

Шприц для колбас Sirman IS 16 ARIES

Шприц для колбас **Sirman IS 16 ARIES** используется на предприятиях общественного питания и торговли для наполнения колбас, сосисок, сарделек и шпикачек. Модель оснащена двойным сварочным швом на днище радиального цилиндра для увеличения прочности.

В комплект поставки входят фиксирующий зажим и 3 воронки из белого пищевого нейлона.



Особенности:

- Редукторная система с двойной скоростью
- Прохождение передачи по 4 герметичным подшипникам
- Корпус и цилиндр из нержавеющей стали AISI 304
- Коробка передач из оцинкованной стали
- Зубчатая передача из шлифованной и закалённой стали
- Поршень из пищевого нейлона с вантузом для выпуска воздуха

Опции (заказываются отдельно):

- Зубчатая рейка из нержавеющей стали

Цена: 66080 руб.

Характеристики	
Вес	28 кг
Габариты	820x240x250 мм
Шаг поршня	560 мм
Длина цилиндра	500 мм
Объем цилиндра	16 л
Вес с упаковкой	29 кг
Диаметр цилиндр	200 мм
Габариты в упаковке	890x310x280 мм
Внутренний диаметр прилагаемых воронок	10, 18, 25 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