

Описание товара Шприц колбасный Sirman IS16

IDR Inox 1 ф.



Описание

- Колбасный шприц IS 16 IDR.
- INOX производства Sirman, который предназначен для заполнения оболочки различными пастообразными продуктами, такими, как паштет, фарш, творог, масло и др.
- Применение этого профессионального оборудования обеспечивает соблюдение гигиеничности процедуры, что весьма значимо для заготовочных цехов и заведений общепита.
- У модели IS 16 IDR.
- INOX на подставке тип установки.
- Заявленные габариты колбасного шприца IS 16 IDR.
- INOX:
- длина – 1310 мм, глубина – 440 мм, высота – 1120 мм.
- Необходимая для стабильной работы оборудования электрическая сеть:
- напряжение – 230 В, частота тока – 50/60 Гц, мощность – 0.52 кВт.
- Также шприц колбасный IS 16 IDR.
- INOX имеет прочную конструкцию и износостойчивые внутренние компоненты, что гарантирует весьма продолжительный срок безупречной работы.
- Использованный при изготовлении материал корпуса – нержавеющая сталь.

Характеристики

Напряжение, В	220
Объем дежи (чаши), л	16
Тип шприца	горизонтальный
Высота, мм	1120 мм

Длина, мм	440 мм
Ширина, мм	1310 мм

Информация на сайте 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.