

Описание товара Шприц для колбас Kocateq SV 15WD



Описание

Шприц для колбас **Kocateq SV 15WD** используется на предприятиях общественного питания и торговли для изготовления купат и домашних колбас. Модель состоит из цилиндра с перемещающимся во внутреннем объеме поршнем.

На конце цилиндра с помощью накидной гайки крепится воронка-цевка, на которую одевается оболочка, набиваемая фаршем. Корпус и воронки-цевки выполнены из нержавеющей стали AISI 201, толкатель - из анодированного алюминия.

В комплект поставки входят 4 воронки-цевки с входным диаметром 16, 22, 32 и 38 мм.

Особенности:

- Механический редуктор с 2 приводами
- Приводы с отличающимся передаточным числом
- Легкий разбор конструкции без использования инструментов

Характеристики

| | |
|----------------------|------------------|
| Ширина | 330 мм |
| Глубина | 370 мм |
| Высота | от 370 до 710 мм |
| Тип | механический |
| Родина бренда | Ю.Корея |
| Страна-производитель | Южная Корея |
| Объем | 15 л |

| | |
|-------------|--------------|
| Конструкция | вертикальный |
| Старая цена | 26665 |
| Бренд | Kocateq |

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.