

Коммерческое предложение от 17.04.2026

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 нержавеющей сталь.

Технические характеристики:

- Тип установки: напольный
- Объем бункера, л: 50
- Производительность, тонн/час: 6
- Габаритные размеры в упаковке, мм: 1100x630x1450
- Электронная панель управления
- Температура перерабатываемого продукта: от 10 до 20°C

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