

**Шприц колбасный автоматический
AIRHOT SVE-20**



(Цена со склада в г.Москва)

63 617 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Шприц колбасный автоматический AIRHOT SVE-20 предназначен для приготовления купат, колбас и прочих мясных изделий. Применяют во всех мясных и колбасных цехах, а также в заведениях общественного питания, предлагающим своё производство.

В комплекте имеются 4 насадки из нержавеющей стали диаметром 16 мм, 22 мм, 32 мм, 38 мм и ножная педаль. Особенности:

- Автоматическая набивка готовой смеси в искусственную или натуральную оболочку
- Благодаря вертикальной форме, он значительно экономит пространство на кухне
- Устройство оборудовано обратным воздушным клапаном, обеспечивающим подъем поршня без усилия

Дополнительные характеристики:
Производительность : 80 кг/час

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|---------------------------------|-------------------|
| Код товара | 41032 |
| Производитель | AIRHOT (Аирхот) |
| Страна производитель | Китай |
| Габариты, мм (ДхШхВ) | 365x485x875 |
| Гарантия, мес | 6 |
| Исполнение | Вертикальный |
| Напряжение, в | 220 |
| Энергопотребление, кВт | 0,28 |
| Способ установки | Напольная |
| Объем цилиндра, л | 15 |
| Материал корпуса | Нержавеющая сталь |
| Вес нетто, кг | 31 |
| Вес в упаковке, кг | 35 |
| Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ) | 365x490x880 |
| Упаковка | гофрокороб |
| Статус в Москве | под заказ |
| Стоимость доставки по Москве | 700 |