

**Шприц колбасный автоматический
AIRHOT SVE-10**



(Цена со склада в г.Москва)

41 924 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Шприц колбасный автоматический AIRHOT SVE-10 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 : 400 кг/час

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	29944
Производитель	AIRHOT (Аирхот)
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	410x310x650
Гарантия, мес	6
Исполнение	Вертикальный
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,2
Способ установки	Напольная
Объем цилиндра, л	10
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Вес нетто, кг	28
Вес в упаковке, кг	31
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	755x500x400
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700