

Шприц колбасный Assum SV-5

Колбасный шприц **Assum SV-5** предназначен для приготовления различных мясных изделий путем заполнения фаршем натуральной или искусственной оболочки, таких как купаты, колбасы, сосиски, сардельки, шпикачки на предприятиях общественного питания и торговли. Все элементы, контактирующие с пищевыми продуктами, выполнены из нержавеющей стали.

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

Особенности:

- Работа с фаршем любой консистенции: от грубого до исключительно однородного и нежного
- Компактные размеры



Цена: 12650 руб.

| Характеристики | |
|---------------------|----------------|
| Вес | 11 кг |
| Объем | 5 л |
| Габариты | 300x260x650 мм |
| Вес с упаковкой | 12 кг |
| Размер цилиндра | 140x320 мм |
| Габариты в упаковке | 680x320x290 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