

Шприц колбасный HURAKAN HKN-ISA15



(Цена со склада в г.Москва)

146 106 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Автоматический колбасный шприц HURAKAN HKN-ISA15 с педалью-переключателем предназначен для приготовления купат, колбас и прочих мясных изделий. Все основные элементы конструкции колбасного шприца Hurakan изготовлены из высококачественной пищевой нержавеющей стали. Уникальная система выдавливания позволяет быстро возвращать поршень в исходное положение, что значительно ускоряет процесс заполнения шприца. Устройство идеально подходит для использования в колбасных цехах, гостиницах, ресторанах, столовых. Особенности Материал бункера для фарша – нержавеющая сталь Производительность: до

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	6110
Производитель	HURAKAN (Хуракан)
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	600х400х1240
Гарантия, мес	6
Исполнение	Вертикальный
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,75
Способ установки	Напольная
Объем цилиндра, л	15
Производительность, л/час	300
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Вес нетто, кг	120
Вес в упаковке, кг	130
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	700х520х1340
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Комплектация	4 насадки ø 38, 25, 16 и 19 мм
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

300 кг/ч Комплектация 4 насадки ø 38, 25,
16 и 19 мм