

Шприц для колбас Airhot SVA-36

Шприц для колбас **Airhot SVA-36** используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления купат, колбас, сосисок, сарделек, шпикачек и прочих мясных изделий.

Автоматическая модель оснащена обратным воздушным клапаном, обеспечивающим подъем поршня без усилия и педалью. Корпус и поршень для фарша выполнены из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят 3 насадки диаметром 12, 22 и 32 мм.

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Цена: 142090 руб.



Характеристики

Вес	180 кг
Объем	36 л
Габариты	690x540x1350 мм
Мощность	1,1 кВт
Напряжение	220 В
Вес с упаковкой	210 кг
Производительность	600 кг/ч

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