

Описание товара Вакуумные массажеры GR-1600



Описание

- Для того чтобы изготовить мясные полуфабрикаты и деликатесы, производителям не обойтись без такого важного оборудования как вакуумный массажер для мяса овощей, фруктов, варёно – копченостей, просаливания и подвяливания сыровяленых и сырокопченых изделий, выдержанных в посоле, сухой посол, добавка пряностей, маринование и выдержка в рассоле
- Особенно это актуально на крупных заготовительных предприятиях и мясных цехов с большой производственной мощностью
- Как раз для таких цехов был разработан массажер GR-1600 Он обеспечивает очень бережное массажирование мяса за счет конструктивных особенностей перемешивающих лопастей внутри аппарата
- В результате получается высокий выход мясной продукции и снижения расхода посолочных ингредиентов
- Продукт загружается в емкость массажера вместе с рассолом, после выкачивания из барабана воздуха и программирования параметров технологического процесса начинается процесс массирования
- Выгрузка готового полуфабриката осуществляется при обратном вращении барабана, под тяжестью своего веса продукт попадает в приемную емкость
- Несмотря на производительность, аппарат компактный, рабочая емкость закрыта с двух сторон крышками с уплотнителями
- Массажер полностью изготовлен из высококачественной нержавеющей стали SUS304, удобны и надежны в работе, прост в эксплуатации
- Технические характеристики вакуумного массажёра GR-1600 □

Характеристики

Ёмкость барабана	1600л
Загрузка	800-1000кг

Скорость вращения барабана	7/7.5/11.2 об/мин
Степень вакуума	-0.08МПа
Мощность	5.6/6.2кВт
Питание	380V
Мощность пластинчато-роторного вакуумного насоса	1.1кВт
Толщина стенки барабана	4мм
Габариты	2100×1500×2000мм

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.