

Колбасные шприцы

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +375-257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: hmr@nt-rt.ru || сайт: <https://hmru.nt-rt.ru/>

Колбасные шприцы



Hualian Machinery представляет пневматические, вакуумные и механические колбасные шприцы с гарантией 2 года. Каждому заказчику предоставляется полное сервисное обслуживание на протяжении всего срока службы аппарата. Технические специалисты выполняют все виды монтажных, пусконаладочных и ремонтных работ. Оборудование изготавливается в КНР и проходит жесткий контроль качества, отвечающий стандартам ISO 9001. Устройства соответствуют всем санитарно-гигиеническим нормативам.

Вакуумный шприц GZY2000

Вакуумный шприц GZY2000 предназначен для наполнения различными видами фарша оболочек из натурального и искусственного сырья. Может использоваться на мясоперерабатывающих предприятиях, колбасных цехах и т.п..

Процесс наполнения происходит в вакуумной среде, что обеспечивает сохранность продукта, предотвращает окисление, развитие бактерий и микроорганизмов, тем самым продлевая сроки годности.

Лопастный роторный механизм обеспечивает бережное отношение к сырью с сохранением его структуры. Данное свойство особенно важно для производства структурных колбасных изделий – сыровяленых и сырокопченых колбас, суджук и других мясных деликатесов.

В комбинации с клипсатором оборудование позволяет полностью автоматизировать производственный процесс.

Вакуумный шприц GZY2000 технические параметры

Характеристики	GZY2000
Мощность, кВт	7
Напряжение, В	380
Объем бункера, л	75
Степень вакуума, мПа	-0.1
Техническая производительность, кг/час	до 2000 (прямое наполнение)
Габаритные размеры, мм	800*850*1620
Масса, кг	480

Вакуумный шприц GZY3500

Модель GZY3500 относится к вакуумным колбасным шприцам роторного типа. Лопастный роторный насос обеспечивает сохранение структуры фарша, поэтому рекомендован для изготовления практически всех видов колбасных изделий.

Перекрытчик адаптирован к работе с различными видами натуральных и искусственных оболочек. Вакуумная среда обеспечивает лучшую сохранность сырья и готового продукта, предотвращая процессы окисления и развития бактерий. Кроме перекрытчика в комплект поставки входит гидравлический загрузчик (без тележки).

Отличительная особенность моделей данной серии – высокая производительность и скорость работы. Дополнив комплектацию перекрытчиком и клипсатором, можно полностью автоматизировать процесс производства колбасных изделий.

Точность дозирования:

- +/-2 гр. на 400 гр. – для пастообразного фарша;
- +/-5 гр. на 400 гр.– для структурного фарша;

Шприц изготовлен из пищевой нержавеющей стали. В конструкции имеется ворошитель фарша. Микропроцессорное управление с сенсорным дисплеем обеспечивает точность настроек, в том числе в автоматическом режиме. На дисплей выводятся все параметры управления, данные статистики и информация о возможных неисправностях.

Продуманная быстроразборная конструкция обеспечивает простоту чистки и ухода.

В целом оборудование обладает высоким качеством сборки, износостойкостью и долговечностью, при сборке используются комплектующие мировых брендов:

- SIEMENS (Германия) – сервомотор;
- Busch (Германия) – вакуумный насос;
- BONFIGLION (Италия) – редуктор;
- SIEMENS (Германия) — микропроцессор (PLC).

Вакуумный шприц GZY3500 технические параметры

Характеристики	GZY3500
Мощность, кВт	7
Напряжение, В	380
Объем бункера, л	220
Степень вакуума, мПа	-0.1
Техническая производительность, кг/час	до 3500 (прямое наполнение)
Габаритные размеры, мм	1130*1150*1850
Масса, кг	695

Вакуумный шприц GZY3600

Вакуумный шприц GZY3600 предназначен для порционного наполнения различных видов оболочек при производстве сырокопченых, сыровяленых, варено-копченых и вареных колбас, сосисок и сарделек. Роторный лопастный насос обеспечивает сохранение структуры фарша. Универсальный переключатель совместим практически с любыми видами колбасных оболочек (натуральными и искусственными). Также в комплекте с оборудованием поставляется гидравлический загрузчик (без тележки).

Наполнение в вакуумной среде предотвращает окисление и развитие патогенных микроорганизмов и бактерий.

Отличительные особенности модели:

- высокая скорость и точность порционного дозирования, погрешность до 2 г при наполнении мелкодисперсным, пастообразным фаршем и до 5 г при наполнении структурным фаршем исходя из дозы 400 гр.;
- техническая производительность до 3600 кг в час;
- качественная сборка, аппарат выполнен полностью из пищевой нержавеющей стали.
- В сочетании с клипсатором и переключателем вакуумный шприц GZY3600 позволяет полностью автоматизировать процесс производства колбасных изделий.

При производстве вакуумных шприцов GZY используются комплектующие ведущих производителей:

- SIEMENS (Германия) – сервомотор;
- Busch (Германия) – вакуумный насос;
- BONFIGLION (Италия) – редуктор;
- SIEMENS (Германия) — микропроцессор (PLC).

