

Шприц для колбас Foodatlas HS-5L

Шприц для колбас **Foodatlas HS-5L** используется на предприятиях общественного питания и торговли для наполнения колбас, сосисок, сарделек и шпикачек. Модель оснащена ручным управлением и имеет горизонтальное 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
- Длительный срок службы
- Простота обслуживания

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Цена: 11390 руб.

Характеристики	
Вес	11,5 кг
Объем	5 л
Габариты	560x200x210 мм

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