COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Маринатор-мясомассажер Airhot MS-50

Цена с НДС: 42 722 руб.

Артикул: **275658**

Есть в наличии



Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Загрузка, кг	30
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.12
Ширина, мм	875
Глубина, мм	430
Высота, мм	945
Вес (без упаковки), кг	33
Вес (с упаковкой), кг	40

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.

Характеристики:

- Объем: 40 л
- Максимальная нагрузка: 30 кг
- Цикл работы: 12 мин.
- Скорость вращения: от 30 до 40 об/мин.
- Напряжение: 220 В
- Мощность: 0,12 кВт
- Габариты: 875x430x945 мм
- Вес с упаковкой: 40 кг

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