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 INDOKOR IN-25 вакуумный

Цена с НДС: 154 584 руб.

Артикул: **921270**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Ю. Корея
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.15
Ширина, мм	805
Глубина, мм	540
Высота, мм	550
Вес (без упаковки), кг	38
Вес (с упаковкой), кг	57

Вакуумный массажер-маринатор INDOKOR IN-25 используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли для обработки мяса, птицы, рыбы и овощей посолочными смесями и маринадами. Оборудование позволяет ускорить технологический процесс, улучшить вкусовые качества, нежность и сочность продуктов за счет равномерного распределения специй и эффективного удержания влаги. Модель оснащена съемным горизонтальным бункером из нержавеющей стали толщиной 3 мм с регулируемой скоростью вращения, обеспечивающим деликатную обработку ингредиентов без повреждения их структуры.

Принцип работы основан на сочетании вакуумирования и механического массирования. После загрузки продуктов из герметичного бункера откачивается воздух, создавая пониженное давление, которое способствует более глубокому проникновению рассола в мясные волокна. При вращении бункера ингредиенты плавно перекатываются, обеспечивая равномерную обработку без интенсивного механического воздействия. В результате сокращается время посола, улучшается консистенция продукции и достигается однородность вкуса.

Особенности:

- Регулируемая скорость вращения бункера
- Настраиваемый таймер
- Возможность работы с вакуумом и без него

Дополнительные характеристики:

- Производительность вакуумного насоса: 4 м^3/час
- Оптимальная загрузка: от 25 до 30 кг

Опции (заказываются отдельно):

- Инъектор IN-30

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