

NADZIEWARKI HYDRAULICZNE

GASTROLUX 91-069 Łódź, ul. Legionów 17 tel. 505 114 505

e-mail: biuro@gastrolux.pl www.gastrolux.pl

NADZIEWARKI do tradycyjnej produkcji kiełbas, wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Doświadczenie w produkcji od 1923 r., najlepsze rozwiązania konstrukcyjne, staranne wykończenie oraz jakość użytych materiałów - zapewniają długą żywotność, wyjątkową niezawodność, minimalną obsługę oraz łatwe utrzymanie w czystości. Atest zgodności CE.



- Gabaryty urządzenia zostały zredukowane do minimum, co pozwala na ustawienie maszyny w dowolnym miejscu.
- System pracy nadziewarki, z częścią hydrauliczną w szczelnym obiegu zamkniętym powoduje, że olej nie ulega zanieczyszczeniu a żywotność pompy hydraulicznej jest znacznie wydłużona.
- Masywna pokrywa (w całości ze stali nierdzewnej) z doskonale wyprofilowanym lejkiem wyjścia farszu
- Zamknięcie pokrywy podwójną blokadą i pierścień uszczelniający skutecznie uniemożliwiają wypływanie farszu.
- Bardzo cicha praca maszyny.
- Płynna i precyzyjna regulacja prędkości i ciśnienia nadziewania.
- DOZOWNIK FARSZU 20g - 500g (opcjonalnie) zamieni nadziewarkę w prawdziwą maszynę dozującą
- W zestawie fabrycznym **cztery lejki nierdzewne**, średnica rurki: **14 - 20 - 32 - 40 mm**
(możliwość zamówienia innych średnic i długości rurki).

DANE TECHNICZNE	SP 13	SP 25	SP 40
Wysokość (lejka)	97,5 cm	110 cm	121 cm
Głębokość x szerokość	43 cm x 60 cm	50 cm x 66 cm	59 cm x 73 cm
Waga	87 kg	137 kg	240 kg
Pojemność cylindra	13 litrów	25 litrów	40 litrów
Moc silnika	0,55 kW	0,75 kW	1,1 kW
Poj. zbiornika oleju	6 litr.	9 litr.	15 litr.
Napięcie	400 V		
Wyposażenie seryjne	5 Lejków INOX Ø12, Ø14, Ø20, Ø32, Ø40 (inne na zamówienie)		