DG-Q02 / YG-30

Pneumatyczna / hydrauliczna nadziewarka

Pneumatic / hydraulic filling machine

Kompaktowa nadziewarka przeznaczona do farszów kiełbasianych, szynek oraz produkcji mało- i średnioseryjnej. Konstrukcja ze stali nierdzewnej ułatwia mycie, a prosty układ dozowania zapewnia wygodną obsługę. Wariant pneumatyczny umożliwia regulowane porcjowanie, natomiast wariant hydrauliczny jest przeznaczony także do farszu i bloków mięsnych. Urządzenie może współpracować z klipsownicą w linii automatycznej.

Compact filling machine intended for sausage mixtures, ham and small- to medium-scale production. Stainless-steel construction simplifies cleaning and the dosing system is easy to operate. The pneumatic version offers adjustable portioning, while the hydraulic version can also handle minced meat and meat blocks. The unit can be connected to a clipper in an automatic line.

Model / wariant	Model / variant	DG-Q02
Zakres porcjowania	Portioning range	10–150 / 20–480 / 50–1000 g
Ciśnienie robocze	Pressure	0,5–0,6 MPa
Prędkość pracy	Working speed	30–50 porcji/min
Zasilanie	Power supply	220 V / 50 VA
Masa	Weight	165 kg
Wymiary	Dimensions	700 × 800 × 1600 mm
Model / wariant	Model / variant	YG-30
Napięcie	Voltage	380 V
Masa	Weight	360 kg
Wymiary	Dimensions	950 × 700 × 1460 mm