

Коммерческое предложение от 05.11.2025

Маринатор-мясомассажер Airhot MS-50

Цена с НДС: 47 999 руб.

Артикул: **275658**



Есть в наличии

Гарантия	6 Mec.
Страна-производитель	Китай
Загрузка, кг	30
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.12
Ширина, мм	875
Глубина, мм	430
Высота, мм	945
Вес (без упаковки), кг	33
Вес (с упаковкой), кг	40

Маринатор-мясомассажер <u>Airhot MS-50</u> используется на предприятиях общественного питания и торговли для маринования различных видов мяса и птицы, кроме того мясомассажер значительно ускоряет операцию посола, улучшает вкусовые и физические показатели сырья. Модель оснащена автоматическим режимом работы. Бункер выполнен из нержавеющей стали.

В комплект поставки входит корзина из пластика.

Характеристики:

• Объем: 40 л

• Максимальная нагрузка: 30 кг

• Цикл работы: 12 мин.

• Скорость вращения: от 30 до 40 об/мин.

Напряжение: 220 ВМощность: 0,12 кВт

• Габариты: 875х430х945 мм

• Вес с упаковкой: 40 кг

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