

Массажер вакуумный для мяса



AvizInfo.com.ua

Львів, Україна

Основные преимущества массажеров

- Полностью изготовлены из нержавеющей стали.
- Уникальная система лопастей обеспечивает эффективный массаж и производственный процесс.
- Простая конструкция из нержавеющей стали.
- Постоянные или плавно регулируемые обороты.
- Микропроцессорное управление – Mikster 50 программ.
- Возможность выбора одного из нескольких вариантов работы оборудования (интенсивный, легкий, длительный или другой).
- Высокая прочность и надежность.
- Легкая очистка оборудования.
- Система охлаждения (дополнительная опция).

Тип Технические характеристики модельного ряда

- MP 150 объем 150л, максимальная загрузка 90 кг
- MP 200 объем 200л, максимальная загрузка 120 кг,
- MP 300 объем 300л, максимальная загрузка 180 кг,
- MP 500 объем 500 л, максимальная загрузка 300 кг,
- MP 900 объем 900 л, максимальная загрузка 540 кг
- MP 1000 объем 1000 л, максимальная загрузка 600 кг
- MP 1200 объем 1200 л, максимальная загрузка 720 кг,
- MP 1500 объем 1500 л, максимальная загрузка 900 кг,
- MP 2000 объем 2000 л, максимальная загрузка 1200 кг,
- MP 3000 объем 3000 л, максимальная загрузка 1800 кг,
- MP 4000 объем 4000 л, максимальная загрузка 2400кг,

Price: **1 \$**

Тип оголошення:
Продам, продаж, продаю

Торг: --

Гусяков Владислав

0969586688