

**Коммерческое предложение от 21.01.2026****Маринатор-мясомассажер вакуумный Airhot MS-50VAC****Цена с НДС: 81 259 руб.****Артикул: 141174****Есть в наличии**

<b>Гарантия</b>	6 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Китай
<b>Загрузка, кг</b>	30
<b>Подключение, В</b>	220
<b>Мощность, кВт</b>	0.12
<b>Ширина, мм</b>	905
<b>Глубина, мм</b>	405
<b>Высота, мм</b>	945
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	41
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	49

Вакуумный маринатор-мясомассажер [Airhot MS-50VAC](#) 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 В
- Мощность: 0,4 кВт
- Габариты: 905x405x945 мм
- Вес с упаковкой: 49 кг

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