

## Коммерческое предложение от 15.01.2025

### Маринатор-мясомассажер вакуумный Airhot MS-50VAC

**Цена с НДС: 104 533 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.