

Дозатор Super Sealer ET-9V10



Объем дозирования: 300-1000 (+/- 2%) мл

Цена: по запросу

Производитель: <u>Super Sealer</u> [1] (Австралия)

Описание

Вертикальный дозатор Super Sealer ET-9V10 предназначен для порционного дозирования жидкой, вязкой и пастообразной продукции. Оборудование изготовлено из материалов, разрешенных в использовании в пищевой и медицинской промышленности.

Преимущества:

- Автоматическая и полуавтоматическая система дозировки
- Материал из нержавеющей стали и анодированного алюминия, для легкой чистки оборудования
- Цифровое программное управление
- Счетчик циклов
- Компактный дизайн
- Быстрая смена настроек объемов дозирования

Технические характеристики

Модель	ET-9V10 (вертикальный)
Габариты, мм	455 x 530 x 1685
Вес, кг	37
Напряжение, мощность	110/220V, 50W
Объемы дозирования, мл	300-1000 (+/- 2%)
Потребление сжатого воздуха, л/ми	82

© «GastroGroup», 2021

+7 (495) 647-93-30

109542, г. Москва, Рязанский проспект 86/1 стр. 3, офис 2136

order@gastrogroup.ru