

Колбасный шприц вертикальный ручной Foodatlas HOLS-3L

Предназначен для изготовления сосисок, сарделек и другой продукции. Используются на предприятиях общественного питания и в мясных цехах. Повар может регулировать консистенцию подаваемого сырья, заполняющего оболочку непрерывно и плотно.

Принцип работы этих механизмов достаточно прост: в цилиндр аппарата помещают заранее приготовленный фарш, специальный поршень проталкивает продукт к воронке, на которой надета оболочка. Колбасные шприцы отличаются размерами выходных воронок, что позволяет найти подходящую модель для изготовления сосисок или колбас.



Цена: 17131 руб.

Характеристики	
Загрузка, л	3
Габариты, мм	590x360x370
Вес нетто, кг	10,5
Вес брутто, кг	12
Диаметр игл, мм	16, 22, 32, 38
Материал корпуса	нержавеющая сталь

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