

КОМЕРЦІЙНА ПРОПОЗИЦІЯ

№ 17 від 10-05-2024

Шприц ковбасний механічний RAUDER LH-7 (Китай)

8 234 ₴

(Ціна без врахування доставки)



Характеристика

Матеріал корпусу	нержавіюча сталь
Розміри циліндра, мм	нержавіюча сталь
Висота	160 мм
Глибина	190 мм
Ширина	680 мм
Об'єм, л	7
Кількість швидкостей	2
Тип	горизонтальний
Насадки, Ø мм	16/22/32/38
Вага, кг	15,5

Опис товару

- Надійна металева конструкція
- Невеликі габаритні розміри
- Простота чищення та обслуговування
- Поршень з клапаном для повітря
- Довжина насадки 180 мм
- Привід механізму - ручний.
- Поршень з клапаном для повітря.

Професійний шприц для набивання ковбас RAUDER LH-7 об'ємом 7 літрів. Приготовлений на професійній м'ясорубці фарш, завантажується в бункер. Фарш видавлюється поршнем. На кінці знаходиться воронка, на яку вдягається оболонка для ковбаси.

Використовуються насадки з діаметром, що відповідає розміру оболонки. Дві швидкості, швидка і повільна, дозволяють формувати фарш з різною консистенцією.

Шприц ковбасний дозволяє приготувати фірмовий ковбасні вироби в ресторанах, кафе і спеціалізованих м'ясних магазинах.

У комплекті даного шприца чотири насадки, різного діаметру, що дозволяє приготувати і тонкі сосиски (діаметр 1,6 см) і сальтисон (діаметр 3,8 см).