

LQGS

Pionowa nadziewarka do bloków mięsa Tower meat filling machine

Pionowa nadziewarka do dużych bloków mięsnych, wykonana ze stali nierdzewnej SUS304. Pneumatyczne sterowanie i regulacja ciśnienia pozwalają dopasować stopień wypełnienia, a konstrukcja została zaprojektowana do szybkiego demontażu i łatwego mycia. Urządzenie nadaje się m.in. do produkcji rolad, kotletów, steków i innych formowanych produktów mięsnych.

Tower filling machine for large meat blocks, manufactured from SUS304 stainless steel. Pneumatic control and pressure adjustment allow the filling degree to be adapted, while the design supports quick disassembly and easy cleaning. It is suitable for products such as meat rolls, chops, steaks and other formed meat products.



Ciśnienie powietrza	Air pressure	0,4–0,6 MPa
Zakres średnicy osłonki	Casing diameter	70–140 mm
Długość koryta	Trough length	600 mm
Masa	Weight	165 kg
Wymiary	Dimensions	1860 × 580 × 1430 mm
Dostępne formy	Available moulds	70 / 80 / 90 / 100 / 110 / 120 / 140 mm; inne na zamówienie