

Шприц для колбас Kocateq SV15

Вертикальный механический шприц для колбас **Kocateq SV15** используется на предприятиях общественного питания и торговли для изготовления купат и домашних колбас. Модель оснащена механическим редуктором с 2 приводами, отличающиеся передаточным числом. Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304.

В комплект поставки входит 4 воронки-цевки из нержавеющей стали с входным диаметром 16, 22, 32 и 38 мм.

Особенности:

- Цилиндр с перемещающимся во внутреннем объеме поршнем
- На конце цилиндра с помощью накидной гайки крепится воронка-цевка, на которую одевается оболочка, набиваемая фаршем
- Разборная конструкция

Опции (заказываются отдельно):

- Насадка для формования котлет 602201
- Клипсатор G8100000

Внимание! На фото представлена аналогичная модель другого размера.

Цена: 20520 руб.



Характеристики	
Объем	15 л
Габариты	330x370x730 мм
Вес с упаковкой	20 кг
Размер цилиндра	219x400 мм
Габариты в упаковке	780x390x360 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