Шприц колбасный Apach ASF5

Колбасный шприц **Apach ASF5** используется на предприятиях общественного питания и торговли для заполнения натуральной или искусственной оболочки различными пастообразными продуктами. Модель имеет горизонтальное исполнение. Сменные насадки позволяют получать различные колбасные изделия. Труба выполнена из нержавеющей стали, поршень - из нейлона.

В комплект поставки входят 3 насадки: 11,5, 19,5, 25 и 34,5 мм.

Цена: 40119 руб.

Характеристики	
Вес	11 кг
Объем	5 л
Габариты	590x230x240 мм
Вес с упаковкой	15 кг
Габариты в упаковке	690x330x340 мм
Количество скоростей	2

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - YouTube

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг**, **Альфамобиль**, **АРЕНЗА-ПРО**, **ЧЕЛИНДЛИЗИНГ**, **ФЕРА**, **Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России и странам СНГ. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.