## Вакуумный шприц GZY2000

Вакуумный шприц GZY2000 предназначен для наполнения различными видами фарша оболочек из натурального и искусственного сырья. Может использоваться на мясоперерабатывающих предприятиях, колбасных цехах и т.п.

Процесс наполнения происходит в вакуумной среде, что обеспечивает сохранность продукта, предотвращает окисление, развитие бактерий и микроорганизмов, тем самым продлевая сроки годности.

Лопастный роторный механизм обеспечивает бережное отношение к сырью с сохране

...

Полное описание читайте на странице товара:
https://alfaprom.org/product/vakuumnyi-shprits-gzy2000/

Цена: 3255696.00 руб.

| Характеристики | |
|---|---|
| Артикул | 00000004330 |
| Наличие | 3 |
| Мощность (Вт) | 7000 |
| Вес нетто (кг) | 432 |
| Напряжение (В) | 380 |
| Вес брутто (кг) | 541 |
| Объем бункера (л) | 75 |
| Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм) | 1130×1130×2020 |

| | |
|---|---|
| Расчетная производительность (кг/час) | до 2000 (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.