Вакуумный шприц GZY3600 технические параметры

Характеристики	GZY3600
Мощность, кВт	7
Напряжение, В	380
Объем бункера, л	220
Степень вакуума, мПа	-0.1
Техническая производительность, кг/час	до 3600 (прямое наполнение)
Габаритные размеры, мм	1130*1150*1850
Масса, кг	780

Вакуумный шприц GZY6000

GZY6000 – еще одна модель серии вакуумных колбасных шприцев с лопастным роторным насосом. Производительность данной модели составляет до 6000 кг в час (при прямом наполнении). Особенностью роторного механизма является бережное отношение к сырью, позволяющее сохранить особенности и структуру фарша. Поэтому шприцы подобного типа отлично подходят для производства высокосортowych сыровяленых и сырокопченых колбасных изделий – сервелат, салями, суджук и т.п. Наполнение в вакуумной среде предотвращает окисление и рост патогенной микрофлоры, продлевая тем самым срок годности готового продукта.

Шприц снабжен универсальным переключателем, адаптированным к работе с любыми видами натуральных и искусственных оболочек.

Совместная работа с клипсатором позволяет полностью автоматизировать процесс производства колбас.

Среди других достоинств модели:

- высококачественное исполнение, полностью нержавеющая высоколегированная сталь (шприц), высокопрочная антикоррозионная сталь (насос, ротор, лопасти);
- погрешность в дозировании – не более 2 г для пастообразного сырья и 5 г – для структурного сырья рассчитывая на дозу 400 гр.;
- удобное микропроцессорное управление с цифровой панелью;
- простая разборная конструкция для легкой мойки и чистки.

Качество оборудования отвечает российским и европейским стандартам качества, подтверждено соответствующими сертификатами. В комплект поставки входит гидравлический подъемник-загрузатель.

При сборке вакуумных шприцов GZY используются комплектующие от ведущих мировых производителей:

- SIEMENS (Германия) – сервомотор;
- Busch (Германия) – вакуумный насос;
- BONFIGLION (Италия) – редуктор;
- SIEMENS (Германия) — микропроцессор (PLC).

Вакуумный шприц GZY6000 технические параметры

Характеристики	GZY6000
Мощность, кВт	9
Напряжение, В	380
Объем бункера, л	220
Степень вакуума, мПа	-0.1
Техническая производительность, кг/час	до 6000 (прямое наполнение)
Габаритные размеры, мм	1130*1150*1850
Масса, кг	860

Вакуумный шприц GZY9000

GZY9000 – наиболее производительная модель в серии вакуумных колбасных шприцев с роторным лопастным насосом GZY. Его максимальная производительность – до 9000 кг/час (прямое наполнение). Роторный насос обеспечивает бережное отношение к структуре сырья, поэтому шприцы данной конструкции рекомендуются для производства высокосортных колбас из структурного сырья – вяленых, сырокопченых, варено-копченых.

Шприц совместим со всеми видами клипсаторов. В комплектации с переключателем и клипсатором позволяет выполнять сверхбыстрое наполнение и переключивание, полностью автоматизировав процесс производства. Входящий в комплект переключатель адаптирован к работе с любыми колбасными оболочками, в т.ч. натуральными, коллагеновыми и синтетическими. Для удобства загрузки сырья предусмотрен гидравлический подъемник-загрузчик (без тележки).

Еще одно важное преимущество шприцев данной серии – высокая точность порционирования. Погрешность – не более 2 г при работе с пастообразным, мелкоструктурным сырьем и до 5 г – для структурного сырья (из расчета дозы 400 гр.)

Другие достоинства модели:

- конструкция корпуса шприца – полностью пищевая нержавеющая сталь;
- удобное микропроцессорное управление для программирования работы, в том числе в автоматическом режиме. Информативная сенсорная панель отображает параметры настройки, текущие параметры работы, статистическую информацию и информацию о возможных неполадках в работе;
- простота и удобство чистки и мойки;
- все основные узлы машины от ведущих мировых производителей: BUSCH (Германия), SIEMENS (Германия), BONFIGLION (Италия)

В целом необходимо отметить высокое качество исполнения модели. Все основные узлы имеют высокую точность механической обработки и обеспечивают их надежность и долговечность.

Вакуумный шприц GZY9000 технические параметры

Характеристики	GZY9000
Мощность, кВт	12
Напряжение, В	380
Объем бункера, л	220
Степень вакуума, мПа	-0.1
Техническая производительность, кг/час	до 9000 (прямое наполнение)
Габаритные размеры, мм	1950*1400*1900
Масса, кг	1550

Вакуумный шприц ZKG

Упаковка в вакуумной среде при помощи шприцов ZKG способствует сохранению питательных свойств, вкуса и аромата фарша, обеспечивает плотность набивки без образования пустот, обеспечивает более длительный срок хранения. Качество оборудования Hualian Machinery подкреплено гарантией. Официальное представительство китайского производителя в России располагает собственной сервисной службой. Инженеры готовы произвести монтаж, пусконаладку и запуск вакуумных шприцов на предприятии заказчика. Для обслуживания устройств используются только оригинальные сертифицированные запчасти. Ко всем аппаратам прилагаются гарантийные талоны и техническая документация на русском языке.

