| Комплектация | 4 насадки из нерж. стали (16, 22, 25 и 38) |
| Напряжение (В) | 220 |

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому МЫ можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23