

Вакуумный Массажер ММ-900

Автор: Мясной Техник

http://gidra.de/prodam-v-germanii/vakuumnyiy-massajer-mm-900_i8041



Адрес:

Повсеместно



Массаж осуществляется путем равномерного перемешивания мяса внутри вращающегося барабана, мясные волокна хорошо пропитываются рассолом и специями, при этом не нарушается структура тканей, белковых соединений, куски мяса сохраняют свою целостность, что улучшает их окраску и композицию на срезе. Все детали массажера мяса, соприкасающиеся с продуктами, выполняются из нержавеющей стали. Высокая эффективность посола обеспечивается значительной долей вакуума, который создается за счёт работы специальных вакуумных процессоров, которыми оснащаются вакуумные массажеры мяса. - выполнение из кислотостойкой стали; - точно рассчитанная конфигурация барабана и система лопастей барабана; - микропроцессорный пульт управления; - плавная регулировка всех параметров массирования, возможность " паузы "; - система регулировки вакуума, не требующая обслуживания; - многоступенчатая система защиты вакуум-насоса; Объем барабана \ л 900 Максимальная загрузка (кг) -500 Обороты барабана (1\ мин) 0-9 Достигаемый вакуум (%) 95 Габариты ширина\глубина\высота (мм) 1350x2100x1600 Мощность двигателя барабана (кВт) 2,2 Мощность двигателя вакуумного насоса (кВт) 1,1 Производительность вакуумного насоса (м3\час) 21 Напряжение питания (В) 380 Частота (Гц) 60 Масса (кг) 650