

Шприц для колбас Airhot SV-15

Шприц для колбас **Airhot SV-15** используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления купат, колбас, сосисок, сарделек, шпикачек и прочих мясных изделий. Модель оснащена 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.

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Цена: 21730 руб.



Характеристики	
Вес	15 кг
Объем	15 л
Габариты	370x330x710 мм

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?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