

**Шприц колбасный автоматический
AIRHOT SVE-15**



(Цена со склада в г.Москва)

49 001 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Шприц колбасный автоматический AIRHOT SVE-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 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 : 500 кг/час

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	29945
Производитель	AIRHOT (Аирхот)
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	410x310x770
Гарантия, мес	6
Исполнение	Вертикальный
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,26
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)	885x500x400
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700