

Шприц для колбас Airhot SH-7

Шприц для колбас **Airhot SH-7** используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления купат, колбас, сосисок, сарделек, шпикачек и прочих мясных изделий. Модель оснащена обратным воздушным клапаном, обеспечивающим подъем поршня без усилия, и 2 скоростями хода поршня. Корпус выполнен из нержавеющей стали.



В комплект поставки входят 4 насадки из нержавеющей стали: Ø 16, 22, 32 и 38 мм.

Цена: 12360 руб.

Характеристики	
Вес	11 кг
Объем	7 л
Габариты	830x300x340 мм
Вес с упаковкой	13 кг
Размер цилиндра	140x460 мм
Габариты в упаковке	715x252x265 мм

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