BROJ PONUDE: Q20261115-946
DATUM: 15.11.2026

PONUDA

za proizvod

SIND - 1000 LITARA TAMBLER



BROJ PONUDE: Q20261115-946
DATUM: 15.11.2026

OPIS PROIZVODA

Specifikacije i karakteristike proizvoda:

- Profesionalni vakuum tambler zapremine 1000 litara proizvođača Sind namenjen je mariniranju, omekšavanju i ravnomernom mešanju mesa u mesnoj industriji, preradnim pogonima, restoranima i profesionalnim kuhinjama. Vakuum sistem poboljšava upijanje marinade, ubrzava proces obrade i doprinosi boljoj strukturi, ukusu i kvalitetu finalnog proizvoda.
- Uređaj je izrađen od visokokvalitetnog nerđajućeg čelika, što obezbeđuje dug vek trajanja, visok nivo higijene i otpornost na intenzivnu profesionalnu upotrebu. Promenljiva regulacija brzine i stabilan rad omogućavaju prilagođavanje različitim vrstama proizvoda i tehnološkim procesima.
- Tehničke karakteristike:
- Tip uređaja: Vakuum tambler
- Proizvođač: Sind
- Kapacitet: 1000 litara
- Materijal izrade: Nerđajući čelik
- Namena: Mariniranje, mešanje i omekšavanje mesa
- Radni sistem: Vakuum
- Regulacija brzine: Da
- Primena: Mesna industrija, prerada mesa, restorani, profesionalne kuhinje
- Rad: Stabilan, efikasan i pouzdan
- Održavanje: Lako i jednostavno

BROJ PONUDE: Q20261115-946
DATUM: 15.11.2026

KONTAKT INFORMACIJE

Kontakt za ponudu

Telefon: +381 65 55 55 755
Email: info@sind.rs
Web: www.sind.rs
Lokacija: Mala Vranjska, Šabac, Srbija
Radno vreme: Pon-Pet: 08:00-17:00

Hvala što ste izabrali Meat Machines Sind. Kontaktirajte nas za ponudu!