COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 21.11.2026

Шприц для колбас Airhot SVE-30



Цена с НДС: 94 166 руб.

Артикул: **661905**

Ожидается

Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Вместимость бункера, кг	30
Исполнение	вертикальный
Тип	автоматический
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.35
Ширина, мм	585
Глубина, мм	365
Высота, мм	890
Вес (без упаковки), кг	33
Вес (с упаковкой), кг	37

Вертикальный колбасный шприц Airhot SVE-30 используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления купат, колбас, сосисок, сарделек и прочих мясных изделий. Модель с электромеханическим управлением и моторизованным приводом. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь.

В комплекте 4 насадки из нержавеющей стали диаметром 16 мм, 22 мм, 32 мм, 38 мм и ножная педаль.

Технические характеристики:

- Производительность: 130 кг/час
- Компактная форма оборудования экономит пространство на кухне
- Воздушный клапан обеспечивает подъем поршня без усилия

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