

Массажер вакуумный ZKG-1600



Москва, Россия

Вакуумные массажеры применяют для перемешивания и массажирования всех видов мяса и рыбы. При перемешивании в вакуумном массажере одновременно достигают высокого уровня распределения посолочных ингредиентов во всем объеме мясопродуктов за счет вакуумирования. Вакуумные массажеры обеспечивают очень бережное массажирование мяса. Вакуумные массажеры позволяют получать высокий выход мясной продукции и снижения расхода посолочных ингредиентов по сравнению с простой термообработкой.

Цена: **100 руб.**

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: уместен

Константи .

+8619525925060

157000 Китай Хэйлунцзян г.
Муданьцзян ул.Наньши,д. 28