

Шприц для колбас Foodatlas EVS-10L

Электрический шприц для колбас **Foodatlas EVS-10L** используется на предприятиях общественного питания и торговли для наполнения колбас, сосисок, сарделек и шпикачек. Модель оснащена педальным электрическим управлением и имеет вертикальное исполнение. Корпус выполнен из нержавеющей стали 304.

В комплект поставки входят 4 иглы: Ø 16, 22, 32 и 38 мм.

Особенности:

- 2 уровня скорости для быстрого подъема и мощного нажатия
- Новая система передачи, позволяющая быстро и легко освобождать плунжер для повторного заполнения
- Высокая производительность
- Длительный срок службы
- Простота обслуживания

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Цена: 41540 руб.



Характеристики	
Вес	35,5 кг
Объем	10 л
Габариты	415x315x700 мм
Мощность	0,12 кВт
Напряжение	220 В

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