

# Описание товара Шприц колбасный Fimar 7 Lt./V



## Описание

- Шприц колбасный вертикальный Fimar 7 Lt./V, механический, 7л, 4 насадки D=15/23/29/38мм, корпус нерж.
- сталь. Механический колбасный шприц Fimar 7 Lt./V вертикального типа предназначен для формирования разнообразных колбасных изделий шпикачек, сосисок, сарделек путем помещения мясного фарша в пищевую пленку.
- Эксплуатация колбасного шприца Fimar 7 Lt./V безопасна и проста.
- Аппарат имеет разборную конструкцию, за счет чего очистка его внутренних деталей становится простым и оперативным процессом. Корпус вертикального колбасного шприца Fimar 7 Lt./V изготовлен из нержавеющей стали, поэтому конструкция является долговечной за счет устойчивости к коррозии.
- Поршень шприца выполнен из алюминия.
- В комплектацию колбасного шприца Fimar 7 Lt./V входят 4 насадки, которые легко меняются при набивке колбасных изделий разных типов.
- Колбасный шприц данной модели имеет небольшой вес и относительно компактные габариты, поэтому его перевозка, установка и перемещение по территории предприятия не вызовут у вас затруднений.

## Характеристики

Тип шприца	вертикальный
Объем дежи (чаши)	7 л
Количество скоростей	2
Высота, мм	1050 мм
Длина, мм	400 мм
Ширина, мм	450 мм

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://prom-katalog.ru) носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.