ООО «СФЕРА ОБЩЕПИТА»
460048 г.Оренбург ул.Шевченко
д.38 кв.46
Тел.: 8 (3532) 40-42-81
Тел.: 8 (3532) 43-42-81
р/сч 40702810303000138546 в
ОО №17 «Оренбургский»
Приволжского филиала ПАО
«Промсвязьбанк»
к/сч 30101810700000000803
БИК 042202803
ИНН 5610244624
КПП 561001001
ОГРН 1225600002210
e-mail: scto-oren@mail.ru,
404281@mail.ru

МАРИНАТОР-МЯСОМАССАЖЕР AIRHOT MS-50VAC ВАКУУМНЫЙ



Артикул: C2902

Цена: 88 242,50 ₽

Описание

Маринаторы-мясомассажеры предназначены для быстрого маринования различных видов мяса и
птицы в автоматическом режиме.
Кроме того, что мясомассажер значительно ускоряет операцию посола,
он улучшает вкусовые и физические показатели сырья.
В результате это позволяет производителю увеличить выход готовой
продукции и сократить потери при термообработке.

Модель Airhot MS-50 VAC - вакуумный мясомассажер

Технические характеристики

Длительность цикла, мин

12

Объем бункера, л

40

Мксимальная загрузка, кг

30

Скорость вращения, об/мин

30-40

Мощность, кВт
0,4

*в комплекте корзина из пластика

Длина (мм) брутто	940
Ширина (мм) брутто	445
Высота (мм) брутто	870
Длина (мм) нетто	905
Ширина (мм) нетто	405
Высота (мм) нетто	945
Вес (кг) брутто	49
Вес (кг) нетто	46
Мощность, кВт	0,4