

Коммерческое предложение

Массажер для мяса ММ-50 арт. 1 1000018394



Вакуумный мясомассажер Abat ММ-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 электронной панелью, кнопкой аварийной остановки, съемным барабаном и колесными опорами. Каркас, обшивка корпуса и детали выполнены из нержавеющей стали.

Процесс массирования и маринования происходит во вращающемся на небольшой скорости барабане (12,5 оборотов в минуту), что позволяет приправам и специям проникнуть в волокна мяса, не нарушая структуру продукции. К примеру, с массажером ММ-50 Вам не придется ждать всю ночь для маринования шашлыка. Вы просто выбираете время приготовления на панели управления, загружаете куски мяса в барабан и добавляете необходимые ингредиенты. По окончании работы изделия от Вас потребуются только извлечь мясо из барабана. Благодаря массажеру для мяса ММ-50 траты времени на естественный процесс маринования снижаются с нескольких часов до часа по сравнению с посолом вручную!

Дополнительные характеристики:

- Рабочая температура: от 10 до 45 °С

Страна	Россия
Артикул	11000018394
Производитель	Abat
Марка	Abat
Длина	917
ДлинаВУпаковке	1110
Ширина	788

ШиринаВУпаковке	980
Высота	1131
ВысотаВУпаковке	1258
Вес	113
ВесВУпаковке	172

Цена - 235000.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд