

Шприц колбасный Minerva ViNS22 380 B

Гидравлический колбасный шприц **Minerva ViNS22 380 B** используется на производственных площадках, предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли для наполнения оболочек мясом, паштетом, мягким маслом, творогом и другими различными начинками. Модель оснащена легкосъёмным поршнем, 2 регулируемые опоры и 2 колеса. Корпус, поршень и кожух выполнены из нержавеющей стали AISI 304, съёмный цилиндр - из полированной нержавеющей стали.

В комплект поставки входят 3 цевки: 14, 20 и 30 мм.

Особенности:

- Регулируемая скорость
- Автоматическое включение и выключение при помощи кнопки на уровне колена
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом коробе
- Класс защиты: IP 56



Цена: 328793 руб.

Характеристики	
Вес	119 кг
Габариты	518x568x1188 мм
Мощность	0,52 кВт
Напряжение	380/220 В
Вместимость бункера	22 л / 19 кг

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