

## Шприц колбасный Assum CV-7

Вертикальный колбасный шприц **Assum CV-7** 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	13 кг
Объем	7 л
Габариты	300x300x780 мм
Вес с упаковкой	15 кг
Размер цилиндра	140x460 мм

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](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**