

Уважаемый Клиент!

Компания «Пищевые-Цеха» выражает Вам признательность за сотрудничество и предлагает рассмотреть данное коммерческое предложение:

Шприцы серии Absolute (роторные) позволяют модернизировать ваше производство и качественно улучшить технологический процесс изготовления продукции.

— Высокое качество продукции за счет бережной формовки сырья и точности воспроизводимых процессов.

— Низкие издержки благодаря точному весу продукта и гибкой возможности эксплуатации.

— Быстрая сборка и простое техническое обслуживание.

— Безупречный уровень гигиены благодаря отличной изоляционной системе

Шприц вакуумный роторный Absolute-1500

Технические характеристики

1. Скорость перекручивания : 30-50 шт/мин
2. Материал исполнения: Нержавеющая сталь 304
3. Объем бункера: 200 литров
4. Мощность: 4,2 кВт
5. Напряжение: 380 В 50 Гц
6. Диаметр цевки шприца: 9 мм, 12 мм, 15 мм, 20 мм, 25 мм (выберите из них 3 трубы)
7. Размер машины: 1180*750* 1520 мм

Размер упаковки: 1140*1220 * 1910 мм

Видео работы <https://пищевые-цеха.рф/magazin/product/shpritsy-nabivki-kolbas>



Предоплата 50 % далее 50 % после уведомления о готовности отгрузки оборудования со склада поставщика.

Срок поставки: 6-8 недель.

Цена 2098 000 рублей Гарантия: 12 месяцев.

Тел +7 (910) 881-28-09 Эл Почта **food-ceh1@mail.ru** Сайт **пищевые-цеха.рф**