

Описание товара Вертикальный колбасный шприц TV-5L



Описание

- С помощью ручного шприца TV-5L вы легко и быстро изготовите любые виды колбас, сосисок, паштетов и других аналогичных изделий в оболочке
- Данная модель адаптирована к работе с любыми видами оболочек
- Консистенция фарша также может быть различной
- Диаметр изделий регулируется при помощи сменных насадок (цевок)
- В базовый комплект поставки входит 4 насадки различного диаметра(15, 18, 24 и 37мм)
- Модель отлично подходит для небольших производств, ресторанов, кафе, торговых сетей с собственным производством полуфабрикатов и кулинарных изделий
- Для набивки оболочки сырье загружается в бункер (объем бункера в данной модели 5 л)
- Масса проталкивается вращающимся маховиком к насадке, откуда поступает уже непосредственно в оболочку
- Оператор может контролировать объем и скорость наполнения
- При этом аппарат чрезвычайно прост в обслуживании и эксплуатации – оператору достаточно контролировать количество фарша в бункере и вовремя его пополнять
- Шприц изготовлен из высококачественной нержавеющей стали и сертифицирован в соответствии с европейскими стандартами качества пищевого оборудования
- Технические параметры Вертикальный ручной шприц TV-5L Смотрите также Вакуумный куттер ZKZB-200 Вакуумный куттер ZKZB-125 Вертикальный колбасный шприц TV-3L Вертикальный колбасный шприц TV-5L Вертикальный колбасный шприц TV-7L

Характеристики

| | |
|-------------------------------|-------------|
| Объем загрузочного бункера, л | 5 |
| Габариты машины, мм | 670x330x305 |

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.