

Шприц колбасный Assum CV-10

Вертикальный колбасный шприц **Assum CV-10** предназначен для приготовления различных мясных изделий, таких как купаты, колбасы, сосиски и сардельки, путем заполнения фаршем натуральной или искусственной оболочки на предприятиях общественного питания и торговли. Корпус выполнен из окрашенной стали, все элементы, контактирующие с продуктами, - из нержавеющей стали, насадки - из пластика.

В комплект поставки входят 4 насадки: Ø 10, 20, 30 и 40 мм.

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Цена по запросу.



Характеристики	
Вес	14 кг
Объем	10 л
Габариты	300x330x580 мм
Размер цилиндра	290x270 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