

Шприц колбасный Arach ASF5

Колбасный шприц **Arach 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: 25840 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 - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?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