

Коммерческое предложение от 11.06.2026

Шприц для колбас Airhot SVE-30

Цена с НДС: 82 481 руб.

Артикул: **661905**

Есть в наличии



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.