

## Шприц для колбас Airhot SVA-26

Шприц для колбас **Airhot SVA-26** 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 бункер для фарша выполнены из нержавеющей стали.

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

**Цена: 119540 руб.**



### Характеристики

|                    |                    |
|--------------------|--------------------|
| Вес                | 160 кг             |
| Объем              | 26 л               |
| Габариты           | 640x485x1240 мм    |
| Мощность           | 0,75 кВт           |
| Напряжение         | 220 В              |
| Вес с упаковкой    | 180 кг             |
| Производительность | 400 кг/ч (300 л/ч) |

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](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**