

BROJ PONUDE: Q20260829-946

DATUM: 29.08.2026

STRANA: 1/3

PONUDA

za proizvod

SIND - 1000 LITARA TAMBLER





BROJ PONUDE: Q20260829-946

DATUM: 29.08.2026

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: Q20260829-946

DATUM: 29.08.2026

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!