

Описание товара Маринатор-мясомассажер Airhot

MS-50



Описание

Маринатор-мясомассажер **Airhot MS-50** 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.

Дополнительные характеристики:

- Цикл работы: 12 мин.

Характеристики

Напряжение	220 В
Мощность	0.12 кВт
Ширина	875 мм
Глубина	430 мм
Высота	945 мм
Вес (с упаковкой)	40 кг
Страна-производитель	Китай
Загрузка	30 кг
Объем бункера	40
Скорость вращения барабана	от 30 до 40 об/мин.

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.