Вакуумный шприц GZY3600

Вакуумный шприц GZY3600 предназначен для порционного наполнения различных видов оболочек при производстве сырокопченых, сыровяленых, варено-копченых и вареных колбас, сосисок и сарделек. Роторный лопастный насос обеспечивает сохранение структуры фарша. Универсальный перекрутчик совместим практически с любыми видами колбасных оболочек (натуральными и искусственными).

Наполнение в вакуумной среде предотвращает окисление и развитие патогенных микроорганизмов и бактерий.

...

Полное описание читайте на странице товара:
https://alfaprom.org/product/vakuumnyi-shprits-gzy3600/

Цена: 3573924.00 руб.

Характеристики	
Артикул	00000005908
Наличие	3
Мощность (Вт)	7000
Вес нетто (кг)	1150
Напряжение (В)	380
Вес брутто (кг)	1364
Объем бункера (л)	220
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	2130×1660×2050

Расчетная производительность (кг/час)	до 3600 (прямое наполнение)

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - YouTube

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг, Альфамобиль, АРЕНЗА-ПРО, ЧЕЛИНДЛИЗИНГ, ФЕРА, Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.