COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 05.11.2025

Маринатор-мясомассажер вакуумный Airhot MS-50VAC

Цена с НДС: 76 927 руб.

Артикул: **141174**

Есть в наличии

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