

**Шприц колбасный автоматический
AIRHOT SVA-26**



(Цена со склада в г.Москва)

149 846 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Шприц колбасный автоматический AIRHOT SVA-26 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 три насадки из нержавеющей стали диаметром 12 мм, 22 мм и 32 мм. 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

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	20918
Производитель	AIRHOT (Аирхот)
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	640x485x1240
Гарантия, мес	6
Исполнение	Вертикальный
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,75
Способ установки	Напольная
Объем цилиндра, л	26
Производительность, л/час	400
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Вес нетто, кг	180
Вес в упаковке, кг	207
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	600x470x1350
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Комплектация	3 насадки диаметром 12 мм, 22 мм и 32 мм
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000