

Коммерческое предложение от 13.04.2025

Наименование товара: Шприц колбасный Fimar 14 Lt./V

Ссылка на товар: <https://prom-katalog.ru/catalog/shpritsy-kolbasnye/shprits-kolbasnyy-fimar-14-lt-v>



Описание

- Шприц колбасный вертикальный Fimar 14 Lt./V, механический, 14л, 4 насадки D=15/23/29/38мм, корпус нерж.
- сталь. Вертикальный колбасный шприц Fimar 14 Lt./V механического типа – одна из лучших моделей профессионального оборудования для набивки колбасных изделий.
- Данный аппарат устанавливается в цехах мясокомбинатов, продуктовых рынков и в спецотделах крупных супермаркетов для формирования сарделек, шпикачек, сосисок, копченых колбас, мясного или рыбного паштета и подобной продукции.
- Для набивки используется полупрозрачная пищевая пленка. Оборудование имеет 2 скорости.

Характеристики

Тип шприца	вертикальный
Объем дежи (чаши)	14 л
Количество скоростей	2
Высота, мм	1400 мм
Длина, мм	450 мм

Ширина, мм

450 мм

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.