

Описание товара Горизонтальный колбасный шприц TG-5L



Описание

- Горизонтальный механический шприц с ручным управлением TG-5L отлично справляется с изготовлением колбас, сосисок, сарделек, паштетов и другой продукции в оболочке из натуральных и искусственных материалов
- Для наполнения могут использоваться различные виды сырья – мясной и овощной фарш, паштетная масса и т
- п
- Модель TG-5L оснащена бункером объемом 5 л – оптимально для небольших производств, ресторанов, кафе, гастрономов с собственным производством, магазинов кулинарии
- Исполнение – полностью нержавеющая сталь
- Оператор загружает сырье в бункер, установив предварительно цевку соответствующего диаметра
- Механическим вращением ручки содержимое бункера проталкивается к цевке с надетой на нее оболочкой
- К шприцу прилагается набор насадок (цевок) различного диаметра
- Меняя насадки и оболочку, можно получать изделия необходимого размера
- Также оператор может регулировать плотность и скорость наполнения
- Все оборудование сертифицировано и имеет гарантию
- Всегда в наличии необходимые запасные части и комплектующие
- Технические параметры Горизонтальный колбасный шприц TG-5L Смотрите также Вакуумный куттер ZKZB-200 Вакуумный куттер ZKZB-125 Вертикальный колбасный шприц TV-3L Вертикальный колбасный шприц TV-5L Вертикальный колбасный шприц TV-7L

Характеристики

Объем загрузочного бункера, л	5
Габариты машины, мм	580x210x160
Масса, кг	11

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.