COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Вакуумный шприц Roal Meat HT-DQ2



Цена с НДС: 645 054 руб.

Артикул: **812808**

Под заказ

Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Вместимость бункера, кг	50
Исполнение	вертикальный
Тип	автоматический
Подключение, В	380
Мощность, кВт	2.5
Ширина, мм	700
Глубина, мм	570
Высота, мм	1300
Вес (без упаковки), кг	130
Вес (с упаковкой), кг	150

Вакуумный шприц Roal Meat HT-DQ2 используются для вакуумирования и наполнения колбас, сосисок, сарделек и шпикачек в оболочки из нейлоновой пленки, усадочной и кишечной на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах.Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Тип установки: напольный
- Объём бункера, л: 50

- Производительность, тонн/час: 6
- Габаритные размеры в упаковке, мм: 1100x630x1450
- Электронная панель управления
- Температура перерабатываемого продукта: от 10 до 20℃

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.