Функционально-технические особенности вакуумных шприцов ZKG

Характеристики	ZKG-1800	ZKG-2200	ZKG-2500	ZKG-3500	ZKG-4500	ZKG-7500
Масса дозы (гр.)	6-9999	6-9999	6-9999	6-9999	6-9999	6-9999
Скорость наполнения (ед/мин.)	0-600	0-600	0-600	0-600	0-600	0-600
Погрешность (гр)	±1	±1	±2	±2	±2	±2
Объем бункера (л)	125	125	160	240	240	240
Мощность (кВт)	3.45	4.85	5.05	6.09	6.09	7.59
Напряжение (В)	380	380	380	380	380	380
Масса (кг)	425	450	590	630	750	830
Размеры (мм)	930×810×1680	1260×810×1680	1350×860×1710	2450×1180×1800		

Пневмошприц DG-Q01, DG-Q02

Пневмошприц DG-Q01, DG-Q02 предназначен для набивки фарша в пищевую оболочку или плёнку. Шприц имеет обычное релейное управление, что делает его эксплуатацию простой и не требует специального обучения персонала. Высокая точность дозирования продукта, погрешность составляет всего 2-5 граммов от заданной массы. Шприц может оборудоваться дополнительным стержнем для оболочки, что увеличивает его производительность вдвое. Машина рационально и компактно сконструирована, изготавливается из нержавеющей стали, поэтому она соответствует санитарно-гигиеническим требованиям пищевых производств.

Пневмошприц DG-Q Параметры и спецификации

Характеристики	DG-Q01	DG-Q02 (с закруткой)
Масса дозы (гр.)	25-450, 50-1000	25-450, 50-1000
Производительность (ед/мин.)	40	55
Погрешность (гр)	±5	±5
Объем бункера (л)	68	68
Давление (Мпа)	0.5-0.8	0.5-0.8
Напряжение (В)	220	220
Масса (кг)	120	145
Размеры (мм)	620*620*1600	825*930*1700

Пневмошприц DG-Q03, DG-Q04

Пневмошприц DG-Q03, DG-Q04 предназначен для набивки фарша в пищевую оболочку или плёнку. Шприц имеет обычное релейное управление, что делает его эксплуатацию простой и не требует специального обучения персонала. Высокая точность дозирования продукта, погрешность составляет всего 2-5 граммов от заданной массы. Модель DG-Q04 оборудована специальным механизмом перекручивания оболочки, благодаря которому шприц может самостоятельно использоваться для производства сосисок или сарделек. Шприц может оборудоваться дополнительным стержнем для оболочки, что увеличивает его производительность вдвое. Машина рационально и компактно сконструирована, изготавливается из нержавеющей стали, поэтому она соответствует санитарно-гигиеническим требованиям пищевых производств.

Пневмошприц DG-Q Параметры и спецификации

Характеристики	DG-Q03	DG-Q04 (с закруткой)
Масса дозы (гр.)	50-1000	50-1000
Производительность (ед/мин.)	40	40
Погрешность (гр)	±5	±5
Объем бункера (л)	110	110
Давление (МПа)	0.5-0.8	0.5-0.8
Напряжение (В)	220	220
Масса (кг)	150	175
Размеры (мм)	750*750*1685	750*750*1685

Шприц механического типа серии JDG-5000

Шприцы механического типа серии JDG-5000 предназначены для набивки любой колбасной оболочки фаршем первого сорта или фаршем с содержанием цельных кусочков мяса, широко используются мясоперерабатывающими предприятиями для производства колбасы холодного копчения, сырокопченых колбас, варено-копченых колбас и многих других, схожих по консистенции колбасных изделий. Непрерывная подача фарша механическим способом обеспечивает высокую производительность и точность дозирования, произведённая на механическом шприце колбаса, имеет выраженный рисунок на срезе, на вкус ощущается присутствие цельных кусочков мяса. Шприц механического типа также можно использовать для производства молочных колбас, сосисок, сарделек и другой подобной колбасной продукции.

Механический принцип подачи фарша обеспечивает высокую производительность и точность дозирования, не наносит повреждений структуре фарша. Механический шприцы являются экономичными, потребляемая мощность значительно ниже, чем у вакуумных шприцов.

Производственный процесс контролируется PLC, который программируется при помощи кнопок и экрана, интерфейс на китайском, английском или русском языке. На экране так же отображаются все текущие параметры и статистика производства.

Механический шприц легко разбирается для мойки, все соприкасающиеся с продуктом детали изготавливаются из нержавеющей стали, шприц соответствует санитарным требованиям пищевых производств.

Специальный механизм смены цевок, позволяет осуществлять замену оболочки, в то время как вторая оболочка наполняется фаршем, производительность увеличивается вдвое.

Механический шприц рационально компактно сконструирован, прост в управлении, удобен

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +375-257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: hmr@nt-rt.ru || сайт: <https://hmru.nt-rt.ru/>