COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 10.11.2026

Сифон для взбивания сливок Kayser Symphonie 4550



Цена с НДС: 12 922 руб.

Артикул: **538762**

Под заказ

Страна-производитель	Австрия
Наименование	Сифон для сливок
Вес (без упаковки), кг	0.77
Вес (с упаковкой), кг	1

Сифон Kayser Symphonie 4550 используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для взбивания сливок и приготовления легких десертов. Модель оснащена колбой для ингредиентов, завинчивающейся головной частью с патроном, входным и выходным клапаном и рукояткой. Материал колбы - высококачественная нержавеющая сталь, материал головной части - алюминий.

Технические характеристики:

- Рабочее давление: 20 бар
- Диапазон допустимой температуры: от 1 до 30 °C
- Максимальный объем заполнения: 0,5 л
- Ручная мойка
- Вогнутое донышко для минимизации деформации при превышении допустимого давления, а также индикации исправности колбы
- Допустимый для эксплуатации агент: закись азота (NO2)
- Стильный дизайн
- Принцип работы: сжиженный газ из баллончика под давлением поступает в колбу, расширяется и насыщает содержимое, в результате продукт увеличивается в объеме и приобретает пенистую структуру

Опционально доступно к заказу:

- Насадка прямая K514B

- Насадка тюльпановидная K514C
- Адаптер для насадок K514A
- Ниппель K513A
- Прокладка уплотнительная K750
- Головная часть
- Держатель для баллончика K899
- Щетка для очистки K737
- Колпачок для защиты от пыли K712

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