

КОМЕРЦІЙНА ПРОПОЗИЦІЯ

№ 4 від 10-05-2024

Шприц ковбасний механічний RAUDER LV-10 (Китай)

12 066 ₴

(Ціна без врахування доставки)



Характеристика

Матеріал корпусу	нержавіюча сталь
Розміри циліндра, мм	нержавіюча сталь
Висота	620 мм
Глибина	330 мм
Ширина	400 мм
Об'єм, л	10
Кількість швидкостей	2
Тип	вертикальний
Насадки, Ø мм	16/22/32/38
Вага, кг	22

Опис товару

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

Вертикальний шприц для набивання ковбас RAUDER LV-10 об'ємом 10 літрів. Приготовлений на м'ясорубці фарш необхідної консистенції завантажується в бункер і потім видавлюється поршнем. Внизу бункера знаходиться воронка, на яку надівається оболонка для ковбаси.

Використовуються насадки з діаметром, що відповідає розміру оболонки. У комплекті наповнювача фаршу є чотири насадки різного діаметра, що дозволяє приготувати дуже тонкі сосиски, ковбаски і сальтисон. Розмір насадок - 16x180мм, 22x180мм, 32x180мм, 38x180мм.

Редукторна система має дві швидкості: швидка і повільна, які дозволяють формувати фарш різної консистенції. Ручний режим дозволяє наповнити оболонку фаршем з точністю до міліметра.

Корпус виготовлений з нержавіючої сталі. Міцний циліндр-бункер - з нержавіючої сталі.

Шприц ковбасний дозволяє приготувати фірмові ковбасні вироби не тільки на м'ясопереробних підприємствах, але так само збільшити асортимент м'ясної продукції в ресторанах, кафе і спеціалізованих магазинах.