

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

Price: Договірна

Тип оголошення:
Продам, продаж, продаю

Торг: доречний

Владислав ВЕЛМАРК М

+38 (096) 9586688

www.wellmarkm.net