

Шприц колбасный FIMAR LT14/V

Колбасный шприц **FIMAR LT14/V** используется на предприятиях общественного питания и торговли для изготовления колбас, сосисок, сарделек и шпикачек. Модель оснащена 2 скоростями: медленная - для подачи поршня, быстрая - для его возврата. Корпус выполнен из нержавеющей стали, поршень - из алюминия.

В комплект поставки входят 4 насадки: \varnothing 15, 23, 29 и 38 мм.

Цена: 72630 руб.



Характеристики	
Вес	36 кг
Габариты	450x450x1400 мм
Объем дежи	14 л
Вес в упаковке	47 кг
Объем упаковки	0,197 м3
Габариты в упаковке	960x410x500 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