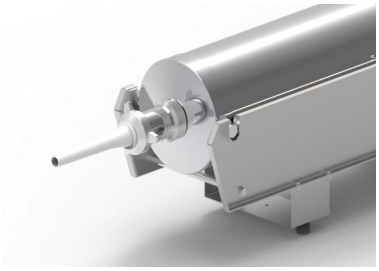
IS 30 IDR

Nadziewarka hydrauliczna do kiełbas | pozioma | 0,56 kW | 30 l | 400V | IS 30 IDR

Obróbka mechaniczna > Nadziewarki do kiełbas







Opis

- Profesjonalna włoska pozioma nadziewarka hydrauliczna do kiełbas, parówek, kabanosów
- Mechanizm hydrauliczny pozwala na szybką i wydajną produkcję kiełbas, mięsa, wędlin
- Idealnie sprawdzi się w masowych produkcjach przemysłowych, masarniach, zakładach spożywczych, restauracjach czy cateringach
- Mięso nadziewane jest za pomocą tłoka i lejków o różnych rozmiarach
- Tłoki z zaworem odpowietrzającym farsz, pozwalające na wyrób o idealnym uformowaniu bez pęcherzyków powietrza
- Bieg wsteczny nadziewarki zapobiega przepełnianiu się urządzeniu po zatrzymaniu pracy silnika
- Prosta obsługa za pomocą pokrętła
- Urządzenie wyposażone w pedał
- W zestawie komplet 3 polietylenowych lejków o średnicy 10, 18 i 25 mm
- Opcjonalnie możliwe jest zamówienie lejków ze stali nierdzewnej o średnicy 16, 20, 28 i 38 mm - za dopłatą
- Wytrzymała konstrukcja wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304
- Cylinder z osłoną zabezpieczającą, wykonany ze stali nierdzewnej 18/8, bez krawędzi wewnątrz i spoin
- Maszyna jest prosta w obsłudze i czyszczeniu

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	**360x1605x400**
Pojemność cylindra [l]	**30**
Długość cylindra [mm]	**600**
Średnica cylindra [mm]	**260**
Skok tłoka [mm]	**640**
Min. prędkość tłoka w przód	**4’ 10”**
Maks. prędkość tłoka w przód	**60”**
Prędkość tłoka na biegu wstecznym	**30”**
Średnice lejków [mm]	**10-18-25**
Zasilanie [V]	**400**
Moc [kW]	**0,56**
Waga [kg]	**111**



Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.