

Nadziewarka do farszu INOXXI NX 32 Uniscale

Producent: Uniscale

Nr referencyjny: INOXXI NX 32

Cechy produktu

Waga (kg): 125
Pojemność (l): 32
Pojemność (kg): 27

- O pojemności 32 litrów
- W standardzie lejki ze stali nierdzewnej (14, 22 30 mm)
- Elementy elektryczne w wodoszczelnym pudełku (IP56)

Nadziewarka do farszu Inoxxi NX 32

Nadziewarki wertykalne oferują najnowsze rozwiązania technologiczne w przystępnej cenie. Każde urządzenie z tej serii zostało zaprojektowane z myślą o wydajności i sprostaniu najbardziej rygorystycznym wymaganiom z zakresu bezpieczeństwa i higieny. Maszyny te są szczególnie przydatne przy produkcji kiełbas z zawartością składników płynnych. Wertykalna konstrukcja gwarantuje równomierne rozprowadzenie tych składników w procesie formowania. Korpus i tłok maszyny w całości wykonane są ze stali nierdzewnej. Urządzenia te są niezwykle łatwe w obsłudze i konserwacji dzięki możliwości demontażu wszystkich podzespołów.

- W standardzie dostarczane są lejki ze stali nierdzewnej o średnicy 14, 22 30 mm
- Demontowalny cylinder z stali nierdzewnej
- Urządzenie na 4 kółkach
- Możliwość dostosowywania prędkości tłoczenia
- Start/stop obsługiwany kolanem
- Wszystkie elementy elektryczne zamontowane w wodoszczelnym pudełku (IP56)