COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Вакуумный шприц Roal Meat GC-6000



Цена с НДС: 4 972 998 руб.

Артикул: **379104**

Под заказ

Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Вместимость бункера, кг	245
Исполнение	вертикальный
Тип	автоматический
Подключение, В	380
Мощность, кВт	8
Ширина, мм	1980
Глубина, мм	900
Высота, мм	1750
Вес (без упаковки), кг	850
Вес (с упаковкой), кг	920

Вакуумный шприц Roal Meat GC-6000 используются для вакуумирования и наполнения колбас, сосисок, сарделек и шпикачек в оболочки из нейлоновой пленки, усадочной и кишечной на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах.Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Тип установки: напольный
- Объём бункера, л: 245

- Производительность, тонн/час: 6
- Габаритные размеры в упаковке, мм: 2080x1050x1850
- Электронная панель управления

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.