

ШПРИЦ ВАКУУМНЫЙ МВФН 100 ВОССТАНОВЛЕННЫЙ

Колбасный шприц вакуумный МВФН-100. Выполнен из пищевой нержавеющей стали, предназначен для наполнения оболочек сырьем при производстве сосисок, сарделек, купат, вареных, полукопченых и др. колбасных изделий.

Цена по запросу.



Характеристики	
Производство	Россия.
Вместимость бункера, куб. м	0,12
Номинальная потребляемая мощность	не более, кВт 4
Производительность при ручной вязке батонов, не менее, кг/час	-полукопченной колбасы 600 -вареной колбасы 1200

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому Мы можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23