

Шприц для колбас Airhot 15Л SVA-15

Шприц для колбас **Airhot 15Л SVA-15** используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления купат, колбас, сосисок, сарделек, шпикачек и прочих мясных изделий. Модель оснащена педалью. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят три насадки из нержавеющей стали диаметром 12, 22 и 32 мм.

Цена: 116410 руб.



Характеристики

Вес	120 кг
Объем	15 л
Габариты	530x410x1350 мм
Мощность	0,75 кВт
Вес в упаковке	140 кг
Габариты в упаковке	600x400x1240 мм
Производительность	300 кг/час

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