Шприц колбасный автоматический AIRHOT SVA-15

(Цена со склада в г.Москва)

173 131 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России

Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Шприц колбасный автоматический AIRHOT SVA-15 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	29946
Производитель	AIRHOT (Аирхот)
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	530x410x1350
Гарантия, мес	6
Исполнение	вертикальный
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,75
Способ установки	напольный
Объем цилиндра, л	15
Производительность, л/час	300
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	530x410x1350
Вес нетто, кг	120
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Вес в упаковке, кг	140
Комплектация	3 насадки диаметром 12 мм, 22 мм и 32 мм
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700