

Шприц для колбас GASTRORAG SS-5V

Шприц для колбас **GASTRORAG SS-5V** используется на предприятиях общественного питания и торговли для наполнения колбас, сосисок, сарделек и шпикачек. Модель оснащена ручным управлением и имеет вертикальное исполнение. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят 4 насадки из пластика: Ø 10, 20, 30 и 35 мм.

Цена: 10250 руб.



Характеристики	
Вес	12 кг
Объем	5 л
Габариты	350x310x730 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